

サケ通信

2015 夏号

特集

家飲みだから クラフトビール

ビールでフルーツパンチ／夏のモツツアツ／
山梨マルスワイナリー／酒の器いろいろの「い」／
ワイングラスでおいしい日本酒アワード2015おすすめの入賞酒

人と社会にとってよい酒のあり方を考える
発行 酒文化研究所

『さけ通信』定期購読のご案内

①サービス品利用

料飲店さまや酒販店さまにはお客様へのサービス品として、本誌のご利用をおすすめします。会員特典などにいかがでしょうか。

②一般購読

確実に入手したい方は定期購読が便利です。1号のみの購読は代金分の切手をお送りください。

【申込み方法】

酒文化研究所へ電話・メールでお申し込みください。

☎03-3865-3010
Email:yamada@sakebunka.co.jp

販売店・料飲店様向け(1号分)

部数	価格(送料込・税込)
20部	1080円
40部	2160円
60部	3240円
80部	4320円
100部	5400円

一般購読

部数	価格(送料込・税込)
年間購読(4回)	800円
1号のみの購読	200円

『食べているのは生きものだ』
森枝卓志著 福音館書店刊
写真家で食や酒の文化に詳しい著者ならではの一冊。家畜や野生の動物から昆虫まで、世界各地の食べ物を元の姿、調理、皿と写真で見せる。(三〇〇円消費税別)

『「和食」って何』
阿古真理著 ちくま書房刊
歴史をひも解き、自身や家族の食べてきたものを振り返りながら「和食」を考える。カレーやトンカツなど外食の和食化は、ご飯に合わせた結果とは本質だらう。(八二〇円・消費税別)



- ②ペティアン・ド・マルス甲州 720ml 5名様
山梨県産甲州種を原料に、
フレーランジュースのみを用いて
低温発酵をおこなったフレッシュな
辛口白ワイン。
提供：本坊酒造
- ③アンカー・グラスセット 5名様
山梨県産甲州種を原料に、
無濾過のスパークリングワイン。
提供：本坊酒造
- ④ワイングラスでおいしい日本酒アワード
入賞酒720ml 5名様
アメリカンクラフトビールの雄
アンカー社のチームビール、
リバティエール、ボーターを専用グラスで
お楽しみください。
提供：三井食品
- ⑤串田久治・諸田龍美著「漢詩辭談」
5名様
過去最多の出品があり
激戦となった今年の同アワード。
本誌でご紹介した商品のなかから、
いずれかを1本。
(商品は指定できません)
提供：入賞蔵元各社



応募方法
携帯電話からは <http://sakebunka.jp/m/> また、郵便での応募は、住所・氏名・年齢・電話番号・希望のプレゼント・「酒がすすむ鍋レシピ」への回答もしくは本号への感想を記入の上、以下にお送りください。お寄せいただいた感想は読者欄で使わせていただく場合がございます。
応募締め切りは2015年9月19日(当日消印有効)。賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。なお、当プレゼントには20歳未満の方は応募できません。
○郵送の場合 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-3-14 CMビル 酒文化研究所 読者プレゼント係



次号秋号は
9月20日発行です!

本誌は全国の酒専門店600店で入手できます。詳細は酒文化研究所ホームページ(<http://www.sakebunka.co.jp/>)で。バックナンバーもご覧いただけます。

季刊 さけ通信 2015年夏号 2015年6月20日発行 第8巻第4号(通巻32号)

発行人:狩野卓也 編集長:山田聰昭 アートディレクション:株式会社アドアーツ 印刷・製本:竹田印刷株式会社

発行:株式会社酒文化研究所 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-3-14 CMビル TEL 03-3865-3010 FAX 03-3865-3015 <http://www.sakebunka.co.jp/>

特集…これぞニッポン「鍋に燶酒」
酒飲みの健康学／にっぽん湯めぐり酒めぐり／
世界の酒場から／ためしてMIX／
お酒DEクッキング／読者からの手紙

読者プレゼント

家飲みだからクラフトビール

今年もつとも話題にのぼっている酒はクラフトビールでしょう。飲みやすく万人受けする大手メーカーのビールではなく、「俺が飲みたいビールだけをつくる」という冒險的な小規模メーカーのビールに心を寄せる人たちが、ちょっとだけ増えました。今回は個性あふれるクラフトビールの遊び方を案内します。

