



HOW JAPANESE SAKE

如何酿造日本酒？

日本酒的制程



P.1

根据研究而得 关于日本酒的小知识

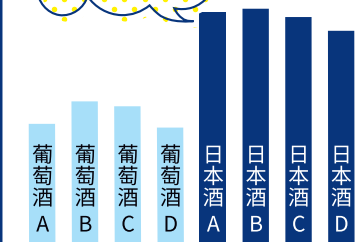
SAKE TIPS Based on Research

日本酒和奶酪搭吗？



将日本酒与奶酪搭配的时候会在口中留下旨味/鲜味！

在口中残留的旨味/鲜味



葡萄酒常和奶酪一同搭配，但您知道日本酒也很适合搭配奶酪吗？葡萄酒能清洗残留在口中的奶酪风味，日本酒搭配奶酪，则是为了享受奶酪残留在口中的余韵。

什么是旨味/鲜味(UMAMI)？

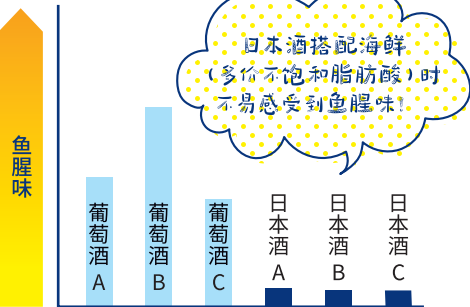
“旨味/鲜味”和甜、酸、咸、苦、同为基本味道的一种。是维持美味的味道。能引发出食材的美味，增加料理风味的深度。

日本酒与海鲜极搭



您是否有过吃海鲜搭葡萄酒而感到鱼腥味的不悦体验？这是因为葡萄酒的成分与海鲜的多价不饱和脂肪酸产生反应而成。日本酒较少这类成分，因此适合搭配各种海鲜。

鱼腥味



日本酒搭配海鲜(多价不饱和脂肪酸)时不易感受到鱼腥味！

您可以在这里知道更多关于日本酒的信息！

日本酒介绍

NRIB 独立行政法人 酒类综合研究所

〒739-0046 廣島縣東廣島市鏡山 3-7-1



www.nrib.go.jp

开心学习日本酒

SAKE BOOK

简体中文版



Japan. "Kampai" to the world.

YES or NO?

日本酒只能温热饮用!?

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



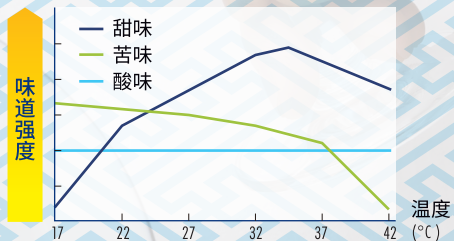


如何开心享用日本酒？

HOW TO ENJOY JAPANESE SAKE

享受不同温度的日本酒

日本酒能在不同的温度下享用。相同的日本酒在不同的饮用温度上风味也会有所不同，请尝试不同的温度，并找到自己最喜欢的温度。



味道会随温度变化
对于甜味和苦味的感知会随着温度而变化。
(根据Hahn的味觉与温度关系图)

YES or NO? 日本酒只能温热饮用! ?

回答为NO。日本酒能在各种温度下享用。

开心享用日本酒



“与料理进行搭配”

日本酒不仅可以单独享用,和料理一起搭配更能增加美味。

日本酒当然很搭日本料理,而不同的日本酒有着各式各样的味道及香气,更能带出各种料理的风味。



不论是煎鱼、牛排或蔬菜都能搭配。



用餐时来杯适合料理的日本酒,让您的飨宴时光变得更加愉悦。



基本的搭配方式

依照日本酒的味道和香气,您可享受到料理更深层次的风味。例如,甜味和旨味比较明显的料理可以搭配甘口的日本酒来平衡风味。另一方面,属于清爽型的料理,就可以搭配淡丽型的日本酒。日本酒能增添料理风味。



YES or NO? 日本酒只能搭配日本料理! ?

回答为NO。可搭配世界各地不同料理。

开心享用日本酒



“自由自在选择酒器”

挑选酒器也是品饮日本酒的极大乐趣之一。

使用日本传统的猪口或平杯是很常见的,

但气泡清酒可以使用香槟杯,



而香气华丽的吟酿酒则可以使用葡萄酒杯来享用,

随性地选择各种不同的酒器,

营造您个人独特的日本酒体验。



酒器与日本文化

专用的酒器使用于婚礼等传统仪式上。酒器不仅是为了品饮,更深植于日本文化本身。



YES or NO? 日本酒只能用陶瓷的杯子! ?

回答为NO。最近也有使用葡萄酒杯的场合。