

---

日本酒の分類  
Classification des Sakés / Japanese Sake Classification

---

*Shinkame Europa*



Pur Saké(PureSake®) : Pur Saké signifie littéralement saké JUNMAI. Pur Saké est un label créé par l'association des promoteurs de Pur Saké suite aux dérives permettant d'obtenir l'appellation Junmai. Ce label a été créé afin de promouvoir les meilleures méthodes de fabrication et ingrédients assurant une production de sakés de qualité optimum. Un nombre croissant de brasseries utilisent cette nouvelle appellation.

日本酒の分類 Classification des sakés / Japanese sake classification

General Editor : The Association of PureSake® Promoters of Japan & Shinkame Europa

Cooperation Editor : Ogawahara Yoshimasa /Shinkame Shuzo Co., LTD.

Copyright © "The Association of PureSake® Promoters of Japan"&"Shinkame Europa". All Right Reserved.

**CONTACT : [contact@shinkame-europa.fr](mailto:contact@shinkame-europa.fr) +33 6 14 93 92 12**

## Classification des sakés / Japanese sake classification

Fondamentalement, le saké peut être classé en deux catégories selon qu'il contient ou pas de l'alcool ajouté. Le premier est appelé alcohol tenka-shu « saké avec ajout d'alcool ». Le second Junmai « Pur Saké » fabriqué uniquement avec de l'eau, du riz et du Koji (*Aspergillus oryzae*) et de la levure.

Mais aujourd'hui la classifications et les appellations sont devenues complexes et très difficiles à comprendre pour les consommateurs.

Les innovations technologiques sont une des raisons. Elles ont permis par exemple de brasser du Dai-ginjo-shu et du Ginjo-shu avec un riz extrêmement poli, ce qui n'était pas possible dans le passé. Une autre raison est l'apparition récente d'enzymes exogènes pour la fermentation dont l'utilisation a été autorisée.

### JUNMAI « Pur Saké »

Le Pur Saké est réalisé à partir d'ingrédients simples : de l'eau, du riz, du Koji (*Aspergillus oryzae*) et de la levure . Le taux de polissage du riz n'est pas spécialement spécifié (\*1), mais le riz utilisé doit être au minimum un riz de 3ème classe et le % de kome-koji « ferment de riz » à hauteur au minimum de 15 % du poids total de riz après polissage (\*2).

Les saké fait de riz avec un taux de polissage élevé s'appelle Dai-ginjo-shu (avec un taux résiduel de riz de 50 % ou inférieur, ) et ginjo-shu (taux résiduel de 60 % ou inférieur). Il y a aussi un autre type de saké avec un taux de 60% appelé Tokubetsu-shu.

La différence entre le Tokubetsu-shu et le ginjo-shu réside dans leur méthode de production. Le Ginjo-shu est fermenté à une température plus basse et pour une plus longue période, ce qui lui apporte une saveur à l'arôme particulier appelée « goût Ginjo ».

Ces types de saké sont également classés dans une catégorie Junmai«Pur Sakés» haut de gamme, appelée Tokutei-meisho-shu (saké avec une « appellation contrôlée, de qualité supérieure »).

Basically, sake can be classified into one of two categories, depending on whether or not it has alcohol added to it. The first of these is "Junmai (PureSake)," which is made only from water, rice and Kome-Koji (*Aspergillus oryzae*); the other is called "alcohol added sake."

Recently, however, the method of sake classification and its nomenclature have become complex and extremely difficult for consumers to understand.

One reason for this is that modern technological innovations have enabled Dai-Ginjo (shu) and Ginjo (shu) to be brewed from highly polished rice, which had not been possible in the past. Another reason is that exogenous enzymes have recently appeared and their use in fermentation approved.

### Junmai (PureSake)

Junmai (PureSake) is made from the simple ingredients of water, rice and rice Koji. The polishing ratio is not especially stipulated (\*1), but the rice used must be at least third-class rice, and the percentage of rice Koji must be at least 15% of the total amount of rice (\*2).

Sake made from rice with a high polishing ratio is called Junmai-Dai-Ginjo (shu) (with a polishing ratio of 50% or more) and Junmai-Ginjo (shu) (with a polishing ratio of 60% or more).

There is also a type of sake with a milling ratio of 60% or more called Tokubetsu Junmai (shu).

The difference between Tokubetsu Junmai (shu) and Junmai-Ginjo (shu) lies in the method of production. Ginjo (shu) is fermented under a lower temperature and for a longer period of time, and has a distinctive flavor known as Ginjo aroma and Ginjo taste.

These types of Junmai (PureSake) are also classified into the category of high-class sake, called Tokutei Meisho shu (sake with a specific class name).

## Saké avec addition d'alcool

Àu départ il n'existait que du sake Junmai "Pur Saké", mais pendant la Seconde Guerre mondiale, le saké avec ajout d'alcool fut inventé en Mandchourie afin de remédier à la pénurie de riz alimentaire et d'augmenter la quantité de saké brassé. Bien que ce manque de riz ait disparu après la guerre, il a été exigé de tous les brasseurs du pays qu'ils continuent à brasser uniquement du saké avec alcool ajouté, cela a été érigé en politique nationale et pour raisons économiques, afin de renflouer les finances du pays et de financer la reconstruction par l'obtention de recettes fiscales.