おいしいビール 実はいろいろ

日本でビールといえば金色で真っ白な泡がのった喉ごし爽快なラガービールです。このビールはおいしいえに大量生産やすく、お国柄や文化の違いを乗り越え広く飲まれるようになりました。ですがビールには六千年の歴史があります。ほかにもさまざまなスタイルのビールがあり、香り、



モルトで変わる

ビールの香りやうまいに強く影響しているのはモルト(麦芽)です。大麦を発芽させ

ワインの10%～13%、日本酒の14%～18%に比べれば、アルコール度数が高くて飲みにくいということはありません。



香りの決め手はホップ

クラフトビールの特徴は大量のホップを使うことです。どんなホップをどのタイミ

たものでビールの主原料です。酸いも甘いもモルトをどう使いこなしていくか、味わいは醸造家の狙いと腕で決まります。



冷たいままに香りを膨らませるグラス

味わい豊かなビールは室温で楽しむべきと言いますが、多くの方は適度に冷えたものを好むと思います。頭でつかにならず好みの温度で楽しんでください。

グラスは薄手のものがおすすめです。シャープな口当たりが上質感を高めてくれます。厚手のグラスで飲むならビールが温くならないようにグラスをよく冷やします。ワイングラスのような大きな膨らみのあるグラスはビールの香りが強調されるので、香りに特徴のあるクラフトビールに向いています。



はじめは、ひとつずつブルワリーのビールをいろいろ試したり、同じスタイルのビールを飲み比べたりして味を覚えましょう。大勢で飲む機会があれば、あれこれ買い込んで飲み比べると盛り上がります。

ビールの香味を覚える早道は、香りに注目することです。まず香りが甘い系か、爽やか系かで分けてみます。甘い香りにも、焙煎したようなものや桃や苺などフルーティなものなどがあります。爽やかなものにもスパイシーなものもあれば、柑橘系の香りのものもあります。

甘み、苦み、ガス圧、色彩、透明度などバラエティは本当に豊かです。クラフトビールを出す話題のパブに行かれたならば、まずは「ライト」と呼ぶ飲み比べセットを試してみましょう。白・黒・黄・茶・金・橙など、カラフルなビールを楽しむことができるはずです。

香りは甘いか爽やかか?



アルコール度数は高め

アルコール度数は大手ビールと同じ4%～6%くらいのものが多いですが、長期間熟成したものや複雑な味わいのものには8%～9%あるものもあります。それでも

ビールは色で飲み分けることもできます。うつすらと白濁したビールは小麦のビールで、苦みが弱く爽やかな味わいです。褐色のペールエールは柔らかい口当たりで果実や花のような香り、それがIPA(インディアン・ペールエール)になるとホップがきいたスペイシーな味わい。力強いこげ茶色のビールは濃厚で複雑ですが、真っ黒なビールは甘い香りながら意外と軽くすつきりしたもののが少なくありません。

色で味を覚える

はじめてのクラフトビール スターは『アンカー・リバティエール』から

はじめてクラフトビールを試す方におすすめしたいのは、アンカー・ブルーイング社(サンフランシスコ)の『リバティエール』です。香り豊かなアメリカンペールエールというビアスタイルの草分けで、著名なビール評論家が「探しても飲むべきビール」と絶賛したエピソードで知られています。

熟成初期にアメリカ産のカスクード種のホップをタンクに投入することで、マスカットのよ



アンカー・ブルーイング社のビールは、飲みやすいのに繊細で複雑な味わいが共通する

うなフレーバーときめの細かい炭酸ガスを生み出しています。

アンカー・ブルーイング社は、世界中に広がったクラフトビール・ムーブメントのパイオニアであり、現在多くのビール醸造家の尊敬を集めています。

アンカー・ブルーイング社は、



アンカー社の定番商品。左から
『スチーマー』…西部開拓史時代のビールを現
代の技術で再現した固有のビール
『ボーター』…漆黒の見た目とは裏腹に上品
な甘い香りときれいな泡立ち
『リバティーエール』…豊かな香りと苦みが
バランスよくすつきり飲める
『オールドフォグホーン』…アルコール度数
が8%~10%と高め。ワイングラスで飲みたい

