

소주는 대략 두 가지 범주로 나누어지며
주세법의 규제를 받습니다

혼카쿠 소주란 무엇인가요 ?

혼 카쿠 소주(정통 소주)는 주로 남부 규슈에서 지난 5세기 동안 개발된 인기있는 증류주로 현재는 일본 전역에서 생산되고 있습니다.

소주는 대략 두 가지 범주로 나누어지며 주세법의 규제를 받습니다 : 단식증류 소주(알코올 도수 45% 이하) 및 연속증류 소주(알코올 도수 36% 이하). 단식증류 소주 중에서 다음 사항을 만족해야만 혼카쿠 소주라고 불립니다 :

- 곡물 또는 구근류, 주요 원료로부터 만들어진 누룩(당화제)과 물을 발효 및 증류하여 만든 증류주 (예를 들어, 고메(쌀) 소주, 무기(보리) 소주, 이모(고구마) 소주)

- 곡물누룩과 물을 발효 및 증류하여 만든 증류주(예를 들어, 아와모리)
- 사케카수(사케 케이크:술지게미)와 물을 발효 및 증류하거나 증류된 사케카수만으로 만든 증류주(예를 들어, 카수토리 소주)
- 황설탕, 쌀누룩과 물을 발효 및 증류하여 만든 증류주(예를 들어, 황설탕 소주)

혼카쿠 소주와 아와모리는 원료의 풍부한 맛을 느낄 수 있는 반면에, 연속증류 소주는 부드럽고 순합니다.



