

1. หนังสือเล่มนี้จัดทำขึ้นโดยสถาบันวิจัยการหมักแห่งชาติเพื่อช่วยให้ผู้บริโภคเข้าใจสิ่งพิเศษที่ปรากฏบนฉลากขวดเหล้าสาเก
2. คุณสามารถดาวน์โหลดไฟล์ PDF ของหนังสือเล่มนี้จากเว็บไซต์ของเรา
3. หากคุณตัดสินใจที่จะพิมพ์หนังสือนี้จากไฟล์ PDF ที่ดาวน์โหลดไป โปรดอ่านและปฏิบัติตามขอควรระวังในเว็บไซต์ของเรา (“การใช้วัสดุ” และ “เงื่อนไขการใช้งาน”)
4. หากมีคำถามเกี่ยวกับหนังสือนี้ กรุณาติดต่อเราได้ที่อีเมลข้างล่างนี้

nlziten@nrib.go.jp



คำศัพท์บนฉลากขวดเหล้าสาเก

แก้ไขเรียบเรียงข้อมูลโดยสถาบันวิจัยการหมักแห่งชาติ ซึ่งเป็นสถาบันการบริหารอิสระ
3-7-1 ตากามายามา ฮิกาชิฮิโรชิม่า ฮิโรชิม่า ญี่ปุ่น
โทร + 81-82-420-0800
โทรสาร +81-82-420-0802
<http://www.nrib.go.jp/>

รุ่นที่ 3 ออกเมื่อเดือนธันวาคม พ.ศ.2015

คำศัพท์บนฉลาก ขวดเหล้าสาเก

คำแนะนำเกี่ยวกับการ
เลือกสาเกรสชาดี



บนฉลากขวดเหล้าสาเกเขียน อะไรไว้บ้าง

กฎระเบียบของญี่ปุ่นบังคับให้ข้อที่ 1-9
ด้านล่างจะต้องได้รับการพิมพ์บนฉลากของขวดเหล้าสาเก

1 ปริมาณแอลกอฮอล์

2 ส่วนผสมวัตถุดิบ
(ตามกฎหมายไม่จำเป็นต้อง
ระบุรายการที่เป็นน้ำ)

3 Seimai-buai
(ระดับของการขัดข้าว)

4 ความหลากหลายของข้าว
ดิบและสถานที่ปลูก

5 ชื่อสินค้า
(เช่น ทั้ง日本酒 (Nihonshu)
และ清酒 (Seishu) เป็นคำภาษา
ญี่ปุ่นที่ถูกต้องของเหล้าสาเก)

6 ปริมาณสุทธิ

7 วันที่บรรจุขวด

8 ชื่อและที่อยู่ของโรงกลั่น

アルコール分
16.0 度以上
17.0 度未満

原材料名
米(国産)
米こうじ(国産米)
醸造アルコール
精米歩合 60%

山田錦
(兵庫県産 100%)

清酒
720ml

製造年月
23.3

酒類総合研究所
広島県東広島市鏡山3-7-1

未成年者の飲酒は法律で禁止されています

本醸造 酒 総 研

9 คำเตือน: ห้ามขายให้กับผู้เยาว์

11 สถานที่ผลิต
เหล้าสาเก

本醸造 酒 総 研

東広島の酒
樽酒

12 ลักษณะของเหล้าสาเก
(เช่น 原酒 (genshu), 生酒
(namazake), 生貯蔵酒 (nama-
chozo-shu), 生一本 (ki-ippun), 樽
酒 (taruzake))

13 ประเภทของการจัดอันดับ
กรรมสิทธิ์ของผู้ผลิต

上 撰



ขวดเหล้าสาเกบาง
ขวดมีฉลากอดีตที่
ด้านหลังของขวด จะมี
ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ
ผลิตภัณฑ์และข้อมูล
อื่น ๆ เกี่ยวกับคุณภาพ

製品の特徴
・酒造好適米を贅沢に使用しました
・伝統の生もとを採用、手造りにこだわ
りました
・旨味に富んだ辛口本醸造酒です

原料米 山田錦 精米歩合 60%

使用酵母 協会701号

成分	日本酒度	+ 5
	酸度	1.6
	アミノ酸度	1.6

甘辛

甘口 やや甘口 やや辛口 辛口

おすすめの飲み方

冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

酒類総合研究所
広島県東広島市鏡山3-7-1

สารบัญ

ส่วนผสมวัตถุดิบ	3
เดือนและปีที่ผลิต	5
ส่วนประกอบ	5
Tokutei meisho (ข้อกำหนด เฉพาะ)	7
เกรด	7
ประเภทและลักษณะของเหล้า สาเก	7
คำศัพท์ที่ใช้สำหรับ การผลิตเหล้าสาเก	11
คำศัพท์อื่นๆ	13



หนังสือเล่มนี้รวมคำที่ใช้บ่อยบนฉลากของ
เหล้าสาเก เพื่อช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเลือก
ซื้อเหล้าสาเกได้อย่างชาญฉลาด

คำศัพท์ของฉลากขวดเหล้าสาเก

ส่วนผสมวัตถุดิบ

Shuzo kotekimai (酒造好適米)

