



日中平和友好条約締結 40周年

日本清酒讲座

日本国驻华大使馆
2018年春季交流会



日中平和友好条約締結 40周年

今天讲座的流程

- 清酒/日本酒之基本知识

日本国税厅酒税处 出口达也 先生

- 春季研讨会之日本酒

清酒大师 刘丁 女士

- 与Miss Sake (清酒小姐) 品尝清酒

2018年 Miss 日本酒大赛冠军 须藤亚纱实 女士

2018年 Miss 日本酒大赛亚军 堀井 雅世 女士

福岛县代表



日中平和友好条約締結 40周年



清酒 日本酒之基本知识

日本国税厅酒税处

出口 達也





日中平友好条约缔结 40周年

“日本酒”的原料是什么？

水



大米（日本国内生产）



食品添加剂

~~防腐剂
甜味剂
着色剂
香料~~



日中平和友好条約締結40周年

“日本酒”的酒精浓度大概多少？

50度以上

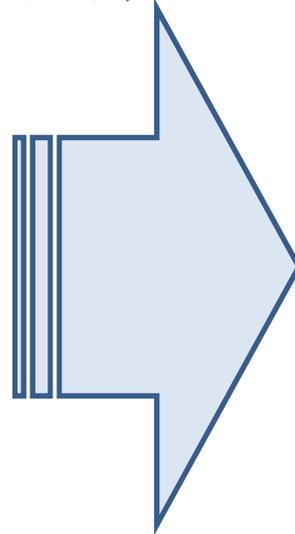
白酒，伏特加（vodka）

43度左右

威士忌（whiskey）

15度左右

黄酒，葡萄酒



日本清酒

15度左右

如何品尝？



香味分别
餐酒搭配

~~过渡饮酒~~





日中平和友好条约締結 40周年

“日本酒”的档次区分

- ① 生产工序中是否添加酒精
→ 只有不添加酒精的可以称呼“纯米”
- ② 原料大米的精米（碾米）程度的区分



90% 80% 70% 60% 50% 35%

例如 没有添加酒精而精米度50%以下

⇒ 纯米大吟醸

本醸造

吟醸

大吟醸

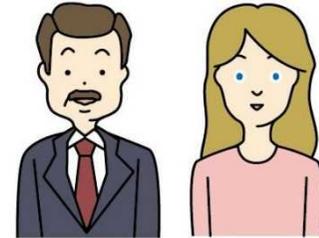


日中平和友好条約締結40周年

“日本酒”的最适温度如何？

○格式化的误解

日本酒是加热饮用的酒类



○日本的实际情况

冬季寒冷的时候，喝加温的日本酒（热燗）也很合适。

其实在平时生活中，喝凉的或常温的比较多。
特别提醒，千万别加温大吟醸等高档日本酒。





日中平和友好条約締結 40周年

“日本酒”的主要产地在哪里？

酒藏旅游



(北海道)

东北

新潟
长野

(东京)

滩·伏见

(九州)

烧酒





日中平和友好条約締結 40周年

谢谢大家！！



日中平和友好条約締結40周年

春季研讨会之日本酒

刘丁

2018-4-26



日中平和友好条約締結40周年

基本内容



● 推荐的日本酒

● 清酒与中餐

● 来一次清酒之旅？

● 清酒的源发地

● 浪漫的清酒小镇

● 一处可以酿造自己清酒的地方



日中平和友好条約締結 40周年

推荐的日本酒





日中平和友好条約締結 40周年

悦享日本酒一搭配中餐

吟酿
大吟酿



古酒
熟成酒



熏 熟
爽 醇

本酿造
生酒



纯米
生酏





本醸造
南

純米酒
厳選素材

純米大吟醸
山田錦100%使用
TAKUMI
Fruity aroma. Mellow taste.
Elegant finish.

大吟醸

純米吟醸

特別純米酒
上野



日中平和友好条約締結40周年

日本酒～北京烤鸭



日中平和友好条約締結 40周年

日本微醺之旅 酒乡一姬路城



日中平和友好条約締結40周年

日本微醺之旅 酒镇—广岛西条



日中平和友好条約締結 40周年

日本微醺之旅 自己动手一吟酿工坊

Miss 日本酒大赛冠军
须藤 亚纱实



Miss 日本酒大赛亚军
堀井 雅世



○出羽桜 吟醸



精米歩合：50%

主要米：日本国产米

带有果香的吟醸香气和爽利的口味。

与菜肴的配合

生牛肉片等、调味清爽的菜式。



○上喜元 纯米酒 出羽之里



精米歩合：80%

主要米：出羽之里（山形县产）

柔和的口感。

沉稳的吟酿香气、味觉爽利。

与菜肴的配合

包括口味浓郁的菜肴在内的、所有菜品。

上喜元 【酒田酒造株】

○大和滴 纯米大吟酿



精米歩合：45%

主要米：秋田酒小町米(秋田县产)

入口舌感轻快顺滑。
香气较浓风味华丽。

与菜肴的配合
寿司等、淡素的菜品。

秋田清酒株式会社

AKITA SEISHU CO.,LTD



日中平和友好条約締結 40周年

日本清酒讲座

日本国驻华大使馆
2018年春季交流会