

焼酎の専門用語の標準的英語表現リスト(Shochu Terms 試行版)

平成30年3月 独立行政法人酒類総合研究所

注)このリストは、焼酎を英語で説明する際に必要があれば参考にしていただけるよう、言葉の多様性に配慮しながら作成したもので、使用を強制したり、その他の表現を排除したりするものではありません。

英語表記のカッコ内は必要に応じて付け加えることを想定しています。

ある用語が他の用語の一部として含まれる場合(例:麴と麴歩合)や定義や説明などの文では、同義語やその他に使用される英語表現と適宜入れ替えてご使用ください。

標準的と考えられる英語表現には、比較的よく使用されているものや、国内外の焼酎関係者から推薦されたものを掲載しています。

このリストの作成には、焼酎を英語で紹介する図書やWEBサイトを参照したほか、関係者の御協力をいただきました。

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
焼酎 (※以下、当リストでは、原則として「焼酎」は、「単式蒸留(本格焼酎・泡盛)」と「連続式焼酎」の両方を含んだものとしている。)	shochu (shōchū)	shochu		Shochu is a distilled alcoholic beverage indigenous to Japan.	焼酎は蒸留が1回であるのに対し、ウイスキー、ブランデーでは2回以上の蒸留(再留)を行うことに留意。
単式蒸留	tanshiki joryu (tanshiki jōryū)	pot distillation, batch distillation			
連続式蒸留	renzokushiki joryu (renzokushiki jōryū)	continuous (column) distillation			
本格焼酎	honkaku shochu	honkaku shochu	authentic shochu	Honkaku shochu and awamori are classified in the pot distillation shochu group.	
泡盛	awamori	awamori		Honkaku shochu and awamori are classified in the pot distillation shochu group. Awamori is a type of shochu traditionally made in Okinawa prefecture.	

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
蔵元(焼酎製造場)	kuramoto	shochu distillery shochu maker	shochu producer		一般には「蒸留酒製造場」の視点で“distillery”が使われているが、「(発酵工程・蒸留工程を含めた)製造者」の視点で“maker”と表現している用例もある。
焼酎造り	shochu-zukuri	shochu distilling, shochu making, shochu production			「一般には(発酵工程も含めた)蒸留酒製造」の視点で“distilling”が使われているが、「(発酵工程・蒸留工程を含めた)造り」の視点では“making”と、そして「(工業的な)製造」の視点では“production”と使用されている用例がある。以下、同じ考え方で掲載。
焼酎杜氏	shochu toji (tōji)	<i>toji(tōji)</i> , chief shochu master	master craftsman, master shochu distiller		
焼酎酒造技能者	shuzo (shuzō)- ginosha	skilled shochu maker, skilled shochu distillery worker	shochu craftsman		
本格焼酎・泡盛鑑評会	honkaku-shochu awamori kamyokai	Honkaku Shochu and Awamori Contest			
仕込水	shikomi-sui	water (for shochu distilling), water (for shochu making)		—	地下水は“groundwater”
米	kome	rice	<i>kome</i>		
玄米	gemmai	brown rice	unpolished rice, dehusked rice	—	
白米	hakumai	white rice	polished rice, milled rice	—	
麦	mugi	barley	unmalted barley		
二条大麦	nijo-omugi (nijō-ōmugi)	two-row barley			六条大麦は、six-row barley
甘藷、さつまいも	kansho, satsumaimo	sweet potato	<i>kansho</i>		

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
そば	soba	buckwheat	<i>soba</i>		
黒糖	kokuto	brown sugar	<i>kokuto</i>		固形状。
酒粕	sake kasu	sake cake, sake lees, spent rice	<i>sakekasu</i>	<i>Kasutori shochu</i> which is <i>shochu</i> made from fermented <i>sake</i> cake.	「spent rice」は、ビール粕の英語表現である「spent grain」を応用した表現として、Sake Termsで提案中。
糖蜜	tomitsu(tōmitsu)	molasses		In a crude sugar factory, the brown sugar syrup is concentrated, chilled, crystalized and divided into crude sugar and sugar cane molasses. The sugar content of sugar cane malasess is 50-60 %.	
浸漬する	shinseki-suru	steep, soak	—		
甑	koshiki	traditional steamer, steaming vat	—		
連続蒸米(麦)(芋)機	renzoku- jomai(baku)(imo)-ki	continuous steamer		Strained steeped rice is steamed on a wire conveyor belts.	連続蒸米機と、連続蒸麦機と連続蒸芋機は同じもの。
蒸す	musu	steam		Grain is steamed so that the rice starch will be easily decomposed by <i>kaji</i> enzymes.	
浸漬タンク	shinseki-tank	steeping tank, steeping vat			
精米	seimai	rice polishing, rice milling	—	Rice polishing is a process that scrapes off the outer layer of brown rice to reduce the content of lipid, protein, etc.	Millingは必ずしも粉にするだけではないので、rice milling でもよい。