ประเภทของข้าวที่ดื่มูกสำหรับการผลิตเหล้าสาเก ข้าวประเภทนี้มีขนาดใหญ่กว่าข้าวธรรมดาที่คนญี่ปุ่นบริโภค โดยปกติ ข้าวจะมีแกนในที่เป็นเนื้อแป้งที่เรียกว่า *Shinpaku* ในบรรดาประเภทของข้าวที่หลากหลายเหล่านี้ *Yamadanishiki* จะเป็นประเภทที่นิยมนามากที่สุด แต่ในขณะนี้มีการพัฒนาข้าวผลิตสาเกชนิดใหม่ๆ ส่วนข้าวชนิดเก่าๆก็มีการฟื้นฟูขึ้นมาในหลายพื้นที่ของประเทศญี่ปุ่น ในปี 2011 มีข้าวสำหรับผลิตเหล้าสาเกชนิดต่างๆ อย่างน้อย 96 ชนิดปลูกในประเทศญี่ปุ่น

Shinpaku (心白)

แกนสีขาวขุ่นของเมล็ดข้าว ข้าวที่มี *shinpaku* เป็นที่นิยมสำหรับการผลิตเหล้าสาเกที่ดีเยี่ยม



Yamadanishiki (山田錦)

ข้าวผลิตสาเกที่นิยมนามากที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งเหมาะสำหรับการผลิต *daiginjo-shu* ซึ่งอร่อยและมีกลิ่นหอมมาก ได้รับการตั้งชื่อในปี ค.ศ. 1936

Gohyakumangoku (五百万石)

ข้าวผลิตสาเกที่มีชื่อเสียงมาจากจังหวัดนิกายาตะและจากเขต *Hokuriku* ได้รับการตั้งชื่อในปี ค.ศ. 1957

Miyamanishiki (美山錦)

ข้าวนี้ปลูกในภาคเหนือของญี่ปุ่น เพราะเป็นข้าวที่มีความทนทานและขึ้นได้ดีในสภาพอากาศเย็น ได้รับการตั้งชื่อในปี ค.ศ. 1978

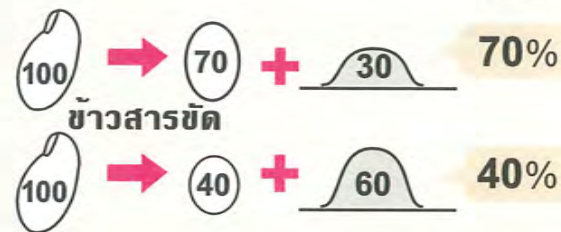
Omachi (雄町)

เป็นหนึ่งในข้าวผลิตสาเกที่เก่าแก่ที่สุดและยังคงเป็นที่นิยมอยู่มาก เพราะผลิตเหล้าสาเกที่มีรสชาติกลมกล่อมโดยเฉพาะ ได้รับการตั้งชื่อในปี ค.ศ. 1924

Seimai-buai (精米歩合)

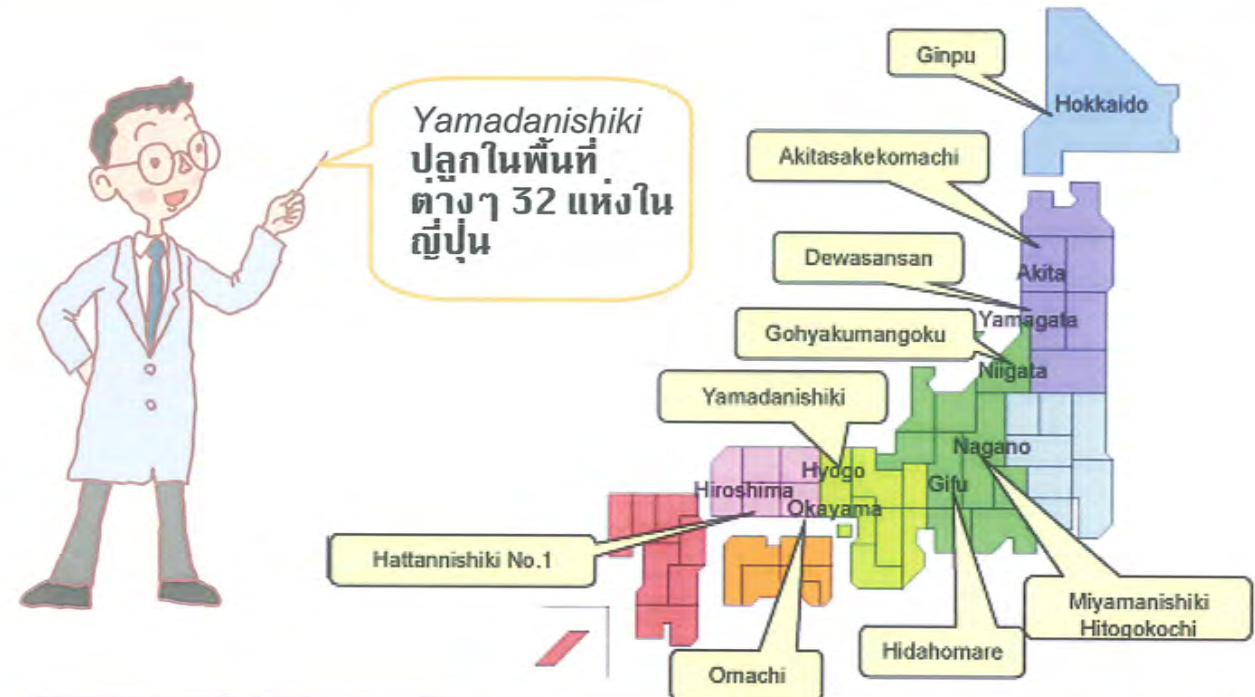
ระดับของการขัด
ตัวเลขที่แสดงเป็นร้อยละของข้าวสารขัด (ตมน้ำหนัก) เทียบกับข้าวกล้อง(ข้าวที่ยังไม่ได้ขัด) ตัวอย่างเช่น *seimai-buai* 40% หมายความว่า ข้าวสารขัด 40 กิโลกรัม ได้มาจาก ข้าวกล้อง 100 กิโลกรัม