大好評! クラフトビールで楽しむ英語落語

4月におこなわれた東京ビア
ウィークでは、多くのメーカー
や飲食店が独自にクラフトビ
ルイベントを企画。酒文化研究
所も参加し、英語で古典落語を
聴いてアンカービールを楽しむ
イベントを開催しました。

「陳念! カム ヒヤー、陳念」
「ハーヴィ、マスター。ディデュー
コール ミー?」
「イエス、陳念。シット ダウ

「陈念! カム ヒヤー、陳念」
「ハーヴィ、マスター。ディデュー
コール ミー?」
「イエス、陳念。シット ダウ

立川志の春さんは得意の英語を
生かして、海外で落語を英語で
演じてきました。クラフトビー
ルには外国人のファンが多いか
ら企画したのですが、参加
者の中ほとんどが英語が少しづか
るという日本人。それでも笑つ
て飲んで、笑顔が溢れる催しと
なりました。



1名門イエール大学卒の立川志の春さんは、立川志の輔師匠の三番弟子
24種類のアンカービールをおつまみBOXと味わう
3編集長の山田聰昭も壇上にあがって乾杯!

絶品乾物

欧洲カレー風味の『えびカリ』

イナップルがわかりません。ス
ープでギュギュッと潰すとよ
うやくパイン味ビールになります。
した。冷えた甘酸っぱいビール
は悪くありません。

続いてはグレープフルーツ。

これも入れただけではビールの
まま。果肉を潰すとおいしく飲
めました。ということはビール
にフルーツは、果肉を潰すビア
リッキーがいいのか! なら果
汁が多いレモンやオレンジもい
けそうです。

そして最後にちょっと危険な
チャレンジ。ジンジャーエール
で割るのだからと、生姜を細か
く刻んで入れてみました。親指
の先くらいありましたから、結
構な分量を使つたのでしたが、
刻んだ生姜だけでは風味が出て
きません。ウォッカならひと晩
漬け置くと生姜の香りが酒に移
ります。でもビールではそういう
訳にいきません。無理やりス
ープで潰してみると、生姜風味
は出てきたものの辛いばかり
でおいしくない。生姜風味の
ビールはジンジャエール割りが
よろしいようです。



ビールでフルーツパンチは果肉をつぶしながら飲むリッキーがおすすめ
「苦手だったけど、ビールを飲
めるようになつたほうがいいか
と思って、近頃は居酒屋でシャ
ンディガフとパナシェばつか頼
んでる」と言うのは大学を卒業
したばかりの姪っ子です。苦労
の段もこなれているので
しょうね。3片くらいグ
ラスに入れてビールを満
す。きっと年中あつて値
段もこなれていて
います。すぐに甘い香
りが立つきました。い
い感じです。ところが飲
んでみると、まったくパ
ンチフルーツの盛り
合わせには、必ずパイ
ナップルが入つていま
す。

まずパイナップル。
カットフルーツの盛り
合わせには、必ずパイ
ナップルが入つていま
す。きっと年中あつて値
段もこなれていて
います。すぐに甘い香
りが立つきました。い
い感じです。ところが飲
んでみると、まったくパ
ンチフルーツの盛り
合わせには、必ずパイ
ナップルが入つていま
す。

岩塚製菓株式会社
<http://www.iwatsukaseika.co.jp/>



やはり休肝日は 作る方が良い?