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
蒸し米	mushimai	steamed rice	—	—	
精麦	seibaku	barley polishing, barley milling			精麦した麦は、“polished barley”
蒸し麦	mushi-mugi	steamed barley			
洗芋機	senimo-ki	washing machine for sweet potato	washing machine specialized for sweet potato	A washing machine for sweet potato to remove soil from the potato using water and brushes.	
蒸芋機	mushiimo-ki	steaming vat for sweet potato	steaming vat specialized for sweet potato		連続蒸し芋機は“a continuous steamer” (→連続蒸米(麦)(芋)機を参照)
端切り(トリミング)	hashikiri(trimming)	trimming	Removal of ends and dark spots	Before steaming the sweet potatoes, the ends and coin- sized dark stains on them are manually removed. This labor- intensive process is called trimming (<i>hashikiri</i>). These stains cause bitterness in the final product, so these sections are removed first.	
芋の選別作業	imo no senbetsu- sagyo	screen out defective potatoes, getting rid of the damaged potatoes, sorting	culling	to exclude damaged sweet potato	

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
芋を粉碎する	imo wo funsai-suru	cut the sweet potatoes into little cubes, cut into pieces, mill the sweet potato	slice, crush	The steamed sweet potatoes must then be diced to 1 cm in size or smaller using a coarse slicer, so as to allow greater exposure to the <i>moromi</i> .	
蒸し芋	mushi-imo	steamed sweet potato		Before the steaming, each sweet potato is washed and cut into two.	
蒸し蕎麦	mushi-soba	steamed buckwheat			
黒糖の溶解	kokuto no yokai	dissolve brown sugar			直接投入の場合、“the brown sugar is added to mash directly”
黄白色系芋	ohakushokukei-imo	yellow-white types of sweet potato	yellow-white sweet potato		
白系芋	shirokei-imo	white types of sweet potato	white sweet potato		
紫系芋	murasakikei-imo	purple types of sweet potato purple-fleshed sweet potato	purple sweet potato	purple types of sweet potato contains anthocyanin	
橙系芋(オレンジ芋)	daidaikei-imo (orange-imo)	orange types of sweet potato orangee-fleshed sweet potato	orange sweet potato	orange types of sweet potato contain β -carotene	
製麴	seikiku	<i>koji</i> making			
麴	koji (kōji)	<i>koji</i> (<i>kōji</i>)	—	<i>Koji</i> is a culture of a special species of mold on rice, barley, etc. which is used for shochu distilling, etc.	

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
麹菌	koji-kin	<i>koji</i> mold	<i>Aspergillus</i> mold <i>koji</i> that has gone to spore		Mold(英国表記はmould)はカビ、糸状菌、fungi(単数形: fungus)は菌類(カビ・キノコ)。
種麹	tane-koji	spores of <i>koji</i> mold, <i>koji</i> spores	seed <i>koji</i> , starter <i>koji</i>	—	
米麹	kome-koji	rice <i>koji</i>	<i>kome koji</i>	A kind of mold grown on rice. It is often called simply <i>kome koji</i> in sake and shochu distilling (making).	穀類そのものを発芽させていないので、“rice <i>koji</i> ” を標 準的表現とした。
麦麹	mugi-koji	barley <i>koji</i>	<i>mugi koji</i>	A kind of mold grown on barley. It is often called simply <i>mugi koji</i> in shochu distilling (making).	
芋麹	imo-koji	sweet potato <i>koji</i>	<i>imo koji</i>	A kind of mold grown on the pellets of (diced) sweet potato. It is often called simply <i>imo koji</i> in shochu distilling (making).	
そば麹	soba-koji	buckwheat <i>koji</i>	<i>soba koji</i>	A kind of mold grown on buckwheat. It is often called simply <i>soba koji</i> in shochu distilling (making).	