ข้าวกล้อง ข้าวสารขัด ร้าข้าว *Seimai-buai*



จากซ้ายไปขวา, ข้าวกล้อง ข้าวสารขัด 70% *seimai-buai* และข้าวสารขัด 40% *seimai-buai*

พื้นที่หลักที่ปลูกข้าวผลิตสาเก



สายพันธ์ข้าวผลิตสาเก 3 อันดับแรก ในปี ค.ศ. 2012 ปริมาณสำรวจระหว่างการผลิตตรวจสอบผลผลิตทางการเกษตร

ชื่อ	พื้นที่เก็บเกี่ยวหลัก	ปริมาณการตรวจสอบที่รายงาน (ตัน)
1 Yamadanishiki	Hyogo, Okayama, Fukuoka และอื่นๆ	21,158
2 Gohyakumangoku	Niigata, Toyama, Fukui และอื่นๆ	18,345
3 Miyamanishiki	Nagano, Akita, Yamagata และอื่นๆ	6,049

ที่มา กระทรวงเกษตร ป่าไม้และการประมง: ผลการสำรวจผลผลิตทางการเกษตรประเภทข้าวในปี ค.ศ. 2012 (25 เมษายน ปี ค.ศ. 2012 ถึง มีนาคม ปี ค.ศ. 2013)

Q

วิธีที่ดีที่สุดในการจัดเก็บสาเกที่บ้านคือวิธีใด



A *Namazake* ที่ไม่ผ่านวิธีการพาสเจอร์ไรส์ (หน้า 9) ควรจัดเก็บไว้ในตู้เย็นและบริโภคโดยเร็วที่สุดเท่าที่เป็นไปได้ สาเกที่ผ่านความร้อนพาสเจอร์ไรส์ควรเก็บไว้ในที่เย็นและมืด เมื่อเปิดออก สาเกจะถูกออกซิไดซ์และคุณภาพจะลดลง เราขอแนะนำให้เก็บขวดเหล้าสาเกในตู้เย็นเมื่อเปิดแล้ว



Koji mai (麹米)

ข้าวที่ใช้ทำ Koji (หน้า 5)

Kake mai (掛米)

เป็นคำคู่กับคำว่า koji mai หลังจากถูกนึ่งแล้ว Kake mai จะถูกเติมลงใน Shubo หรือ Moromi (หน้า 11)

Koji (麹)

Koji เป็นข้าวที่ถูกปลูกเพาะโดยเชื้อรา Koji kin เอนไซม์ของเชื้อรานี้จะแปลงแป้งข้าวให้เป็นน้ำตาลซึ่งเป็นอาหารของสาเกยีสต์ (หน้า 11)



Jozo-แอลกอฮอล์

(醸造アルコール)

เป็นแอลกอฮอล์กลั่นที่หมักจากอ้อยจะใช้ในการปรับรสชาติของสาเกในบางกรณี

เป็นยีสต์ที่ใช้ในการผลิต
Jozo- แอลกอฮอล์



วันที่ผลิต

Seizo nengetsu (製造年月)

วันที่ผลิต

โดยหลักการแล้วจะมีการระบุเดือนและปีที่มีการบรรจุขวดไว้ด้วย

องค์ประกอบ

ปริมาณแอลกอฮอล์

ระบุจำนวนมิลลิลิตรของแอลกอฮอล์ในสาเก 100 มิลลิลิตร

Nihonshu-do (日本酒度)

ค่าวัดของสาเก

เป็นดัชนีชี้ที่ง่ายในการบอกความหวานหรือแห้งของสาเกที่เป็นตัวเลข (ตัวเลขบวก (+) หมายถึงความแห้งและตัวเลขลบ (-) หมายถึงความหวาน)

San-do (酸度)

ความเป็นกรด

ความเป็นกรดทำให้รสชาติของสาเกแรงซึ่งจะซ่อนความหวานเอาไว้ องค์ประกอบรสชาติของสาเกมีความสำคัญเช่นเดียวกับ nihonshu-do.

Aminosan-do (アミノ酸度)

ค่าของกรดอะมิโน

สาเกที่มีกรดอะมิโนมากกว่าจะมีรสชาติมากกว่าสาเกที่มีกรดอะมิโนน้อยกว่า

Nihonshu-do และความหวาน / แห้งของสาเก

Nihonshu-do เป็นตัววัดที่ดี เพื่อบ่งชี้ถึงความถ่วงจำเพาะของสาเกและถูกกำหนดโดยกฎหมายการวัด ถ้าน้ำหนักของสาเกที่ 15°C เท่ากับน้ำที่ 4°C ค่า nihonshu-do = 0 ถ้าเบากว่าจะแสดงโดยเครื่องหมายบวก (+) หนักกว่าจะแสดงโดยเครื่องหมายลบ (-) สาเกที่หนักกว่ามีน้ำตาลมากกว่า มีค่า nihonshu-do เป็นลบ จึงเป็นสาเกหวาน ในทางตรงข้าม สาเกที่มีน้ำตาลต่ำกว่า ค่า nihonshu-do เป็นบวก จึงเป็นสาเกแห้ง ปริมาณของแอลกอฮอล์จะเปลี่ยนค่าความถ่วงจำเพาะ ดังนั้น เราจะต้องคำนึงถึงปริมาณของแอลกอฮอล์ของสาเกด้วย

