

# 《日本酒入門》

## 图书基本信息

书名：《日本酒入門》

13位ISBN编号：9789865959289

10位ISBN编号：9865959283

出版时间：2012-10-6

出版社：三悅文化

作者：SSI（日本酒服務研究會．酒匠研究會聯合會）

译者：張華英

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)

# 《日本酒入門》

## 內容概要

帶有春天華麗輕快的「薰」

宛如夏季簡約清爽的「爽」

似若秋天濃郁飽滿的「醇」

彷彿冬季熟成濃稠的「熟」

從淡麗風味到濃醇口感，日本酒是如此多采多姿

讓日本酒服務研究會，帶領你我認識日本酒吧！

以米為核心原料，透過酵母、麴菌來進行發酵，經由藏人之手細心管理，製造出滋味各有千秋，值得玩味的日本清酒。本書將從各種不同的面向來介紹日本酒，不論是製酒的過程、飲用方式，或是依據各地風土民情所生產而出極具特色的地方酒文化，都有詳細介紹。

對初次接觸日本酒的人而言，首先遇到的問題是，該如何在將近兩萬以上的種類當中，挑出適合自己的口味。本書依據香氣與味道，將日本酒分為「薰」、「爽」、「醇」、「熟」四種風味，藉由專業的品酒指導，就算是初學者也可以用自己的味蕾，辨別出每款酒獨具之特色、捕捉自己的喜好。

除了幫助讀者挑選適合自己的日本酒，本書還要教你，如何喝出日本酒之極致風味，包括飲用酒的溫度、搭配四季料理的訣竅、品飲時需注意的禮節、保存所需注意的事項……都有說明！書中還介紹日本全國各地主要的杜氏(日本釀酒師)集團。寒冷的富山以淡麗辣口為主流、奈良為「大和之美酒」、埼玉受水質影響，口感柔順溫潤。依據各地風土民俗，當地民眾口味喜好之不同，所反應而出的特色也是日本酒的一大魅力。關於酒藏的作業流程也有詳細描述，從炊飯、出麴、製醪、製造酒母、上槽、洗米、製麴，每一個步驟都可見其用心，瞭解其中辛勞日後在品飲時滋味必定更為美味。

期待讀者可藉由閱讀本書，更進一步體驗飲用日本酒的樂趣！

本書特色：

由品酒師實際品嚐，判斷出82款酒所適合的情境，其中附錄品酒師對於該酒獨特的香氣所作的評價，並由酒藏推薦與該酒屬性相合的料理。不論你是想要「營造特殊時間」、「踏實沉靜思考事情」、「與友人們大聲歡樂喧鬧」，或「回家後獨處放鬆心情」。就讓日本清酒陪你度過每一個特殊的夜晚吧！

# 《日本酒入門》

## 作者簡介

# 《日本酒入門》

## 精彩短评

1、台湾出版，日本监修，一本地道不失权威的指南。最后点评的82款纯米大吟酿，让我瞬间找到新的人生目标了。集邮的爱好终于从星座、av转移到女人之外的地方！

## 章节试读

### 1、《日本酒入門》的笔记-第1页

#### 目錄

前言.....2

序章試著跳進日本酒的世界吧！.....7

歡迎來到日本酒的世界.....8

日本酒是怎麼製造而成的呢？.....10

日本酒有9種！.....12

標籤正確的解讀方式.....14

深入玩味日本酒的5項關鍵點.....16

選擇最合適酒類的新基準.....18

瞭解自己對酒類的偏好！4類型分類確認表.....20

第一章事先掌握的日本酒的飲用方式.....21

冷酒及溫酒，你的偏好是？.....22

尋找符合日本酒的溫度.....24

不管是賞花還是看煙火都想一手拿著日本酒飲用.....26

氣溫下降的秋冬才是日本酒真正出現的場合.....28

想要時髦地品味美酒.....30

品飲日本酒時必須注意的禮節.....32

也事先認識日本酒的弱點吧！.....34

日本酒果然是健康的飲品.....36

COLUMN：在古代日本，曾有用口嚼方式製造的酒？.....38

第二章與喜愛的日本酒相遇的要領.....39

嘗試品酒看看！.....40

高明的展現出日本酒的香味.....42

這就是日本酒的品酒方式.....44

日本酒要到哪裡買才好呢？.....46

依釀造方式及容器選擇.....48

依壓搾方式選擇.....50

依釀製方式選擇.....52

依貯藏方式選擇.....54

把品飲過的日本酒確實做好記錄！.....56

酒器是擴展日本酒世界的重要項目.....58

真想用這種酒器喝一杯！.....60

COLUMN：挑戰成為日本酒的酒侍、品酒師！.....64

第三章探訪日本酒的製造推手「酒藏」.....65

風土孕育的地酒文化蔓延開展.....66

各都道府縣之特色一覽

北海道・東北.....68

關東・甲信.....69

東海・北陸.....70

近畿.....71

# 《日本酒入門》

中國・四國.....	72
九州・沖繩.....	73
所謂的造酒現場，是個什麼樣的地方？.....	74
酒藏訪問	
石川酒造.....	76
酒藏介紹	
旭酒造.....	86
大七酒造.....	88
仙禽.....	90
白瀧酒造.....	92
久須美酒造.....	93
石鎚酒造.....	94
千德酒造.....	95
COLUMN：您一定要品飲的濁酒.....	96
第四章知道越多越有趣的日本酒的製造方式.....	97
日本酒是這樣誕生的.....	98
何謂製造日本酒所適合的「米」？.....	100
誕生名酒的6大酒造好適米及原產地.....	102
左右味道的「水」的不可思議.....	104
認識名酒的產地！ 全國名水地圖.....	106
日本酒製造的主要配角 麴・酒母.....	108
關於只有日本酒才有的發酵.....	110
COLUMN：要不要試試看你的日本酒知識呢？.....	112
第五章依情境區分的82種日本酒.....	113
適合想要營造特殊時間的夜晚.....	115
適合想要踏實沉靜地思考事務的夜晚.....	124
適合想大聲喧鬧的歡樂之夜.....	138
適合回家後放鬆心情的獨處之夜.....	150
卷末 日本酒便利帖.....	161
日本酒用語集.....	162
本書刊載之酒藏列表.....	168
本書刊載之名酒品名列表.....	172
COLUMN：一起去參加地酒博覽會吧！.....	175

# 《日本酒入門》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu000.com](http://www.tushu000.com)