お酒好きには“休肝日”の言葉は面白かろうはずがないのでは……。休肝日の言葉が誕生したのは一九七五年。提唱したのは、当時、新潟大学医学部第三内科の市田文弘初代教授。新聞の休刊日になぞらえて話したもので、その時は誰もが休肝日を、ではなかつたようです。宴会型飲み会と晩酌型にすると、宴会型は飲みすぎる傾向にあるため、週に2日は連続した休肝日を作るのが良く、晩酌型では2合までであれば休肝日の必要はない、

休肝日ノンアルコールビールが人気

ところが、ここへきてアルコール性肝疾患を予防するためには、週に3～5日の休肝日が効果的であることの科学的根拠が示されたのです。この研究報告を行ったのはデニマーク、コペンハーゲン大学病院のグロ・アスクガード医師らのグループ。デンマークで行われた「がん・食事・健康研究」に参加した男女五万五九一七人（50～64歳）のデータを解析して分かったものです。この8年間の追跡期間中に男性が二五七人、女性が八五人、アルコール性肝硬変と診断されました。そして、注目すべき数字も浮かび上りました。男性で毎日お酒を飲んだ人々は、お酒を

コール性肝疾患を予防するためには、週に3～5日の休肝日が効果的であることの科学的根拠が示されたのです。この研究報告を行ったのはデニマーク、コペンハーゲン大学病院のグロ・アスクガード医師らのグループ。デンマークで行われた「がん・食事・健康研究」に参加した男女五万五九一七人（50～64歳）のデータを解析して分かったものです。この8年間の追跡期間中に男性が二五七人、女性が八五人、アルコール性肝硬変と診断されました。そして、注目すべき数字も浮かび上りました。男性で毎日お酒を飲んだ人々は、お酒を

1週間の酒量が14～28ドリンクの人と、1週間の酒量が14～28ドリンクの人とを比べるとアルコール性肝疾患のリスクは七・四七倍に。これは14～28ドリンクの人でワインを飲まない人の話で、ワインを飲んでいる人ではリスクは三・一二倍に低下しました。ビールや蒸溜酒に比べ、ワインの方が小さかつたのです。1ドリンクとはビールであれば二五〇mlなので、週に14ドリンクは中瓶7本に過ぎません。

さて、3～5日の休肝日は科学的によいということが裏付けられたものの、3～5日と言わればお酒好きな方々は3日の方を選ぶでしょう。それでも、あまりに辛いものがありますが。

週に2～4日飲んだ人々と比べると、アルコール肝疾患の危険性が三・六五倍に上昇したことが明らかに——。つまり、毎日飲むより週に3～5日の休肝日を作る方が良いということです。

さらに、ワインの方がアルコール性肝疾患のリスクが小さくとも分かりました。一週間に酒量が14ドリンク未満の人と、1週間の酒量が14～28ドリンクの人とを比べるとアルコール性肝疾患のリスクは七・四七倍に。これは14～28ドリンクの人でワインを飲まない人の話で、ワインを飲んでいる人ではリスクは三・一二倍に低下しました。ビ

ルや蒸溜酒に比べ、ワインの方

が小さかつたのです。1ドリンクとはビールであれば二五〇ml

なので、週に14ドリンクは中瓶

7本に過ぎません。

さて、3～5日の休肝日は科

学的によいということが裏付け

られたものの、3～5日と言わ

ればお酒好きな方々は3日の

方を選ぶでしょう。それでも、

あまりに辛いものがありますが。

<http://www.kentei-life.jp>

あなたの生活をより楽しく彩る検定

パソコンでスマホで無料でチャレンジ!

食や飲み物をはじめとするさまざまな魅力を消費者のみなさまにより知っていただき、より楽しい生活を過ごしていただくことを目的とした「ネット検定」がスタートしました。

パソコンやタブレット、スマートフォンから無料で受験できます。

様々なジャンルをご用意

- ・日本酒検定
- ・日本酒のおもしろ歴史検定
- ・日本酒の新しい選び方検定
- ・日本酒を造るこだわり検定
- ・日本酒と全国の郷土料理検定
- ・焼酎検定 初級
- ・はじめての葉巻検定
- ・スピリット検定
- ・ビール検定

※順次追加予定



スマートフォンの方は
こちらからアクセス

お酒
DE
クリッピング

夏のモツツアツつま

ひと口カブレーゼ

モツツアレラチーズとトマトをスライスして、オリーブオイル、塩、胡椒で味を調えるだけのカブレーゼ。これを半分にカットしたプチトマトに、ひと口大に切ったチーズを載せて楊枝でとめてみました。そのままでもおいしいですが、オープントースターなどで火を加えると、チーズが溶けトマトのうま味が増して違う味わいが楽しめます。

