

香りが決め手
泡盛専用指南

How to enjoy Awamori



打造全新美酒

冲绳国税事务所 间接税课 主任评估师

邮编：900-8554 那霸市旭町9 番地 TEL.098-867-3601



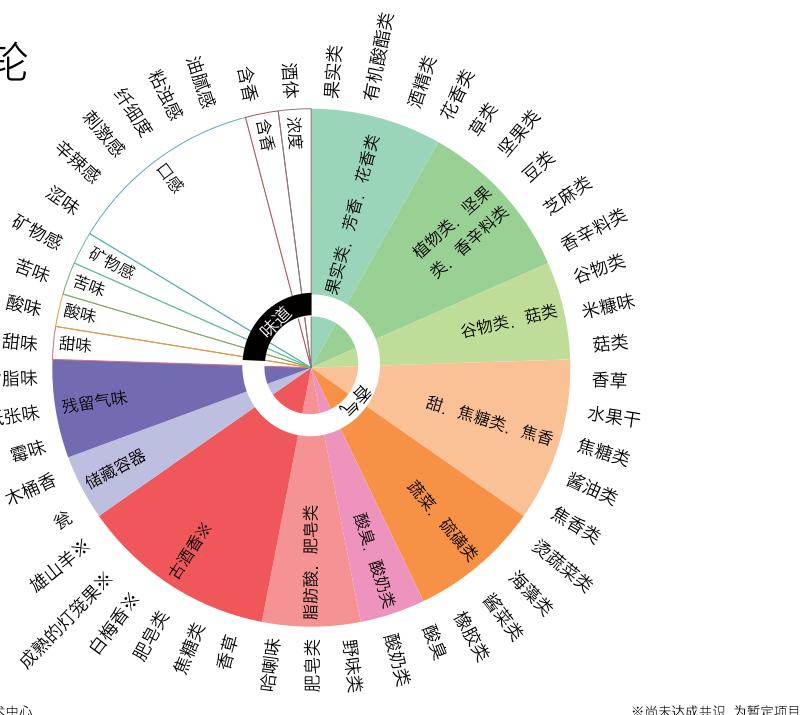
献给想要挑战泡盛的你

点缀泡盛的酒香和风味

如果不仅仅“知道有所不同”，更能“指出不同之处”，您一定会想要再品尝一杯泡盛的滋味。

冲绳县内有 47 处泡盛酿造厂，据说品牌多达数百个，甚至有可能超过一千个。而其中每家品牌都有其独特的酒香和风味，并且口感还会随着饮用方式有所不同。此外，在总结了泡盛不同种类的酒香和风味的泡盛风味图中，指出了泡盛总共有 49 种不同的酒香，例如“水果”、“花生”、“香

泡盛香味轮



冲绳国税事务所・冲绳县工业技术中心
琉球大学・冲绳工业高等专门学校的成员所作成

上图是泡盛风味图，
其中总结了泡盛的各类“酒香”和“风味”。
本图由冲绳国税事务所、冲绳县工业技术中心、琉球大学、
冲绳工业高等专门学校的成员共同绘制。

草”、“浓香”等等。也许您会觉得泡盛大有学问，但实际上，它的酒香和风味会随着饮用方式出现明显的变化。

您可以自己尝试各种饮用方式，来熟悉酒香和风味的不同之处，从而发现最适合自己的饮用方式和品牌。

1 米麹可以产生香草味的酒香？

泡盛的一大特征在于它具有类似香草或是焦糖般的酒香味。特别是在古酒中，您可以品尝到芳醇的酒香。据说在威士忌等美酒中，香草味的酒香是通过原料在酒桶中陈化而散发出来的。而泡盛即使不在酒桶中陈化，也可以通过米麹的发酵、蒸馏和陈化过程产生香草和焦糖味的酒香。

2 “雄山羊”般的酒香？

尚顺男爵是琉球末代国王·尚泰王的第四子，他以泡盛业余爱好者而闻名，生前写过一篇关于古酒的随笔。随笔中写道，“虽说古酒具有各种不同香味，但要说标准的酒香，其实只有三种。”并且还具体列举出，这三种酒香分别是“雄山羊”、“成熟酸浆”和“白梅香”。而如今，这三种酒香已经成了谜。大家可以亲自探索其中的奥秘。

