

知識があれば酒はもっと旨くなる！

日本酒

本気で
知りたい！

日本酒「新」時代が
やってきた！

徹底的に
底材を
取り出す

「飲み手」のための

最新！

日本酒学

徹底アンケート
今、飲むべき酒は何？

NEXT5 / DATE SEVEN...etc.

売切必至！

蔵コラボ酒がアツイ！

米はなぜ蒸す？
フルーツ香がする理由は？
日本酒の
「なぜ」に迫る



飲み手のための最新! 日本酒学

日本酒にも旬がある

9月

10月

11月

12月

1月

酒造り

12月から3月の酒 新酒

できたばかりの日本酒を指す。「しぼりたて」、「初しぼり」などと記載される場合もある。特有の新鮮な香りと、爽やかな苦みとキレのよい飲み口が楽しめる。

あらばしり

111 醗を搾る際に、最初に出てくる酒を「あらばしり」という。キレのある飲み口が特徴で、香りも華やか。特有の新鮮な風味が魅力となっている。

にごり

白濁した醗を、少しこした状態で商品化されるものを「にごり酒」と呼ぶ。微炭酸を含むものもあり、近年このタイプの人気が高い。

9月から10月の酒

ひやおろし(秋あがり)

「ひやおろし」は冬季に醸造した酒を搾り、火入れをした後に半年間程貯蔵し、秋の訪れとともに出荷する日本酒を指す。熟成によって味がまろやかに変化。円熟した味わいを楽しむことができる。



貴 特別純米ひやおろし
夏の間寝かせ熟成させた酒は一口飲むと、米の旨みにまろやかな辛みが穏やかにスーッとキレていく。旨みと酸味のバランスがよいひやおろしだ。(永山本家酒造場) 1.8L / 2800円(税抜)

日本の四季を 日本酒で楽しむ

日本には季節行事に合わせて服装や食べ物を選択し、季節の変化を尊ぶ文化がある。そして、日本酒もまた、季節に合わせて飲むものや節句やハレの日に楽しむものが存在する。

1月は新年を祝う「祝い酒」を楽しむ、「御屠蘇(みよとそう)」を飲んで1年の健康を家族とともに祈願する。また、新酒がリリースされる時期なので、搾りたてを楽しめるのも1月頃だ。2月には「雪見酒」という降り積もった雪を眺めながら日本酒を嗜む文化があり、軽快な飲み口が魅力の「あらばしり」なども登場する。

3月には桃の節句に合わせて桃の花びらを浮かべた「桃花酒(とうかしゅ)」を飲む習慣があったが、江戸時代以降は白酒に変わった。次に桜の咲く頃になると飲まれたのが「花見酒」だ。古くより、農村では桜の木を田んぼの神様の依り代と考えてきた。そのため、桜の咲く時期になると、日本酒を供えてその年の米の豊稔祈願をしていた。5月の端午の節句に合わせて飲まれる日本酒は「菖蒲酒」と呼ば

8月

7月

6月

5月

4月

3月

2月

貯蔵

6月から8月の酒

生酒・生貯蔵酒・生詰酒

通常2回行われる火入れを一切行わず造られたものを「生酒と呼ぶ。一度だけ火入れを行うと「生貯蔵酒」や「生詰酒」と呼ばれる。暑い季節に冷やして飲むと美味しい。



奈良萬 純米生貯蔵酒
冬期に搾った純米酒を、低温熟成させた酒は、口の中でふわりと香り、ふくらみを持つ。繊細な甘み、辛みのバランスのとれた酒で、飲み飽きのしない酒だ。(夢心酒造) 1.8L / 2600円(税抜)



雅山流 如月 大吟醸無ろ過生詰
自社田で栽培した酒米の出羽燗々で造られた大吟醸酒。華やかな吟醸香はほどよく、軽やかで雑味のないクリアな味わいである。(新藤酒造店) 1.8L / 3200円(税抜)



陸奥八仙 シルバーラベル 吟醸あらばしり 無ろ過生原酒
口の中に広がる華やかな香りが鮮やかなあらばしり。ほのかな甘みと酸味が上品な味わいの吟醸酒である。後口は爽やかにキレていく。(八戸酒造) 1.8L / 2800円(税抜)



宮崎 純米酒 初しぼり
口に含まれ、果実のような香りが口の中に広がり、コクがありながらも米の持つ甘みを感じられる。華やかでジューシー、そしてフレッシュな味わいだ。(宮泉銘醸) 1.8L / 2400円(税抜)



七本鎚 純米 活性にこり酒
口の中でシュワシュワと弾ける、さらっとした飲み口の辛口酒だ。酵たっぷりで、酸味と辛みの味わいが調和した、ふくよかな味わいをもつにこり酒。(富田酒造) 1.8L / 2800円(税抜)



播州一献 無ろ過 純米 生原酒
播州地域や但馬地域の米と天然水を使用し、香り爽やか。濃厚な旨みと飲みが絶妙で、後口のキレが清々しく、飲んでいて爽やかな心地になる酒である。(山陽壺酒造) 1.8L / 2500円(税抜)

