
按照日本酒税法规定，烧酒大致可分为两类。

什么是正宗烧酒？

正宗烧酒是过去500年来主要在日本九州岛南部发展起来的一种备受欢迎的蒸馏酒，目前它的生产已遍布全日本。

按照日本酒税法规定，烧酒可大致分为两类：单式蒸馏烧酒（酒精含量45%或以下）和复式蒸馏烧酒（酒精含量36%或以下）。在单式蒸馏烧酒中，只有以下几种可被称作正宗烧酒：

- 以谷物、块茎、酒曲（糖化剂）为主要原料，和水一起发酵、蒸馏后酿制而成的烧酒（如大米烧酒、大麦烧酒、甘薯烧酒）。

- 由谷物酒曲和水一起发酵、蒸馏后酿制而成的烧酒（如泡盛酒）。

- 由酒粕和水一起发酵、蒸馏后酿制而成的烧酒或仅仅由蒸馏过的酒粕酿制而成的烧酒（如“粕取”烧酒）。

- 由红糖、大米酒曲和水一起发酵、蒸馏后酿制而成的烧酒（如红糖烧酒）。

正宗烧酒和泡盛酒保留了原料的丰富口感，而复式蒸馏烧酒的口味较淡，对身体的负担较低。