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
白麹菌	shiro koji-kin	white <i>koji</i> mold	<i>Aspergillus kawachii</i>	Black and white <i>koji</i> are specifically for shochu production. As they produce much citric acid, they lower the pH of the <i>moromi</i> to 3.5 or less and reduce the risk of spoiling.	
黒麹菌	kuro koji-kin	black <i>koji</i> mold	<i>Aspergillus luchuensis</i>	Black <i>koji</i> mold was given a new name: <i>Aspergillus luchuensis</i> .	
黄麹菌	ki koji-kin	yellow <i>koji</i> mold	<i>Aspergillus oryzae</i>	commonly used in sake production	
麹室	koji-muro	<i>koji</i> -making room, <i>koji</i> room			
三角棚	sankaku-dana	triangle box, a semi-automatic <i>koji</i> maker called a <i>sankaku-dana</i> (triangular shelf)	<i>sankaku-dana</i> , triangular shelf	Inside the <i>sankaku-dana</i> , at a waist-height level, the <i>koji</i> is spread out in a rectangular shape about 15 cm thick. The temperature reaches 40°C (104 °F) relatively soon, but in the latter half of this process, the mixture is wind-cooled to a target of 35°C (95°F) or lower, the ideal temperature zone in which the most citric acid is generated .	
製麹機	seikiku-ki	<i>koji</i> making machine, <i>koji</i> maker		Automated <i>koji</i> machine	「円盤型製麹機」は、“automatic disk-shaped <i>koji</i> making machine”

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
出麴	dekoji	carry freshly made <i>koji</i> out of <i>koji</i> -making room	to carry (finished) <i>koji</i> out of <i>koji</i> -making room (from a <i>koji</i> room), sending out of finished <i>koji</i>	to carry (finished) <i>koji</i> out of <i>koji</i> -room or <i>koji</i> -making machine in order to stop the growth of the <i>koji</i> mold.	the finished <i>koji</i> (出麴した麴)
糖化	toka	saccharification	conversion of starch into fermentable sugar		
糖化酵素	toka-koso	diastatic enzyme, amylases	enzymes for saccharification, enzyme to digest starch into sugar	The diastatic enzyme to digest starch into sugar, is a by product of <i>koji</i> action.	
麴歩合	koji-buai	percentage of <i>koji</i> ingredient to non- <i>koji</i> ingredient weight	<i>koji</i> ratio, <i>koji</i> rate,	<i>Koji-buai</i> is a weight percentage of ingredient for <i>koji</i> making to the non- <i>koji</i> ingredient. $koji-buai (\%) = \frac{\text{weight of ingredient for } koji \text{ making (kg)}}{\text{weight of total ingredient (kg)} - \text{weight of ingredient for } koji \text{ making (kg)}} \times 100$	清酒の麴歩合とは定義が違う(計算式の分母で麴米を 対象としない)点に留意する。 ※麴歩合(%) = 麴原料重量(kg) / (総原料重量(kg) - 麴 原料重量(kg)) × 100
一次仕込	ichiji shikomi	first <i>shikomi</i> , first addition	primary preparation building of the mash first addition		

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
一次もろみ	ichiji moromi	first <i>moromi</i> , starter culture, fermentation starter	seed mash, yeast starter, starter, first stage moromi, first fermentation	Fermentation starter, the first stage <i>moromi</i> in shochu production, corresponds to the <i>shubo</i> (yeast starter) in sake production, and its purpose is to cultivate a sufficient amount of active yeast. Only <i>kaji</i> is used with water and yeast.	
焼酎酵母	shochu-kobo (shochu-kōbo)	(shochu) yeast	—	—	
細菌	saikin	bacteria	the presence of bacteria		
差しもと	sashi-moto	yeast recycling, yeast reusing, <i>Sashi-moto</i> (adding part of another starter culture to a fermentation starter)	addition of the mother yeast from a previous fermentation	<i>Sashi-moto</i> means adding part of another starter culture to a fermentation starter instead of yeast culture.	
二次仕込	niji shikomi	second <i>shikomi</i> , second addition	preparing the second fermentation		
二次もろみ (主(二次)発酵)	niji moromi (niji hakko)	main <i>moromi</i> , fermenting mash, main fermentation	secondary mash, secondary <i>moromi</i> , second fermentation	Water and the main ingredients are added to the first <i>moromi</i> produced in the first fermentation.	
発酵タンク	hakko-tank	fermentation tank fermenter			
汲水歩合	kumimizu-buai	percentage of water (L) to total raw material weight (kg)	water ratio, ratio of water to raw material	—	