นอกจากนี้ ค่าความเป็นกรดจะซ่อนความหวานเอาไว้ ซึ่งบ่งบอกความเป็นกรดหรือความแห้งด้วย จึงเป็นเรื่องยากที่จะระบุความหวาน / แห้งโดยใช้เฉพาะ Nihonshu-do เพียงอย่างเดียว ยังมีดัชนีอื่นที่ใช้ระบุถึงสมดุลของความหวาน / แห้งของสาเก โดยการคำนวณค่า nihonshu-do และ sando (ความเป็นกรด) หรือปริมาณของน้ำตาลกลูโคสในสาเกและความเป็นกรดของมัน



$$\text{Nihonshu-do} = ([1 / \text{ค่าความถ่วงจำเพาะ}] - 1) \times 1443$$

ค่าความถ่วงจำเพาะถูกวัดโดยเครื่องชั่งที่แสดงน้ำหนักของปริมาณที่เท่ากันของน้ำที่ 4°C และของสาเกที่ 15°C

องค์ประกอบสาเก (โดยเฉลี่ย)

	สาเกธรรมดา	Ginjo-shu	Junmai-shu	Honjozo-shu
จำนวนตัวอย่างที่วิเคราะห์	543	489	462	462
ปริมาณของแอลกอฮอล์	15.4	15.9	15.5	15.5
Nihonshu-do	+3.8	+4.6	+4.1	+5.0
San-do (ความเป็นกรด)	1.2	1.3	1.5	1.3
Aminosan-do (ค่าของกรดอะมิโน)	1.3	1.3	1.6	1.4

(ข้อมูล:

จากการศึกษาตลาดสาเกทั้งหมดของญี่ปุ่น โดยสำนักงานภาษีแห่งชาติในปี ค.ศ. 2010)

Tokutei meisho

Tokutei meisho (特定名称)
การกำหนดชื่อเฉพาะ
(Ginjo-shu, junmai-shu, honjozo-shu)
ระบบการจัดหมวดหมู่ที่กำหนด
โดยกรมสรรพากรแห่งชาติ
กำหนดให้ชื่อสาเกเป็น ginjo-
shu, junmai-shu หรือ honjozo-
shu. มาตรฐานสำหรับการจัด
หมวดหมู่ของสาเกจำแนกตาม
ประเภทเหล้าจะแสดงในตาราง
หน้า 10 การจำแนกประเภทเหล้า
นี้เป็นมาตรฐานที่กำหนดโดย
รัฐบาลญี่ปุ่น

Ginjo-shu (吟醸酒)
สาเกหมักจากข้าวขัดดอกอย่าง
มากและหมักที่อุณหภูมิต่ำเป็น
เวลานาน เนื่องจาก ginjo-shu
เป็นการหมัก โดยผู้เชี่ยวชาญที่
มีความรู้และประสบการณ์อย่าง
มาก ถือว่าเป็นสิ่งที่ดีเลิศของ
“ศิลปะของสาเก” และหาได้ยาก
ในตลาดในอดีต ลักษณะที่โดดเด่น
ของมัน คือ กลิ่นหอม รสชาติ
ของผลไม้และรสขมที่ละเอียด
อ่อน เสิร์ฟแบบแช่เย็นจะดีที่สุด
เพราะจะรักษารสชาติเอาไว้

Junmai-shu (純米酒)
ทำได้ง่ายจากข้าวและ koji (หน้า
5) แต่ละผลิตภัณฑ์มีรสชาติที่เป็น
เอกลักษณ์ของตัวเอง สามารถ
นำมาเสิร์ฟในรูปแบบต่างๆ Kan
(สาเกอ่อน หน้า 13) แช่เย็น ใส่
น้ำแข็ง หรือผสมกับน้ำร้อน

Honjozo-shu (本醸造酒)
ปริมาณของ Juzo แอลกอฮอล์
ที่ถูกเติมลงไปก่อนที่จะมีการ
กรอง Moromi เพื่อทำให้รสชาติ
ที่นุ่มนวลและเบาบางขึ้น รสชาติ
จะดีมากถ้าบริการเสิร์ฟแบบ Kan
(อุ่น)

เกร็ด

Josen (上撰)
เป็นการกำหนดประเภทที่ใช้กัน
ทั่วไปเพื่อระบุเกรดของสาเกซึ่ง
อาจเทียบเท่ากับ ikkyu (ชั้นแรก)
ในอดีต

ชนิดและลักษณะ เฉพาะของเหล้าสาเก

Shinshu (新酒)
สาเกที่ผลิตในระหว่างปีปัจจุบัน
จะมีรสชาติสดใหม่และมีกลิ่น
หอม

Koshu (古酒)
สาเกที่ผลิตในช่วงฤดูหนาวก่อน
หรือในอดีต จะมีรสชาติเข้มข้นและ
มีคุณภาพนุ่มนวล