熱々のカレーで、ひと口大に切ったモツツアレラチーズをしゃぶしゃぶにします。ところに成了したチーズにカレーが絡まって、ビールにピッタリです。涼しく食べたい夏場は写真のように、あらかじめカレーにチーズを入れて加熱してから食卓に出してもいいですね。カレーをトマトスープに代えてもおいしさです。

モツツアレラトースト

モツツアレラチーズをよく溶かして、1cmほどにカットしたバゲットにしみ込ませて焼くだけのお手軽おつまみです。ホットプレートを熱して小指大にカットしたモツツアレラを並べ、溶けるまでしばらく待ちます。液状になつたらバゲットをのせて両面をきつね色になるまでこんがり焼いてできあがり。ワインにもビールにもよく合います。



手軽でおいしい酒の肴、お酒を使った料理、お酒のデザートやスイーツなどをご紹介します。読者の皆様のおすすめレシピの投稿も大歓迎、編集部宛にお送りください。もしくはEメール(yamada@sakebunka.co.jp)まで。

世界に通じるワインを目指す
高品質の醸造に取り組む
本坊酒造(株) 山梨マルスワイナリー(笛吹市)



かやがたけ
岳山麓の斜面に広がる穂坂日之城農場

を、特別に案内してもらいました。畑にはワイン用のブドウが垣根仕立てで栽培されています。天地返しとして地表を1・5mほど掘り返して石灰石を入れ、排水設備を整えた自慢の自社畠。ここから『日之城』の名を冠した山梨マルスワイナリーの最高級ワインが生まれます。まさに「よいワインはよいブドウから」を実感する場所です。

鹿児島の老舗焼酎メーカーである本坊酒造が世界に通じるワインをつくろうと、山梨県の石和にワイナリーを開設したのは一九六〇年のこと。県内に良質なブドウ产地を追い求め、今は自社農園のある穂坂を含め5つの地区のブドウでワインをつくっています。ブドウは品種や畑ごとに特徴があります。必然的に仕込規模は小さくなり、温度管理に細心の注意が払われます。石和温泉の観光スポットとしても人気のワイナリーでは製造工程を見学でき、試飲コーナーやショップが充実しています。ブドウ栽培、醸造、貯蔵、トップブレンジのワインをつくる実力派ワインアリーナのレベルの高さが見える施設です。



1 手作業が多いブドウの手入れ。体力と根気がいる
2 ワインを甕で貯蔵するのは焼酎メーカーならではの試み
3 奥の斜面に広がるブドウ畠が穂坂日之城農場
4 室温を一定に保ち、あえて一升瓶で貯蔵するワインも
5 槽はフランス製やアメリカ製のものを使い分ける

スッキリ辛口 夏のマルスワイン

柑橘香る『甲州ヴェルディーニョ』
無濾過 発泡和飲『ペティアン・ド・マルス甲州』



1 どちらも冷蔵庫でしっかり冷やしてお召し上がりください。ビビッとした酸が食欲をそそります

2 甲州ブドウは日本独自の品種で、今では大半がワインづくりに使われます。海外での評価も急上昇しています

3 無濾過の『ペティアン・ド・マルス甲州』は澄んだ部分と濁りの部分で香味が変わります。ゆっくり天地を返して、均一な味わいにしてもおいしくいただけます



マルスワインは、国産ワインコンクールやIWSC(インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション)をはじめ、国内外のコンクールで、多数の入賞歴を誇ります

『シャンパン製法なお手頃』
『ペティアン・ド・マルス甲州』はシャンパンと同じく瓶内二次発酵で炭酸ガスをつくります。濾過していないので、上澄みはスッキリしたクリーンな味わいを、うっすらにごり始めると厚みが増した味わいを楽しめます。山梨県内の甲州ブドウのフリーランジュース(加圧しないで滴り落ちる果汁)を低温でゆっくり発酵させた逸品。抜群のコストパフォーマンスです。希望小売価格 七二〇ml 一四九〇円(税込) 二五〇ml 六四八円(税込)