3 淡淡的松茸香

泡盛还含有一种名叫蘑菇醇的成分，因此具有松茸的香味。在泡盛的酿造中，会使用由黑麹菌发育而成的米麹，而蘑菇醇正是由这类黑麹菌制成的。黑麹菌或其白色变种白麹菌也被用于烧酒的酿造中。品牌中使用了“黑”字的烧酒，通常都在酿造过程中使用了黑麹菌。

5 如苹果般的 酒香味的真空蒸馏

泡盛中还有含浓郁香味的产品，例如苹果味和香蕉味。这类产品是通过降低压力，将混合物在大约 40°C 的环境下煮沸而成的，这种酿造法称为真空蒸馏。与之原理相同的是，在压力较低的富士山顶，水的沸点大约为 87°C。通常来说，使得米麹发酵的醪糟会被加热至沸腾，所以会香气四溢。但是通过真空蒸馏的酿造，果香味会变得更加明显。

4 香甜而不含糖分

泡盛和烧酒等蒸馏酒中不含任何糖分。但是泡盛，特别是古酒，具有一种香甜的口感。这其实是人们将香气误认为是香味的结果。您可以试着捏住鼻子来品尝口感香甜的泡盛。这样一来，之前感受到的香甜就会随之消散。

6 口感的关键， 在于酒精度数

您可以在酒精度数较高的老酒等泡盛中，品尝到浓香而醇厚的口感。这是因为脂肪比水更容易溶于酒精，而它正是香醇美味的来源。当加水混合或在低温环境下（例如冬天），这类脂肪无法完全溶解，从而形成白色团块或浑浊物体。部分酿造厂为了避免这类脂肪在冬天等情况下形成团块，会提前冷却泡盛以除去部分脂肪。

浓缩了美妙香味的传统饮酒风格

细细品尝美酒本身的香醇

泡盛是日本传统美酒中唯一的烈性酒。
饮用时可以品尝米麹的香气、味道和浓郁口感。



泡盛是冲绳的传统美酒，据说有大约600年的历史。

在江户时代，泡盛还成为了献给幕府的贡品。
从那时起，这种烈性酒就因其酒精“强度”而倍受赞誉。



使用传统酒杯，品尝泡盛的奥秘



轻轻一口，滋润舌苔

仅由米麹酿制而成的泡盛浓缩了米麹的味道和香气。
新鲜酿制的泡盛酒精度数在40度以上。特别是泡盛中的古酒，
很多都是陈酿超过三年，更是具有如香草和焦糖般的甜味。
只要用冲绳传统的小磁酒杯喝上一口，
就可以沉浸在历史悠久的奥秘世界中。



都会散发出浓郁的香甜气息
饮用前和饮用后



尽享献花盛开时的香甜

泡盛还有如焦糖一般的甜味，这是它的另一大特征。有两种方法可以增强这种甜味。其中一种是使用细长的玻璃杯，例如香槟杯和格拉巴酒杯。另一种是饮用完后，将酒杯放置一小会儿。神奇的是，空酒杯竟然比装有泡盛时散发出更浓郁、更香甜的气味了。

甜蜜的余味里，尽享独处时光

加冰饮用

实际上，在加冰饮用时，香草的甜蜜余味会更加明显。
冰块会让味道更加紧致，入口时特别舒爽。



泡盛冰镇后，大部分香味都会变得温和，
唯独香草的气味会在口腔中散开。
这也是广口威士忌杯和冰块所释放出的动人魅力之一。



清爽口感，甜蜜余味

加大冰块饮用，更加美味

用冰块冷却后，泡盛的香气会变得温和，口感更加顺滑。
加冰饮用其他酒类的优势在于清凉的口感，
但是加冰饮用泡盛的特点在于，
香草的甜蜜余味和松茸般的香味会散发出来。



随着时间变化 悬浮式饮用法

在装有冰块的玻璃杯中倒入 60%~70% 的水使其冷却，然后将泡盛慢慢倒在上面。由于泡盛比重较轻，它不会与水混合，而是漂浮在水面上。最初的几口可以品尝到泡盛本身的口感和滋味，随后逐渐变得凉爽，与水混合后口感就会变得更加清爽。最后剩下的冰水可以让舌头恢复，更可以让心情舒畅。用这种方式饮用时，您会想要再来一杯，还想尝遍各种品牌的泡盛。