Chouki-chozo-shu (長期貯蔵酒)
สาเกที่บ่มเก็บเต็มที่แล้วเป็นเวลา
นาน หลายๆปี ที่ผ่านมาเชื่อว่า
สาเกไม่ควรเก็บไว้เป็นเวลานาน
อย่างไรก็ดี กระบวนการผลิตได
รับการปรับปรุงให้ดีขึ้น จึงผลิตสา
เกใหม่ๆได้หลากหลาย ผู้ผลิตใน
ปัจจุบันสามารถรักษาสาเกที่บ่ม
หมักเต็มที่แล้วได้ในรูปแบบต่าง ๆ
โดยมีรสชาติและคุณภาพที่ต่าง
กันไป

Genshu (原酒)
สาเกบริสุทธิ์
Genshu จะมีปริมาณแอลกอฮอล์
สูงและรสชาติที่แรงเพราะไม่ม
ีการเติมน้ำหลังจากการบ่มกรอง
ในการเสิร์ฟอาจเติมน้ำร้อนหรือ
น้ำเย็นก็ได้

! สาเกเคยได้รับการจัดประเภท
เป็น tokkyu (ชั้นพิเศษ) ikkyu
(ชั้นแรก) หรือ nikyu (ชั้นที่สอง)
การจำแนก ประเภทเหล้านี้ถูก
ยกเลิกในปี ค.ศ. 1992 เนื่องจาก
การแก้ไขกฎหมายภาษี เพราะ
ลูกค้าไม่สามารถระบุเกรดของ
สาเกได้โดยง่าย ผู้ผลิตสาเกจึงนำ
เสนอการจัดประเภทใหม่ Tokusen/
josen/kasen เป็นการจัดประเภทที่
ได้รับความนิยมมากที่สุด แต่ก็มี
การจัดประเภทที่มีเอกลักษณ์พิเศษ
เช่น ประเภททอง หข / ประเภทเงิน
หข ประเภทสีดำ หข / ประเภทสี
ฟ้าหข

การวัด Nihonshu-do

Nihonshu-do
วัดโดยลอย
ไฮโดรมิเตอร์ใน
สาเกที่ 15°C ดัง
แสดงในรูปแบบ
ขวา



Q เราควรซื้อสาเกที่ถูกบรรจุขวดเมื่อเร็ว ๆ นี้
ตามเดือนบรรจุขวดที่แสดงบนฉลากหรือไม่



A คุณไม่จำเป็นต้องกังวลเกี่ยวกับเดือนที่สาเกถูก
บรรจุขวด ภายใต้เงื่อนไขทั่วไปคุณภาพของพาส
เจอร์ไรส์สาเกจะไม่ถูกกระทบในช่วง 3 เดือนแรก
ในทางตรงกันข้าม namazake ที่ไม่ผ่านการพาส
เจอร์ไรส์ วันที่ล่าสุดจะเป็นที่ชื่นชอบมากกว่าเช่น
เดียวกับเบียร์

Tezykuri (手造り) ทำด้วยมือ

Junmai-shu หรือ honjozo-shu เป็นสาเกที่หมักด้วยวิธีการแบบดั้งเดิม

Namazake (生酒生酒)

Nama-chozo-shu (生貯蔵酒)

Namazume-shu (生詰酒)

โดยปกติสาเกจะผ่านการพาสเจอร์ไรส์สองครั้งก่อนที่จะนำไปวางตลาด (ก่อนและหลังการบรรจุขวด) Namazake เป็นสาเกที่ไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ Nama-chozo-shu และ namazume-shu ผ่านการพาสเจอร์ไรส์เพียงครั้งเดียว ไม่กวนก็หลังหมักเต็มตามลำดับ สาเกทั้ง 3 ประเภทนี้มีกลิ่นหอมสดชื่นและการเสิร์ฟที่ดีที่สุดคือ แช่เย็น



Kijo-shu (貴醸酒)

สาเกนี้ถูกคิดค้นโดยสถาบันวิจัยการหมักแห่งชาติ คำนี้มาจากหนังสือญี่ปุ่นโบราณ, Engishiki ที่บันทึกเกี่ยวกับ Shiori ซึ่งเป็นขั้นตอนการผลิตที่มีเอกลักษณ์ ใช้สาเกแทนน้ำ ซึ่งมีหลายชนิด อาทิ สาเกมม่าน namazake เป็นต้น

Ki-ippon (生一本)

คำนี้หมายถึง junmai-shu ที่ผลิตในโรงผลิตเดียวเท่านั้น

Taruzake (樽酒)

สาเกถัง

เมื่อสาเกถูกเก็บไว้ในถังไม้ซิดาร์ จะมีการพัฒนากลิ่นหอมพิเศษของตัวเอง ซึ่งเป็นการเพิ่มรสชาติของสาเก

Hiya-oroshi (冷やおろし)

นี่คือวิธีการแบบเก่าของการขาย namazume-shu หมายถึง สาเกที่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ครั้งเดียว (หลังการหมัก) ถูกหมักเต็มจนถึงฤดูใบไม้ร่วงฤดูใบไม้ผลิจากนั้นถูกบรรจุขวดโดยไม่ผ่านการพาสเจอร์ไรส์ สาเกประเภทนี้มักจะถูกเก็บไว้ในตู้เย็นที่ร้านเพื่อรักษาคุณภาพ แต่เสิร์ฟที่ร้อนที่สุดที่อุณหภูมิห้อง

Nigorizake (にごり酒)

Nigorizake เป็นสาเกขุ่นที่ผลิตโดยกรอง moromi (หนว. 13) ผ่านผ้าหยาบในอดีตไม่ได้ผ่านการพาสเจอร์ไรส์และมีรสชาติที่ขมขื่นอยู่ แต่ระยะหลังที่ได้นำมาผ่านการพาสเจอร์ไรส์เพื่อที่จะรักษาคุณภาพ



