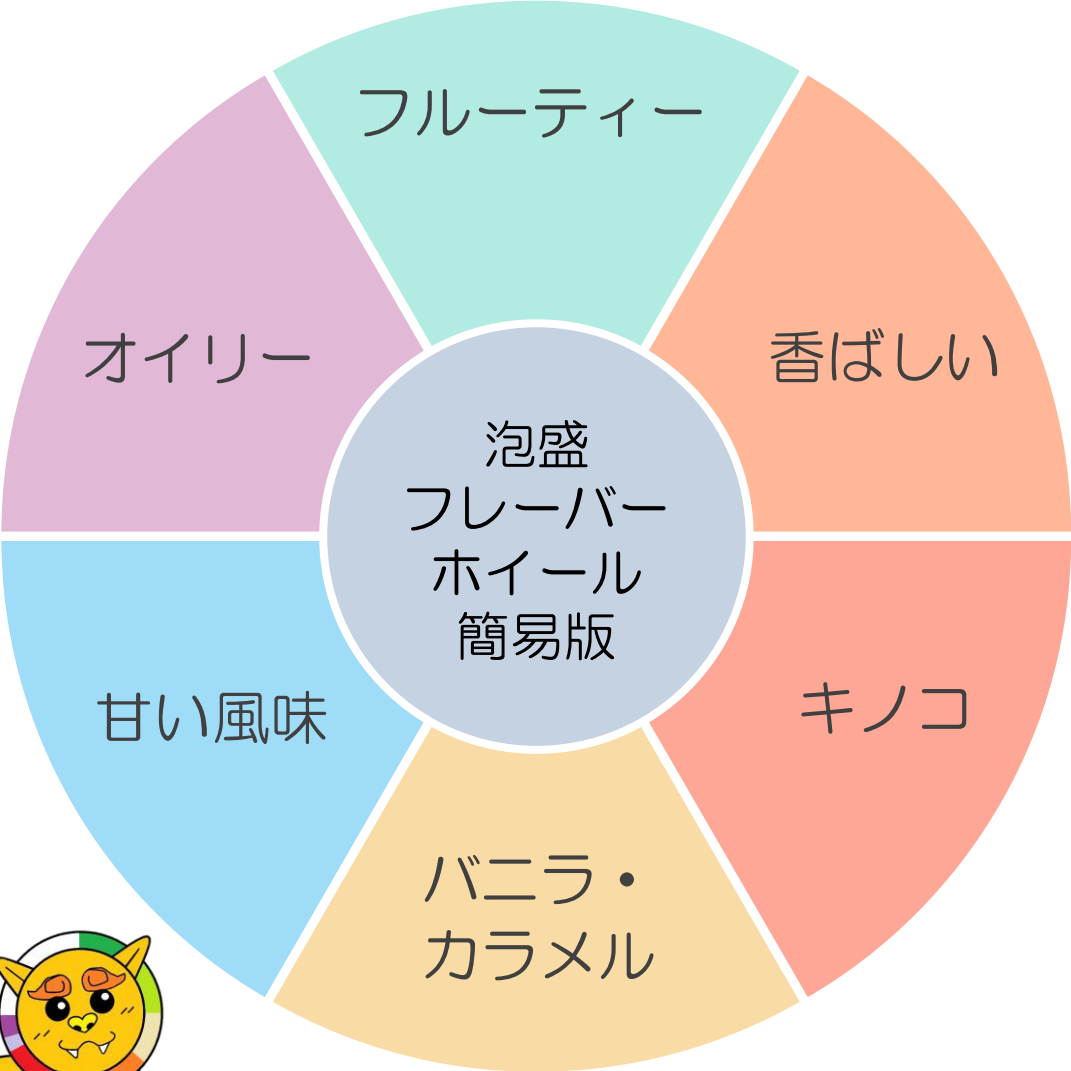




	定義	由来
フルーティー	果実の香り。フレッシュな果実のほか、ドライフルーツやレーズンなどの乾燥濃縮した果実を連想する香りも含む。	主に酵母が発酵中に生成するエステルによる香り。 ドライフルーツの香りは貯蔵中に増加することが知られている。
香ばしい	おこげやポン菓子などを連想する香ばしい香り。	蒸留工程において加熱することで生じる香り。
キノコ	マッシュルーム、マツタケなどのキノコを連想する香り。	麴由来の成分である1-オクテン-3-オールによる香り。黒麴を全麴で使用する泡盛において多い。
バナラ・カラメル	バナラを連想する香りや、カラメル、蜂蜜、糖蜜を連想する香り。飲み込んだあとにも感じられる。	貯蔵中にバニリンやソトロンが増加することで生じる香り。
甘い風味	口に含むと感じる甘い風味（甘い味と甘い香り）。	現時点では不明である。
オイリー	舌で感じるオイリーな口あたり。	原料米由来の脂質による口あたり。