どこまでもフレッシュ 元気が出るワイン

ワイナリーの地元、石和地区周辺の甲州ブドウだけでつくった『甲州ヴェルディーニョ』。キラキラ輝くイエローは新緑を思わせ、柑橘系の爽快な香りの印象のまま、フレッシュな味わいが広がります。口中にチリチリっと感じるのは発酵由来の微炭酸。さっぱりした和食や冷菜によく合います。

希望小売価格 七二〇ml 一四九〇円(税込)



本坊酒造(株) 山梨マルスワイナリー
山梨県笛吹市石和町山崎126
営業時間 9:00~16:30年中無休
Tel:055-262-4121
Fax:055-262-4120
<http://www.hombō.co.jp/>

ワイングラスの使い分け

ワインはグラスで味が変わることをご存知でしょうか。産地やブドウ品種の違いでバラエティ豊かな表情を見せるワインは、それに相応しいグラスがあります。ワイングラスの専門家である庄司大輔さんに、失敗しないグラスの選び方をお聞きします。

グラスはつくり手と飲み手をつなぐ

同じワインでもグラスによって味の感じ方が違います。白ワインは白ブドウの果汁を搾つてつくります。渋みや苦みが少なくスッキリした酸があるので、冷やしたほうがおいしく感じます。それをいろいろなグラス



■今回のガイド役
庄司大輔さん。レストラン勤務を経て渡仏、ワイナリーでワインづくりを体験し、2000年からリーデル社のチーフ・グラスエデュケーターとして活躍中

ル部分の大きなグラスは日本酒らしくないという意見と、それでも素直においしいと感じたグラスに決めようという意見で分かれたのだそうです。度重なる長いやり取りがあつて、最後は大吟醸酒の特徴である華やかな香りがわかりやすい今のグラスに決まったのだと。

で飲んでみると結果的に小ぶりなグラスがおいしい。冷えていると香りも控えめになりますから、あまり大きなグラスですとボウルのなかが香りで満たされません。下のほうに溜まつていて飲む時に香りが足りない感じがします。反対に果皮まで使う赤ワインには渋みや苦みがあり、あまり冷やさないほうがおいしく感じます。香りも複雑で豊潤なので大きなグラスが選ばれる。

ワインは産地やブドウ品種によって個性が大きく異なります。サイズや形の違うグラスで飲み比べていくと、『これで飲むとぴたいというワインの生産者の方からの依頼でグラスの開発が始まるのですが、彼らはワインに込めた想いを飲み手にしっかりと伝えたいと思っています。その仲立ちをするのがグラスです』と庄司さん。

そして日本酒の大吟醸酒用のグラスを酒蔵の方と開発した際には、デザインと香味の感じ方で議論になつたと言います。ボウ

好みのワインに合わせて増やす

自宅でふだん使いするワイングラスはどんなタイプを選べばよいのかと質問すると、庄司さんは「基本になる4つのタイプを持つことをおすすめします。外野をイチロー選手が4人で守っているようなもので、どんなワインでもどれかが上手に受け止めてくれます」との回答。最初から4つ揃えるのはハードルが高いので、どれかひ

とつを選ぶならと食い下がると、「自分がよく飲むワインに合うグラスから始めてください。スッキリした白ワインがお好きならそれには合うグラス、濃厚な赤がお好きならそれ用という具合。ワインの好みの幅が広がるのに合わせて、買い足してはいかがでしょうか」とアドバイスしてくれました。

また、味の印象が変わるのは飲む時の顎の角度が重要だと言います。顎が上がると舌の真ん中をストレートにワインが流れますが、顎が上がらないものはゆっくりと口中に広がります。これで同じワインでも表情がずいぶん変わるものだそうです。一度、試してみてはいかがでしょうか。

ワイングラスでおいしい日本酒アワード2015 おすすめの入賞酒

5回目の当アワードには過去最高の五六四点が出品されました。専門家による厳正な審査により、最高金賞30点、金賞一三八点を選出。夏を涼しげに彩る冷酒を、ワイングラスでお楽しみください。おすすめの入賞酒は次頁で。

大吟醸グラス開発秘話

リーデル大吟醸グラスは日本酒の大吟醸酒用に開発されたもの。「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」ではこれで審査している