Tokutei meisho และข้อกำหนด

การตั้งชื่อ	วัสดุที่ใช้ *1,*2	Seimai-buai *3	% ข้าว koji	คุณสมบัติอื่น ๆ รวมทั้งรสชาติ *4
Ginjo-shu (吟醸酒)	ข้าว koji, Jozo-แอลกอฮอล์	สูงถึง 60%	15% หรือมากกว่า	ใช้วิธีการ Ginjo-zukuri มีลักษณะเฉพาะของรสชาติ มีความใสมาก
Daiginjo-shu (大吟醸酒)	ข้าว koji, Jozo-แอลกอฮอล์	สูงถึง 50%	15% หรือมากกว่า	ใช้วิธีการ Ginjo-zukuri มีลักษณะเฉพาะของรสชาติ มีความใสมาก
Junmai-shu (純米酒)	ข้าว koji	--	15% หรือมากกว่า	รสชาติดี มีความใสมากที่สุด
Junmai-ginjo-shu (純米吟醸酒)	ข้าว koji	สูงถึง 60%	15% หรือมากกว่า	ใช้วิธีการ Ginjo-zukuri มีลักษณะเฉพาะของรสชาติ มีความใสมาก
Junmai-daiginjo-shu (純米大吟醸酒)	ข้าว koji	สูงถึง 50%	15% หรือมากกว่า	ใช้วิธีการ Ginjo-zukuri มีลักษณะเฉพาะของรสชาติ มีความใสมาก
Tokubetsu-junmai-shu (特別純米酒)	ข้าว koji	สูงถึง 60% หรือด้วยกระบวนการพิเศษ	15% หรือมากกว่า	รสชาติดี มีความใสมากที่สุด
Honjozo-shu (本醸造酒)	ข้าว koji, Jozo-แอลกอฮอล์	สูงถึง 70%	15% หรือมากกว่า	รสชาติดี มีความใสมากที่สุด
Tokubetsu-honjozo-shu (特別本醸造酒)	ข้าว koji, Jozo-แอลกอฮอล์	สูงถึง 60% หรือด้วยกระบวนการพิเศษ	15% หรือมากกว่า	รสชาติดี มีความใสมากที่สุด

*1. คุณภาพของข้าวควรจะเป็นระดับ 3 หรือดีกว่าตามที่กำหนดระหว่างการตรวจสอบผลผลิตทางการเกษตร

*2. ควรจะมี Jozo-แอลกอฮอล์ไม่เกิน 10% เมื่อเทียบกับข้าวโดยน้ำหนัก

*3. ฉลากต้องระบุ seimai-buai ทั้งนี้ตามกฎหมายของสาเก

*4. ไม่มีคำนิยามที่ชัดเจนของวิธีการ ginjo-zukuri แต่มักจะหมายถึงกระบวนการของการใช้ข้าวที่มี seimai-buai ต่ำและหมักที่อุณหภูมิต่ำเพื่อสร้างกลิ่นหอมเฉพาะตัวขึ้น

Q

ทำไมจึงผสม jozo-แอลกอฮอล์ ลงใน daiginjo-shu แบบพรีเมียม



A jozo-แอลกอฮอล์ จะถูกเติมเพื่อเพิ่มรสชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อใส่ jozo-แอลกอฮอล์ ลงใน ginjo-shu จะทำให้มีรสชาติเข้มข้น ในงานประกาศผลรางวัลสาเกใหม่แห่งชาติในปี ค.ศ. 2011 ประมาณ 91% ของสาเก 876 รายการที่มี jozo-แอลกอฮอล์ผสม



酒造用語

คำศัพท์ที่ใช้สำหรับ
การผลิตเหล้าสาเก

Shubo (酒母) หัวเชื้อยีสต์

ในญี่ปุ่น shubo หมายถึง 'มารดาแห่งสาเก' และยังเรียกว่า moto ด้วย Shubo เป็นยีสต์ mash ที่ทำจากส่วนผสมที่มีคุณค่าทางโภชนาการของข้าว koji และน้ำมอดูเหมือน moromi (หน้า 13) แต่ shubo มีรสเปรี้ยวจัด ส่วน moromi ไม่เปรี้ยว สาเกยีสต์ทนต่อความเป็นกรด แต่แบคทีเรียที่ไม่พึงประสงค์ไม่สามารถทนได้ ดังนั้นใน shubo ที่มีความเป็นกรดสูงจึงมีเฉพาะสาเกยีสต์เท่านั้นที่เพิ่มปริมาณมากขึ้น

วิธีการ Ki-moto (生酛)

เป็นวิธีการแบบดั้งเดิมของการทำ shubo แลคติกที่ผลิตขึ้นมาจากเชื้อ lactobacilli ธรรมชาติจากระยะเวลาและการดูแลเอาใจใส่ของผู้ผลิต วิธีการนี้จะช่วยในการเพิ่มจำนวนของยีสต์ในสาเก หัวเชื้อนี้มีกรดอะมิโนเป็นจำนวนมากและเป็นประโยชน์ในการผลิตสาเกแห้งที่มีรสชาติที่เข้มข้น

วิธีการ Yamahai-moto (山廃酛)

