

【 日本酒の種類 】

2002年1月

酒類		原材料	精米歩合	製造方法	特徴
特定 名称 酒	本醸造酒 (上級)	本醸造酒 米 米麹	70%以下		白米と米麹、醸造アルコールで醸造した清酒で、香味、色沢が良好なもの。 純米酒に味を調え、飲み易くする為に、極々少量の醸造されたアルコールを加えたもの清酒で、コクがあり乍らも喉越ししが良く、軽く爽やかなのが特徴。 醸造アルコールは、100%アルコールとして、白米1トン当たり約120リットル以下の量と決められている。
	特別本醸造酒	醸造アルコール	60%以下		
純米酒 (高級)	純米酒	米 米麹	70%以下		日本酒本来の造り方である米、米麹で醸造した清酒で、濃醇で、やや酸が多く、まろやかな味が特徴。 米、米麹を原料として精米歩合70%以下のもの。
	特別純米酒		60%以下		
吟醸酒 (最高級)	吟醸酒	米 米麹	60%以下	発酵温度:10℃以下 発酵日数:約30日 粕歩合:50~60%	よく精米した白米を使い、低温でゆっくり発酵させ、粕の割合を高くして、特有の芳香が出る様に醸造した酒。 純米酒または本醸造酒で精米歩合が60%以下のもの。 最高級酒造好適米としては「山田錦」が挙げられる。
	大吟醸酒		50%以下		
	純米吟醸酒 (吟醸純米酒)	米 米麹	60%以下		
	純米大吟醸酒 (大吟醸純米酒)		50%以下		
その他	生酒				一般にお酒は、醸造直後と瓶詰め時の2回「火入れ」と呼ばれる低温殺菌を行うが、 生酒は火入れをせずに冷温で貯蔵した、搾り立てのフレッシュな味わいが特徴である。 また、季節毎に微妙に変化する味わいも楽しめる。
	生貯蔵酒				瓶詰め時に火入れ、常温流通しているもの。
秘蔵酒	古酒		1年以上熟成		特に長期間熟成させたものは、独特の熟成味と熟成香が出て、まろやかで複雑な旨みと香りを持つ。
	大古酒		2年以上熟成		
	熟成酒		3年以上熟成		
	秘蔵酒		5年以上熟成		
その他	原酒				
	辛口酒				
	にごり酒				
	金箔入り清酒				
	しおりたて生酒				
	ひやあろし生詰酒				