基本の4つのグラス

この4つのワイングラスでどんなワインもカバーできるという。左から白ワインのリースリング種用と樽熟成したシャルドネ種用、赤ワインはピノ・ノワール種用とカベルネ・ソーヴィニヨン種用

ポイントは飲む時の顎の角度

すばまりが強いグラスは飲用時に顎が上がる(左)。すばまりが弱いグラスは大きなグラスは顎が下がる(右)。これで味わいの印象が変わってくる



①最高金賞の受賞商品には記念の楯が贈られた

②ミス日本酒による乾杯で、入賞酒のお披露目会がスタート

③プレゼンターは酒場詩人の吉田類さん。「ワイングラスで日本酒もいいねえ」と挨拶



【リーデル青山本店】
東京都港区南青山1-1-1 青山ツインタワー東館1F
Tel:03-3404-4456 <http://www.riedel.co.jp/>
月~土の毎日ワイングラスのテイスティングセミナーが開催されている。公式サイトから予約可能

花春 純米大吟醸酒(福島)



白虎隊で有名な戊辰の役で敗戦と戦禍に打ちひしがれた会津。一日も早く「花のようないわらかく、きれいな味わい、喉ごしのよさ」を目指していると言います。

その集大成とも言えるのが、



今回、最高金賞を受賞したこの商品。審査員は、「香りとほどよい甘みが調和してエレガント」と評しました。



商品名:花春 純米大吟醸酒
希望小売価格:720ml 3150円／1800ml 5250円(税別)
製造元:花春酒造株式会社(福島県会津若松市)
☎0242-22-0022 <http://hanaharu.co.jp/>

燐然 純米大吟醸 原酒 (岡山)



古い街並みが残る倉敷で明治一年から酒を醸し続ける菊池酒造。現当主の菊池東氏は「旨味があつてキレのよい酒」を理想として、自ら杜氏となつて酒づくりを陣頭指揮しています。

今回の当アワードには純米大吟醸原酒と大吟醸原酒を出品し、どちらも見事に最高金賞を受賞しました。ともに磨きあげた山田錦を使用し、原酒ながら



口当たりは柔らかく、きれいな吟醸香と豊かな旨味のある、スッキリした酒に仕上がっています。



燐然 純米大吟醸 原酒 720ml 3000円(税別)
燐然 大吟醸 原酒 720ml 3500円(税別)
(純米大吟醸は40%精米、大吟醸は35%精米)
製造元:菊池酒造株式会社(岡山県倉敷市)
☎086-522-5145 <http://www.kikuchishuzo.co.jp/>

純米力(兵庫)



幻の酒米と言われた「神力」で醸した純米酒です。この品種は明治・大正期に西日本で栽培され、広く酒づくりに使われていました。その後一時廃れますか、近年、復活が試みられ、酒造適性の高さから再評価されています。

これを福岡県JAみなみ筑後と契約栽培し、全量「神力」で仕込んだのが「純米力」です。米

の旨味を最大限に引き出すために、じっくりと醸し、華やかな香りと、奥行きのある味わいを備えた酒が生まれました。



商品名:純米力
希望小売価格:300ml 490円／720ml 1090円／1800ml 2200円(税別)
製造元:オエノングループ 富久娘酒造株式会社(兵庫県神戸市)
オエノングループお客様センター ☎03-3575-2787(9:00～17:00 土・日・祝日を除く)
<http://www.oenon.jp/>



商品名:渓流 大吟醸しづく
希望小売価格:720ml 3980円(税別)
製造元:株式会社遠藤酒造場(長野県須坂市)
☎026-245-0117 <http://www.keiryu.jp/>



発酵させたこの酒を、審査員は「力強いのにスッキリとした味わいはバランスがよく見事」とコメントしました。

渓流 大吟醸しづく(長野)



空は澄み、水清く、緑豊かな、山紫水明の地、信州須坂で、若き杜氏 勝山敬三氏が腕をふるう注目の酒蔵。独自の酒を次々に発売できるのは、活力が溢れていることの証です。モンドセレクションをはじめ海外のコンテストでも好成績を収めた実力は、当アワードでも最高金賞を獲得しました。

低温で48日間かけてじっくり

