

Photo	好み	大好き／好き／普通／嫌い／大嫌い		
	飲んだ日	年 月 日		
	価格			
	飲んだお店			
	銘柄			
	蔵元			
	使用米			
	精米歩合	()% 吟醸:60%以下 大吟醸:50%以下		
	仕込水			
	使用酵母			
日本酒度	+6.0以上／+3.5～+5.9／+1.5～+3.4／-1.4～+1.4／-1.5～-3.4／-3.5～-5.9／-6.0以上 (大辛口) 辛口 やや辛口 普通 やや甘口 甘口 (大甘口)			
アルコール度数	度	酸度	アミノ酸度	
醸造用アルコール	添加無し(純米酒) 添加有り(本醸造酒・普通酒)		割水	原酒(割水なし)／割水あり
仕込み	生甑仕込み／山廃仕込み／木桶仕込み／四段仕込み／三段仕込み／貴醸酒／速醸系			
貯蔵期間・方法	新酒(搾りたて)／冷やおろし(秋あがり)／古酒／樽酒／その他()			
火入れ	二回火入れ／生詰酒(貯蔵前のみ火入れ等)／生貯蔵酒(瓶詰め前のみ火入れ等)／生酒(火入れなし)			
濾過	炭素濾過／無濾過	搾り	ヤブタ搾り／袋吊り／漉しぼり その他()	
搾り後の部分	あらばしり(最初の部分)／中汲み・中汲み(途中の部分)／押し切り・責め(搾りきる部分)			
温度	雪冷え(5℃)／花冷え(10℃)／涼冷え(15℃)／日向燻(30℃)／人肌燻(35℃) ぬる燻(40℃)／上燻(45℃)／熱燻(50℃)／飛びきり燻(55℃)			
タイプ	薫酒(果実のような薫り)／爽酒(みずみずしい) 熱酒(とろり甘口)／酔酒(旨味コク)			
外観	健全度	清澄度() 透明感()		
	具体的色調	無色／ほぼ無色／やや黄色／黄色		
	粘性	弱い／中程度／強い		
香り	強さ	弱い／やや弱い／中程度／やや強い／強い		
	複雑性	シンプル／ややシンプル／中程度／やや複雑／強い		
	具体的特徴	華やか／爽やか／ふくよか／穏やか／その他()		
味わい	アタック	弱い／やや弱い／中程度／やや強い／強い		
	複雑性(濃淡)	淡麗／やや淡麗／中程度／やや濃醇／濃醇		
	甘辛度	辛口／やや辛口／中程度／やや甘口／甘口		
	具体的特徴	飲み口() 含み香() 酸味() 苦味() 余韻() フィニッシュ() その他()		
	フレーバー	低い／やや低い／中程度／やや高い／高い		
	余韻	短い／やや短い／中程度／やや長い／長い		