“高纯度泡盛
静静浮在冰水上的”



加冷水口感干爽，加热水口感浓郁

添加冷水/热水，就餐时享用

无论加多少冷水，泡盛依旧干爽香醇。

无论加多少热水，泡盛依旧浓郁可口。适合就餐时饮用。



添加冷水后，可以搭配杂炒苦瓜、冲绳红烧肉等菜肴尽情享用。

添加热水后，美味浸满整杯泡盛，在寒冷的冬天里可以缓解身心疲劳。

无论是热闹的时候，还是想要静一静的时候，泡盛始终陪伴在您的身边。



冲绳当地人通常会用大啤酒杯来兑泡盛！



用冰块和冷水冲淡酒味

首先在玻璃杯中放入足量冰块，

然后按照4:6的比例依次倒入泡盛和冷水。

如果您酒量一般，可以添加足够的冷水来冲淡酒味，享受在余味中慢慢散开的香草和丁香般的风味。

在冲绳当地，人们通常会用大啤酒杯随意加水，然后在就餐时尽情享用泡盛。



“脂肪正是天作之合
热水的温度和泡盛的



添加热水后，口感浓郁而温暖

泡盛的酒精度数比烧酒还要高，因此它含有更多易溶于酒精的脂肪。如果配上热水，脂肪的醇厚和美味就会在整个口腔中散开。此外，如锅巴饭一般的香气也很突出。

在冬日里想要暖暖身子时，可以试着在泡盛里添加热水，然后搭配火锅等菜肴一起享用。

泡盛 Q & A

本版块总结了泡盛部分
不为人知的问题。



Q 泡盛是用什么 酿制而成的？

A 泡盛的酿造中 只使用米麹和水。

在泡盛的酿造过程中，只使用了米麹和水作为原料。将酵母添加进米麹和水中，经过2~3周发酵而成。随后，将其煮沸并冷却所产生的蒸汽，所制成的即为泡盛。

Q 泡盛和烧酒 有什么不同？

A 在酒税法上， 泡盛被归类为烧酒的一种。

可以说，泡盛是仅以米麹和水作为原料酿造而成的烧酒。并且，产生米麹的米麹菌也有一定限制。只能使用黑麹菌。

此外，在白薯烧酒等部分烧酒中，也同样使用了米麹。

Q 产品是否存在 保质期？

A 产品没有保质期， 也不会变质。

产品中99%以上的成分为水和酒精，剩余不到1%为香气成分。并且由于不易变质的成分，因此只要未开封，可存放数十年的时间。但是，存放时应注意瓶盖的老化。

Q 产品需要 如何存放？

A 常温存放即可， 据说存放于暗处更佳。

可以说，泡盛是仅以米麹和水作为原料酿造而成的烧酒。并且，产生米麹的米麹菌也有一定限制。只能使用黑麹菌。

此外，在白薯烧酒等部分烧酒中，也同样使用了米麹。

Q 古酒是什么？

A 整体贮藏3年以上 的泡盛。

贮藏3年以上的泡盛即称为古酒。如果混合了多种古酒，则其中贮藏年数最短的一款会被标记为“贮藏〇年”。

Q “琉球”泡盛 是什么？

A 在满足特定标准的前提下， 于冲绳县内生产的泡盛。

泡盛本身可以在冲绳县以外的地区生产和标记，但是只有在满足特定标准的前提下，于冲绳县内生产的泡盛才能够标记“琉球”字样。

Q 为什么酒精度数 较高？

A 这是因为泡盛是通过蒸馏法来 浓缩酒精而成的。

通过蒸馏法酿造的泡盛，酒精度数通常在40%以上。度数为30%或25%的产品通常是在出厂前加上调整而成的。

Q 是否存在新酒出厂 的季节？

A 泡盛一年四季都在酿制， 并不存在新酒出厂的季节。

清酒、红酒等酒类往往只在特定季节酿制，因此人们有饮用新鲜制作的新酒这一习惯。但是泡盛一年四季都在酿制，因此并不存在新酒出厂的季节。

Have a good
Awamori time