วิธีการประหยัดแรงงานแบบ ki-moto ได้รับการพัฒนาขึ้นในยุคเมจิ (ปี ค.ศ.1868-1912) วิธีการนี้จะละเว้นกระบวนการยุ่งยากที่เรียกว่า yamaoroshi (หน้า 12) แต่กระบวนการตอนสิ้นสุด และคุณสมบัติของยีสต์เหมือนกับที่ได้จากวิธีการ ki-moto

วิธีการ Sokujo-moto (速醸酛)

วิธีการนี้ได้รับการพัฒนาขึ้นในยุคเมจิ (ปี ค.ศ.1868-1912) ในวิธีการอื่นๆ กรดแลคติกจะผลิตขึ้นในขั้นตอนอื่นๆ แต่ในวิธีการนี้ จะเติมกรดแลคติกลงไป ดังนั้นจะช่วยลดเวลาในการหมักลง ปัจจุบันวิธีการนี้เป็นหนึ่งในวิธีที่นิยมมากที่สุด เพราะสามารถผลิตสาเกประเภทใดๆก็ได้

Kobo (酵母)

คือ ยีสต์ที่เรียกว่า *Saccharomyces cerevisiae* ซึ่งแปลงน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ในขั้นตอนของการผลิตสาเก ทั้ง คำในภาษาละติน *cerevisiae* และ คำในภาษาญี่ปุ่น kobo หมายถึง "มารดาแห่งการหมัก" ซึ่งมีอยู่มากกว่า 700 สายพันธุ์ของยีสต์ธรรมชาติและยีสต์คัดเลือก แต่ส่วนใหญ่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตสาเกแต่อย่างใด เซลล์ของ *S. cerevisiae* มีขนาด 5-10 ไมครอน มีสีเขียวขุ่นและมีรูปร่างคล้ายไข่ ยีสต์นี้จะถูกใช้สำหรับการผลิตสาเกและถูกมนุษย์เพาะเลี้ยงเอาไว้

Kyokai-kobo (協会酵母)

สายพันธุ์ยีสต์ที่แจกจ่ายโดย 'สมาคมผู้ผลิตสุราของญี่ปุ่น' ในยุคเมจิ (ปี ค.ศ.1868-1912) หลังจากการเริ่มแจกจ่าย kyokai-kobo คุณภาพสาเกของโรงผลิตที่ไม่เคยมียีสต์ที่ดีก็พัฒนาดีขึ้นอย่างมาก

Yamaoroshi

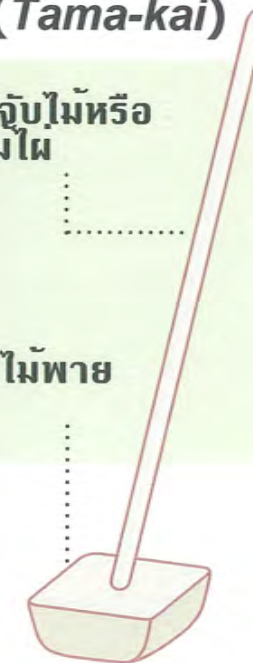
ขั้นตอนหนึ่งในการทำ shubo

ในวิธีการแบบดั้งเดิมของการทำ shubo ผู้ผลิตจะต้องคลุกเคล้าข้าวและ koji ให้เข้ากันได้ดีเพื่อที่จะได้มีการหมักที่ดีขึ้น ผู้ผลิตจะใส่ข้าวหนึ่ง koji และน้ำลงในถังกันต้นๆ หลังจากปล่อยส่วนผสมให้เย็นลงเป็นเวลา 15 ถึง 20 ชั่วโมง ก็นำมาคลุกเคล้าด้วยเครื่องมือที่เรียกว่า kabura kai กระบวนการ yamaoroshi นี้ต้องใช้ความอดทนและกำลังคนและเป็นงานที่ใช้พลังมากในช่วงเวลาที่หนาวเหน็บในฤดูหนาว

Kabura-kai (Tama-kai)

ที่จับไม้หรือไม้ไฟ

ไม้พาย



Moromi (もろみ)

ส่วนผสมหลัก

Moromi เป็นส่วนผสมของ shubo koji ข้าวึ่งและน้ำ ภายในถึงนั้น แป้งจากข้าวจะถูกแปลงไปเป็นน้ำตาลและเกิดการหมักขึ้น moromi ที่หมักได้ทีแล้วจะถูกกรองและของเหลวที่ออกมาคือ สาเก

Kasu-buai (粕歩合)

บ่งบอกให้เห็ว่ายังมีสารคงเหลือในสาเกมากเพียงใดหลังจากสาเกได้ถูกกรองจาก moromi ตัวอย่างเช่นจาก ข้าวสาเกหนัก 100 กก kasu-buai 25% จะบ่งชี้ว่ามีสารคงเหลืออยู่ 25 กก. สำหรับชั้น josen รอยละของ kasu-buai อาจจะเป็น 30% หรือน้อยกว่า สำหรับชั้น daiginjo-shu รอยละของ kasu-buai โดยปกติจะเป็น 50-60%

Orisage (澀下げ)

การแยกเอาตะกอนออก

บางครั้งสาเกก็สูญเสียความใสในช่วงระยะเวลาต่างๆในการจัดเก็บ ซึ่งเป็นเพราะโปรตีนในสาเกตกตะกอนออกมา การเอาตะกอนออกนี้ผู้ผลิตใช้วิธีแบบดั้งเดิมโดยการใช้ตัวแยกบางอย่าง เช่น แหนหินของน้ำลูกพลับ กระบวนการนี้เรียกว่า "Orisage" และมักจะใช้กับ jozo-shu อื่น ๆ ด้วย