れる。また、3月から5月までの春のシーズンには、「うすにごり酒」や「滓がらみ」といったにごりのあるものが美味しい季節でもある。

夏は零酒や生酒が美味しく感じられる時期。また、暑さが増すと、冷やした日本酒がうれしい。また、七夕の節句に合わせた「七夕酒」がある他、「蜚酒」や豊作祈願と豊作のお礼を込めて飲む「祭り酒」、日本酒に氷を浮かべて飲む「氷酒」と呼ばれる「凍結酒」を飲むのもこの季節だ。

9月に入れば、半年ほど熟成させた「ひやおろし」または、「秋あがり」が楽しめるようになる。9月9日の重陽の節句には、邪気を祓い、不老長寿の効果があるとされる菊の花を浮かべた「菊酒」を飲む習慣が平安時代より傳承されている。中秋の名月を觀賞しながら飲む「月見酒」は聞いたことのある人も多いのではないだろうか。

12月に入れば、また新酒が出回る。1年を締めくくる「メの酒」や除夜の鐘を聞きながら飲む「除夜の酒」など、年末行事に合わせて日本酒を味わうこととなる。

このように、昔から季節行事と日本酒は欠かさないもので、現在でも季節ごとに変化する風情を日本酒とともに楽しむ文化は傳承されている。日本酒を通じて、日本文化を見直してみるのもいいだろう。

北海道・東北

HOKKAIDO/TOHOKU

酒造りに適した気候と、土地や水脈などの自然に恵まれた、言わずと知れた日本酒の名所である。全国新酒鑑評会の金賞受賞も多い。

秋田県
飛良泉



飛良泉 山鹿純米酒

飛良泉本舗

北海道
男山



男山 純米大吟醸

男山

秋田県
白澤



山本 純米吟醸 うきうき

山本合名会社

北海道
国士無双



国士無双 烈 特別純米

高砂酒造

秋田県
両関



両関 純米酒

両関酒造

青森県
田酒



特別純米酒 田酒

西田酒造店

岩手県
あざ関



あざ関 純米大吟醸 極上旭扇

あざ関

青森県
陸奥八仙



陸奥八仙 特別純米

八戸酒造

岩手県
吾妻嶺



あづまみね 純米吟醸

吾妻嶺酒造店

青森県
豊盃



豊盃 純米吟醸

三浦酒造

保存版

全国日本酒ラベル図鑑

全国の日本酒ラベルを集めた図鑑の保存版。近代的なもの、歴史を感じさせるものなどデザインは多様。

<p>山形県 出羽桜</p>  <p>出羽桜々 純米吟醸酒</p>	<p>山形県 くとき上手</p>  <p>くとき上手 純米吟醸</p>	<p>宮城県 黄金澤</p>  <p>黄金澤 山廃純米酒</p>	<p>岩手県 タクシードライバー</p>  <p>タクシードライバー 純米原酒</p>
<p>福島県 会津中将</p>  <p>会津中将 純米酒</p>	<p>山形県 雅山流</p>  <p>九郎左衛門 雅山流</p>	<p>宮城県 伯楽星</p>  <p>伯楽星 特別純米</p>	<p>宮城県 阿部勘</p>  <p>阿部勘 純米辛口</p>
<p>福島県 飛露喜</p>  <p>飛露喜 特別純米</p>	<p>山形県 磐城壽</p>  <p>磐城壽 純米酒</p>	<p>宮城県 萩の鶴</p>  <p>萩の鶴 特別純米</p>	<p>宮城県 一ノ蔵</p>  <p>一ノ蔵 釜鼓 純米大吟醸</p>
<p>福島県 奈良萬</p>  <p>奈良萬 純米酒</p>	<p>山形県 十四代</p>  <p>十四代 純米吟醸 龍の落とし子</p>	<p>宮城県 日高見</p>  <p>日高見 芳醇辛口純米吟醸 弥助</p>	<p>宮城県 乾坤一</p>  <p>乾坤一 特別純米辛口</p>
<p>茨城県 百歳</p>  <p>百歳 純米酒</p>	<p>栃木県 仙禽</p>  <p>仙禽 純米大吟醸 厚町 中取り 無ろ過生原酒</p>	<p>関東 KANTO</p> <p>全国と比べて、関東の酒蔵の数は少ないが、多摩川や利根川からくる豊かな水脈によって織り成された優秀な酒をたくさん醸している。</p>	
<p>埼玉県 神亀</p>  <p>神亀 純米 辛口</p>	<p>群馬県 群馬泉</p>  <p>群馬泉 山廃木醸造</p>		
<p>埼玉県 晴雲</p>  <p>晴雲</p>	<p>群馬県 龍神</p>  <p>龍神 純米大吟醸</p>	<p>栃木県 鳳凰美田</p>  <p>鳳凰美田 純米吟醸酒</p>	<p>栃木県 大那</p>  <p>大那 純米吟醸</p>