



如何釀造日本酒？

日本酒的製程



P.1

根據研究而得 關於日本酒的小知識

SAKE TIPS

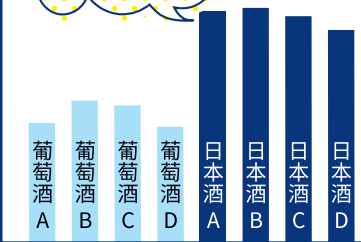
Based on Research

日本酒和起司搭嗎？



將日本酒與起司搭配的時候會在口中留下旨味 / 鮮味！

在口中殘留的旨味 / 鮮味



葡萄酒常和起司一同搭配，但您知道日本酒也很適合搭配起司嗎？葡萄酒能清洗殘留在口中的起司風味，日本酒搭配起司，則是能享受起司殘留在口中的餘韻。

什麼是旨味 / 鮮味 (UMAMI)？

「旨味 / 鮮味」和甜、酸、鹹、苦同為基本味道的一種。是維持美味的味道。能帶出食材的美味，增加料理風味的深度。

日本酒與海鮮極搭



您是否有過吃海鮮搭葡萄酒而感受到魚腥味的不悅體驗？這是因為葡萄酒的成分與海鮮的多元不飽和脂肪酸進行反應而成。日本酒較少這類成分，因此適合搭配各種海鮮。

魚腥味

日本酒搭配海鮮 (多元不飽和脂肪酸) 時不易感受到魚腥味！



您可以在這裡知道更多關於日本酒的資訊！

日本酒簡介

NRIB 獨立行政法人 酒類綜合研究所
〒739-0046 廣島縣東廣島市鏡山 3-7-1



www.nrib.go.jp

開心學習日本酒

SAKE BOOK

繁體中文版



Japan. "Kampai" to the world.

YES or NO?

日本酒只能溫熱飲用!?

P.2

YES or NO?

日本酒只能搭配日本料理!?

P.3

YES or NO?

日本酒只能用陶瓷的杯子!?

P.4

FREE

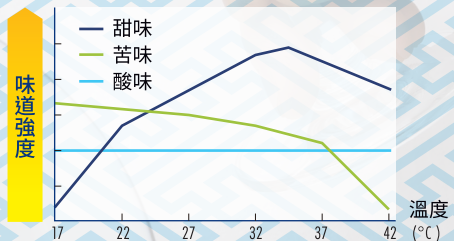


如何開心享用日本酒？

HOW TO ENJOY JAPANESE SAKE

享受不同溫度的日本酒

日本酒能在不同的溫度下享用。相同的日本酒在不同的飲用溫度上風味也會有所不同，請嘗試不同的溫度，並找到自己最喜歡的溫度。



味道會隨溫度變化
對於甜味和苦味的感知會隨著溫度而變化。
(根據 Hahn 的味覺與溫度關係圖)

YES or NO? 日本酒只能溫熱飲用!?

回答為 NO。日本酒能在各種溫度下享用。

開心享用日本酒



與料理進行搭配

日本酒不僅可以單獨享用，和料理一起搭配更能增加美味。

日本酒當然很搭日本料理，而不同的日本酒有著各式各樣的口味及香氣，更能帶出各種料理的風味。

不論是煎魚、牛排或蔬菜都能搭配。

用餐時來杯適合料理的日本酒，讓您的饗宴時光變得更加愉悅。



基本的搭配方式

依照日本酒的口味和香氣，您可享受到料理更深層次的風味。例如，甜味和旨味比較明顯的料理可以搭配甘口的日本酒來平衡風味。另一方面，屬於清爽型的料理，就可以搭配淡麗型的日本酒。日本酒能增添料理風味。



YES or NO? 日本酒只能搭配日本料理!?

回答為 NO。可搭配世界各地不同料理。

開心享用日本酒



自由自在選擇酒器

挑選酒器也是品飲日本酒的極大樂趣之一。

使用日本傳統的豬口或平盃是很常見的，

但氣泡清酒可以使用香檳杯，

而香氣華麗的吟釀酒則可以使用葡萄酒杯來享用，

隨性地選擇各種不同的酒器，

營造您個人獨特的日本酒體驗。



酒器與日本文化

專用的酒器使用於婚禮等傳統儀式上。酒器不僅是為了品飲，更深植於日本文化本身。



YES or NO? 日本酒只能用陶瓷的杯子!?

回答為 NO。最近也有使用葡萄酒杯的場合。