Récemment, le saké avec alcool ajouté n'est plus seulement utilisé dans le but d'en augmenter la quantité produite, mais aussi pour réduire les différences de saveur entre les sakés bas de gamme et les sakés supérieurs comme les Ginjo-shu. Le saké avec alcool ajouté se classe parmi les catégories Futsu-shu (saké standard, ou de table) et Tokutei-meisho-shu (saké avec « appellation contrôlée, de qualité supérieure »). Le Tokutei-meisho-shu comprend les catégories Dai-ginjo-shu, Ginjo-shu et Honjozo-shu; chacune d'entre elle a ses propres spécification concernant le taux de polissage du riz, ainsi que sur la quantité d'alcool ajouté. Le Futsu-shu contient divers additifs, en plus de l'alcool ajouté. (voir tableau ci-joint).

(\*1) Jusqu'en 2004, un Junmai se devait d'avoir un taux de polissage de 70% minimum, mais ce règlement a été annulé et 'il est devenu possible depuis de brasser un saké junmai sans aucun polissage.

(\*2) Pour produire un Junmai de qualité, il est dit que la proportion de kome-koji doit être au minimum de 20 à 25 % du poids du riz après polissage.

Si le brassage du saké est effectué avec une petite quantité du kome-koji (levain de riz), des enzymes exogènes doivent alors être utilisées pour assurer une fermentation correcte. À l'heure actuelle, l'étiquetage sur la proportion de kome-koji n'est pas obligatoire.

## Alcohol added sake

Originally, sake had to be "Junmai (PureSake)." However, during World War II, alcohol added sake was invented in Manchuria as a means to alleviate the rice shortage and increase the brewing quantity of sake. Even after the rice shortage was resolved after the war, brewers throughout Japan were required for a long time to produce only sake with added alcohol as a national policy for economic reasons such as the securing of tax revenue.

In recent years, "added alcohol" is using not only for bulking purposes but also for making its flavor lighter and clear such as that of Ginjo (shu).

Alcohol added sake is classified into the categories of "Futsu shu" and "Tokutei-Meisho-shu (sake with a specific class name)." Tokutei Meisho-shu is comprised of "Dai-Ginjo (shu)," "Ginjo (shu)" and "Hon-Jozo (shu)"; each of these has its own stipulations of milling ratio and amount of added alcohol. Futsu-shu has various supplementary ingredients added to it in addition to the added alcohol. (Refer to attached chart.)

(\*1) Until 2004, Junmai had been stipulated to have a minimum polishing ratio of 70%. However this regulation was rescinded with the reason why it became possible to brew good-quality sake even with a polishing ratio of 80% or 90%.

(\*2) In order to brew high-quality Junmai (PureSake), it is said that the Kome-Koji ratio needs to be at least 20-25%. When brewing sake with a small amount (less than 17%) of Kome-Koji, it requires using exogenous enzymes to enable proper fermentation to take place. However at present, labeling of the Kome-Koji ratio is not mandatory.

Catégorie Category	Titre Title	Taux de polissage (% de riz restant après polissage) Rice polishing rate (% of rice after polishing)		Additif Additive	
Saké Pur PureSake	T o k u t e i  M e i s h o  S h u	Junmai Dai-Ginjo (shu)	50% minimum		Aucun None
		Junmai Ginjo (shu)	60% minimum		Aucun None
		Tokubetsu Junmai (shu)	60% minimum		Aucun None
		Junmai (shu)	Avant/before 2004 70% minimum	Après 2004 100% ou moins After 2004 100% or less	Aucun None
Saké avec alcool ajouté Alcohol Added Sake	F u t s u  s h u	Dai-Ginjo (shu)	50% minimum		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcool Ethanol a 95° utilisé comme additif dans la limite de 10% du poids du riz après polissage</li> <li>• Alcohol Ethanol 95° is used as additive in the limit of 10% of the rice weight after polishing</li> </ul>
		Ginjo (shu)	60% minimum		
		Tokubetu Hon-jozo (shu)	60% minimum		
		Hon-jozo (shu)	70% minimum		
		Futsu shu	Aucun None		<p>Quantité totale d'additifs autorisés en kg : Maximum 50% du poids du riz après le polissage.</p> <p>1) Alcool pur • Ethanol a 95° dans la limite de 280L/1t du poids du riz après polissage</p> <p>2) Exhausteur de goût • Lies de l'égard • Saccharide (glucose, etc.), • Acidifiant (acide lactique, l'acide Succinique, acides aminés, etc.) • Glutamate monosodique, etc.</p> <p>3) Sanzo-shu (*3)</p> <p>Additive total limit in Kg : Maximum 50% of the rice weight after polishing.</p> <p>1) Pur Added Alcohol Ethanol 95° is used as additive In the limit of 280L/1t of rice after polishing</p> <p>2) Flavor Enhancer • Sake lees, • Saccharide (Glucose etc.), • Acidulant (Lactic acid, Succinic acid, Amino acid, etc.) • Monosodium glutamate, etc .</p> <p>3) Sanzo-shu (*3)</p>

(\*3)

En 2006 le sake de type Sanzo-sho à été interdit à la vente au consommateur, il a été cependant autorisé d'utiliser le dans la production de sake de type Futsu-shu.

Since 2006, Sanzo-shu was forbidden to provide to customer as Japanese sake, but it has been allowed to use as the additive for Futsu-shu.