คำศัพท์อื่นๆ

Kasseitan (活性炭)

การกระตุ้นคาร์บอน

เพื่อให้มีคุณภาพที่เสถียร บางครั้งผู้ผลิตก็จะเติม kasseitan (ผงกระตุ้นคาร์บอน) ลงในสาเก ผงคาร์บอนจะดูดซับสิ่งเจือปนและจะถูกกรองออกไป ผู้ผลิตแต่ละคนจะมีวิธีการของตัวเองที่จะใช้ผงกระตุ้นคาร์บอนในการควบคุมลักษณะเฉพาะของสาเกของตนเอง

Kan (燗): สาเกแบบอุ่น

Kan เป็นวิธีแบบดั้งเดิมที่จะดื่มสาเกตามปกติมักจะอุ่นให้ร้อนประมาณ 42° ถึง 45°C

Kuramoto (蔵元) / Toji (杜氏)

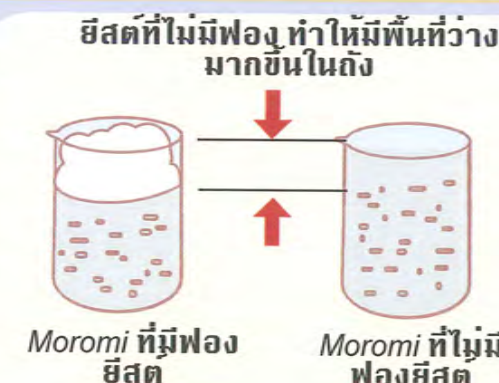
Kuramoto หมายถึงโรงหมักเหล้าหรือเจ้าของโรงเหล้า Toji หมายถึงผู้เชี่ยวชาญในการหมักสาเก (เช่นเดียวกับนักหมักหลักของเบียร์) และ Toji ได้รับการยกย่องในฐานะผู้นำของคณงานโรงหมักเหล้า

การจัดรางวัลประกวดสาเกใหม่แห่งชาติ(全国新酒鑑評会)

นี่คือการแข่งขันที่ยิ่งใหญ่ที่สุดในประเทศญี่ปุ่นสำหรับการผลิต ginjo-shu ระหว่างฤดูหนาวที่ผ่านมา โดยเริ่มต้นในปี ค.ศ. 1911 ปัจจุบันการประกวดจะถูกจัดขึ้นร่วมกันปีละครั้งโดย "สถาบันวิจัยการหมักแห่งชาติ" และ "สมาคมสาเกญี่ปุ่นและผู้ผลิตโชชู" โรงงานผลิตแต่ละโรงจะได้รับอนุญาตให้ส่ง ginjo-shu เพียงหนึ่งผลิตภัณฑ์ในนิทรรศการรางวัลเหรียญทองจะเป็นของสาเกยอดเยี่ยม มีผู้เข้าร่วม 876 รายจากทั่วประเทศญี่ปุ่นในปี ค.ศ. 2011

Kyokai-kobo ที่สำคัญ (สายพันธุ์สาเกยีสต์) และคุณสมบัติ

สายพันธุ์	ลักษณะ
หมายเลข 6	ให้การหมักที่ดีให้รสชาติกลมกล่อมและเหมาะสมสำหรับการผลิตรสชาติที่เบานุ่ม
หมายเลข 7	ให้รสชาติที่มีชีวิตชีวา เหมาะสำหรับการผลิต ginjo-shu และสาเกทั่วไป
หมายเลข 9	ให้รสชาติที่มีชีวิตชีวาและกลิ่นของผลไม้ของ ginjo-shu
หมายเลข 10	มีความเป็นกรดต่ำและกลิ่นของผลไม้ที่โดดเด่นของ ginjo-shu
หมายเลข 11	ปริมาณกรดอะมิโนต่ำ
หมายเลข 14	Kanazawa kobo: มีความเป็นกรดต่ำ เหมาะสำหรับการผลิต ginjo-shu.
หมายเลข 601	เหมือนกับหมายเลข 6
หมายเลข 701	เหมือนกับหมายเลข 7
หมายเลข 901	เหมือนกับหมายเลข 9
หมายเลข 1001	เหมือนกับหมายเลข 10
หมายเลข 1401	เหมือนกับหมายเลข 14
หมายเลข 1501	ประเภทอาคิตะ, Hana kobo AK-1 มีความเป็นกรดต่ำและเหมาะสำหรับการผลิต ginjo-shu ที่มีกลิ่นของผลไม้
หมายเลข 1801	เบาและมีรสดี มีกลิ่นหอมที่มีชีวิตชีวาเหมาะสำหรับการผลิต ginjo-shu



ยีสต์ที่ไม่มีฟอง

หลังจากเริ่มต้น moromi สาเกส่วนใหญ่จะเกิดฟองยีสต์ในเวลา 4-10 วัน หนึ่งในข้อดีเกี่ยวกับการใช้ยีสต์ที่ไม่เกิดฟอง คือลดภาระหนักของคณงานในการเอาฟองออก ทั้งยังทำให้มีพื้นที่ว่างในถังสำหรับการทำสาเก นอกจากนี้ ยังไม่ต้องกังวลเกี่ยวกับการล้นออกจากถังของ moromi ซึ่งเป็นผลจากการหมักของยีสต์ (kobo) ยีสต์ที่ไม่มีฟองเป็นสายพันธุ์ใหม่ที่เพาะโดยสถาบันวิจัยการหมักแห่งชาติ