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
腐造	fuzo(fuzō)	spoilage of fermentation mash	spoilage of <i>moromi</i> , failure of fermentation caused by microbial spoilage, contamination		
並行複発酵	heiko-fukuhakko	multiple parallel fermentation		process wherein saccharification and fermentation occur simultaneously	
蒸留工程	joryu kotei	distillation process	process of distillation		
蒸留(進行)管理	joryu (shinko) kanri	distillation operation			
(単式)蒸留機	(tanshiki) joryu-ki	pot still	still		
連続式蒸留機	renzokushiki joryu-ki	continuous still, column still	patent still		
常圧蒸留	joatsu joryyu	atmospheric distillation	distillation under ordinary pressure	distillation under ordinary pressure	「常圧蒸留された」は、“be atmospherically distilled”
常圧(単式)蒸留機	joatsu joryyu (tanshiki)	atmospheric pot still, atmospheric batch still			
常圧(連続式)蒸留機	joatsu joryu-ki	atmospheric continuous (column) still	patent still		
減圧蒸留	genatsu joryyu	vacuum distillation	distillation under reduced pressure		「減圧蒸留された」は、“be vacuum distilled”
減圧蒸留機(単式)	genatsu joryyu-ki (tanshiki)	vacuum pot still vacuum batch still	pot still for distillation under reduced pressure	distillation under reduced pressure	
真空ポンプ	shinku ponpu	vacuum pump			

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
蒸籠式蒸留機	seiroshiki joryu-ki	steaming basket type still, bamboo steamer	sanaburi-steamer	traditional steamer to distill <i>sakekasu</i> (sake cake)	
1回蒸留する方式を採用	ikkai joryu-suru houshiki o saiyo	made with single pot still distillation		Honkaku Shochu production is derived by the single pot still distillation of a fermented mash.	
留液	ryueki	spirit, distillate, outflowing distillate	run		
蒸留機の操作	joryu-ki sousa	still operation			
(焼酎蒸留における) 初留	shoryu	first pours from the outlet, foreshots, head, <i>hanadare</i>	first fraction of shochu spirit distillation, first drop	the first runnings of the distillation	焼酎は1回だけの蒸留のうち最初の区分を「初留」と呼んでいる。一方、ウイスキーでは、2回の蒸留のうち、1回目の蒸留を「初溜」と呼んでいる。 "foreshots", "head"といった英語表現を使う場合には、このことに留意が必要。
(焼酎蒸留における) 中留	churyu	middle cut, heart, <i>nakadare</i>	spirit, potable spirit, new-pot, main drop		焼酎は1回だけの蒸留のうち中の区分を中留と呼んでいる。一方、ウイスキーでは、2回目蒸留の中間の部分を「中溜」と呼んでいる。 "heart"といった英語表現を使う場合には、このことに留意が必要。
(焼酎蒸留における) 後留	kouryu	latter fraction of the middle cut, tail, feint, <i>suedare</i>	the end of the middle cut collection, final fraction of Shochu spirit distillation, last drop		焼酎では後留は再利用されないことが多いため、基本再利用されるウイスキーでの"faints"とは、同一ではないことから、この英語表現使用時にはこの点に留意が必要。

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
蒸留粕	joryu-kasu	resulting residue shochu lees, spirit stillage	spent lees, pot ale		
揮発成分	kihatsu seibun	volatile compounds			
末ダレカット(操作)	suedare katto	to separate the outflowing distillate, <i>suedare</i> cut			
初留をカットする	shoryu o katto-suru	cut the head distillate, the first pour fraction is taken			ウイスキーで「初溜」とは1回目の蒸留を示していることから、焼酎の「初留」とは違うものを示している。用語の英語表現にはこのことに留意が必要。
直接加熱	chokusetsu kanetsu	direct heating method of blowing steam into the mash	hydro distillation, steam distillation	During direct heating, the steam is blown directly into the <i>moromi</i> .	
間接加熱	kansetsu kanetsu	indirect heating, indirect heating method of blowing steam into a steam jacket or other device	heating using steam coil, indirect firing, indirect fire,	With indirect heating, steam goes through a dedicated pipe inside the boiling pot, and heats the <i>moromi</i> via the metal wall of the pipe.	
蒸留物が流出する	joryu-butsu ga ryusyutu-suru	outflowing distillate			
蒸留缶	joryu-kan	pot			
スチームジャケット	suti-mu jaketto	steam pan			
間接加熱コイル	kansetsukanetsu- koiuru	steam heating coil			
濃縮塔	noshuku-to	swan neck			

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
ワタリ	watari	lyne arm, lyne pipe	lyne arm (the 1st condenser is built in, in case of most vacuum pot still)		
冷却機	reikyaku-ki	condenser, cooling condenser	second cooling condenser, vertical cooling condenser, worm tub		
メートルボックス	metoru-bokkusu	spirit safe, hydrometer jar		The spirit safe, is used to monitor the cut point, strength, and temperature of the outflowing distillates prior to delivery to the relevant receivers.	
製品タンク(いわゆる 「検定タンク」)	seihin-tank (kentei-tank)	spirits receiving tank, spirits reciever	product tank		
純アルコール収得量	jun alcohol shutokuryo	volume of produced alcohol (L) from 1,000 kg of the original ingredient, yield measured in units of litres of pure alcohol per tonne of ingredient used	alcohol yield, distillery yield, spirit yield		
貯蔵	chozo (chozō)	storage			
貯蔵庫	chozo-ko	warehouse			
ガス臭抜き	gasu-shu nuki	sulphur-based compounds removal			

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
油性物質、(貯蔵中、 製品中の)油	yusei busshitsu abura	oily component	oil	In shochu production, the term “oily component” indicates both the fatty acids and the fatty acid ethyl ester which is a combination of fatty acid and alcohol.	
油の掬い取り	abura no sukuitori	skimming	skimming oil	To prevent oxidized oily odors, the oily components which cause the odor must be removed by skimming or filtration.	
樽	taru	cask, barrel, wooden cask	oak barrels, butt	a container made of wood	
樽貯蔵	taru chozo	barrel-aging, oak cask maturation			「樽貯蔵をした」を意味する場合、barrel-aged
シェリー樽	syeri-taru	butt, sherry butt, sherry barrel		The sherry industry supplies the whisky industry with butts from Bodegas in Spain.	
かめ(甕)	kame	earthenware jar (pot, vessels)	clay pot crock, pottery crock		
熟成	jukusei	maturation	maturation process, aging	The maturation process that makes shochu ready for drink.	
長期熟成酒、古酒	choki-chozo-shu, koshu	matured shochu, (long) aged shochu <i>chōki chozō</i>	old shochu/awamori, 〇〇-year-old shochu		

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
新酒	shinshu	new-make spirit, new pot	plain shochu spirit	unaged bottling of first run of season.	
調合(ブレンド)	chogo (burendo)	blending		to mix different types of shochu so that they create the desired taste profile.	
ブレンダー	burenda	the blender		The blender is generally considered to be the sensory authority of a shochu maker. The person designs recipes for new blends.	
炭素濾過	tanso-roka	charcoal filtration	activated carbon filtration	to filter with charcoal	
原酒	genshu	<i>genshu</i> , undiluted shochu	—		
割水	warimizu	water added to shochu before bottling (to adjust alcohol content), addition of water, dilution with water, <i>warimizu</i>	adding water, diluting water, alcohol-adjusting water	Undiluted shochu contains up to 45% of alcohol and is usually diluted to 20 -25% alcohol before bottling.	
ろ過	roka	filtration			
冷却ろ過	reikyaku roka	chill filtration		Chill filtration is a way of preventing a haze forming. Mainly fatty acids and their esters will be removed.	

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
イオン交換	ion kokan	ion-exchange filtration, ion-exchange resin filtration	ion-exchange (processing)	The ion exchange resin can remove off-flavor, like acetic acid and furfural.	
イオン交換樹脂	ion kokan jushi	ion-exchange resin		The ion-exchange resin has a power that removes virtually all of the acetic acid and furfural.	「(～は)イオン交換樹脂により処理された」は、“be processed with ion-exchange resin”
無ろ過	muroka	unfiltered			
(冷却ろ過のための、 ろ過前の)冷却機	reikyaku-ki	trim chiller		A trim chiller is often used prior to the filtration operation to ensure that haze compounds remain suspended and do not re-dissolve in the shochu ; these are then removed by the filter.	
瓶(容器)詰め	bin(yoki) tume	packaging, botlling	bottled in a container		
瓶詰め工場	bintume kojyo	packaging plant	bottling hall		
欠減	ketsugen	loss	spirit loss, loss of shochu		
果実様	kajitsu-yo	fruity, fruity note			
花様	hana-yo	floral, blossom			

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
刺激臭	shigeki-shu	pungent, prickle			
樽香	taruka	aroma of cask, oak barrel			樽の種類、履歴により表現が変わる場合があるので留意する。
かめ香	kameko	earthenware smell, earthenware pot smell			
香辛料様	koshinryo-yo	spicy			
4-VG	4-VG	4-VG	4-vinylguaiacol		
スモーキー	sumoki	smoky			
穀類様	kokurui-yo	grainy	cereal, wheaty, rice		
熟成香	jukusei-ko	matured aroma (of long-aged shochu)	bouquet		
バニラ香	banira-ko	vanilla		smell of vanilla	
焦臭	koge-shu	burnt		unpleasant smell of burnt from the bottom of the still pot	
香ばしい	kobashi	roast, toasted		good roasted aroma	
初留臭	shoryu-shu	smell of the first fraction of distillation, head distillate odor			
末ダレ臭	suedare-shu	smell of the final fraction of distillation, tail distillate odor		smell of the final fraction of distillation	
日光臭	nikko-shu	light-struck			
硫化物様	ryukabutsu-yo	sulfury	eggy		

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
紙臭	kami-shu	papery	(削除)		
樹脂臭	jushi-shu	plastic, resin	(削除)		
脂肪酸臭	shibosan-shu	fatty acid			
フェノール臭	fenoru-shu	phenolic			
油香	abura-ko	fragrance of oil, oily	(移動)	fragrance of rice oil or barley oil	
油臭	abura-shu	oxidized oil odor, rancid		smell of oxidized oil	
酸臭	san-shu	acetic smell, vinaigrette	volatile acids (VA), sour acid smell		VAは揮発酸。
ガス臭	gasu-shu	gas odor, gassy		Shochu that is atmospherically distilled still includes gases (sulfurous and acetaldehyde odors) immediately after distillation.	
酸味	sanmi	acid, sourness			形容詞はacidic, sour。 acidは健全な酸味 sourは劣化した酸味という意見もある。
甘味	amami	sweetness			形容詞はsweet。
辛味	karami	pungent, pungent taste, pungency			
苦味	nigami	bitterness			形容詞はbitter。
渋味	shibumi	astringency			形容詞はastringent。
あと味	ato-aji	aftertaste	finish	aftertaste	

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
きれ(キレ)	kire	sharpness in taste, aftertaste			
金属味	kinzoku-mi	metallic taste		a certain taste or smell that reminds you of metal	形容詞はmetallic。
甘辛	amakara	sweetness/dryness			形容詞はsweet/dry。
濃淡	notan	rich/light, heavy/light, full/light			
淡麗	tanrei	light and delicate taste, light body	elegant, dry, subtle, fine, very clean		
濃醇	nojun	rich and full taste, full body			
まるい	marui	mellow, rounded	well-rounded, round		まるさ(名詞)はroundness
なめらか	nameraka	smooth	velvety, silky, smooth		なめらかさ(名詞)はsmoothness。
あらい	arai	coarse	rough		あらさ(名詞)はcoarseness。
ざらつく	zaratsuku	harsh	granular		ざらつき(名詞)はharshness。
口中感	kouchu-kan	texture, mouthfeel		mouthwariming, astringency and mouthcoating	
アルコール度数	alcohol dosu	alcohol content	alcohol percentage, ABV (Alcohol by Volume)		濃度はconcentration, 含量はcontent だが、一般にはあまり気にされない。 ABVは英国の一般表記。
酸度(焼酎酸度)	san-do	acidity, titratable acidity	total acid	an index for the acidity of shochu	焼酎酸度は、清酒が0. 1N水酸化ナトリウムで滴定するのに対し、焼酎酸度は0. 01N水酸化ナトリウムを用いるので注意。
(チューハイの)ベースとなる酒	besu to naru sake	base spirit			

用語(日本語) Terms (in Japanese)	ローマ字表記 ヘボン式* Roman character notation called Hepburn Romanization	標準的と考えられる英語表現 (併記されているものは同義語) English expression considered as standard (synonym written together)	その他に使用される 英語表現 other English expression	定義や説明など Definition and Description	参考 Reference
ストレート	sutore-to	straight			
オン・ザ・ロック	on-za-rokku	on the rocks			
お湯割り	oyuwari	with hot water, mixed with hot water	oyu-wari, dilute with hot water		
水割り	mizuwari	with water, mixed with water	mizu-wari, dilute with water with water and ice, mixed with water and ice		
ソーダ割り	sodawari	mixed with soda water			

*ヘボン式ローマ字表記はパスポート用表記規則に従った(B, M, Pの前の“ん”はMなど)が、一部長母音表記(こうじ、じょうぞう、しゅぞうなどに含まれる発音を表記するもの)なども併記している。ただし、日本語化している英語(アルコール、ガス等)は英語表記とした。