

全国の純米酒 味わいくらべ

日本酒の味わいは、日本各地の気候や食習慣のなかで、長い年月をかけて磨かれてきました。北には北の、南には南の味わいが。老舗蔵元の純米酒で、全国各地の味わいをお楽しみいただきます。

2008・秋 純米酒頒布会

老舗蔵 日本酒記

期間：平成20年10月～平成21年3月

1.8Lコース・720mlコース共、各月2銘柄×6回

各コース2,500円限定

日本名門酒会加盟店

北海道 旭川市 男山

おとこやま

【お酒の生まれた背景】
流水がもたらす豊かなオホーツク海の幸、手付かずの大自然に恵まれた広大な大地。北海道は、豊かな海や山野や川に産する食材の宝庫。一年を通じて寒冷な気候のため、独自の食文化が育まれた。真冬の気温が氷点下20度以下にもなる旭川では、日本酒の味わいも軽快で、あまり熟成しないシャープな味わいになりやすい。



特別純米
原料米/美山錦(秋田)
精米歩合/58%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度/+5.0

10月 北海道と九州の 味わいくらべ

【お酒の生まれた背景】
瀬戸内海と豊後水道の境にある 国東半島の蔵元。関アジ、関サバ、城下ガレイなどブランド魚の味わいを知り尽くした地元漁師たちが何代にも渡り、支持し続ける「西の関」。その味わいは、軽快な口あたり、奥行きのある旨味が甘味と一体になって舌の上に広がる旨口で、お燗ならなおさら冴える。甘い白身魚の煮物などに最適。



特別純米
原料米/八反錦(広島)
精米歩合/60%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度/±0

山形県 鶴岡市 大山

おおやま

【お酒の生まれた背景】
山形県の西部、日本海に臨む庄内平野は、周囲を囲む東北屈指の高山から流れ出る温泉水に潤され、江戸期以来、東北随一の米どころ。海沿いでは漁業も盛んであったが、北前船の寄港地であった酒田や、海が荒れたときの避難港であった加茂(現鶴岡)には、上方の文化が伝えられた。そのなかで酒造りの技術もあり、現鶴岡市大山の地は、東北きっての酒どころとなった。



特別純米
原料米/はえぬき(山形)
精米歩合/60%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度/+3.0~+4.0

11月 東の海沿いと西の 山間部の味わいくらべ

【お酒の生まれた背景】
山陽地方といえは瀬戸内海に面し、一年を通じて温暖少雨な気候。太平洋など外の海と違い、内海は淡白な白身の定住魚が多い。また温暖な西日本では魚の保存性を高めるために、酢を利用した「ままかり」や「サハ寿司」などはその代表といえる。酸味は、甘味との相性がいい。そのため、瀬戸内海沿岸の岡山、広島、香川、愛媛の日本酒は甘口が多い。しかし、岡山県の内陸部の日本酒は、塩分と相性のいい酸味の豊かな日本酒が多い。



特別純米
原料米/雄町(岡山)
精米歩合/65%
アルコール分/15.5
日本酒度/+6.0

秋田県 にかほ市 飛良泉

ひらいづみ

【お酒の生まれた背景】
1年の半分が雪に閉ざされる秋田では、冬の間の食糧の保存技術が発達した。漬物のことを「お新香」とか「香のもの」といいますが、秋田では「ガッコ」と呼ぶ。これは「雅香」がなまったものといわれ、その種類も多い。漬物の多くは、塩と天然乳酸菌の作用によって保存性と風味が増す。



山廃純米
原料米/美山錦(秋田)
精米歩合/60%
アルコール分/15.2
日本酒度/+5.0

12月 日本海側豪雪地、 北と西の味わいくらべ

【お酒の生まれた背景】
神話の国・島根の酒造りの歴史は古い。江戸時代の中頃まで、甘く濃厚な旨味の「地伝酒」いうお酒が主流であった。そのせいか、島根のお酒は旨口タイプが多い。海から離れて雪の多い奥出雲地方では刺身をぶえん(無塩と呼ぶほど魚といえは塩魚であった。そのため塩味と相性のいい酸味のしっかりした濃醇なお酒になった。



純米酒
原料米/五百萬石(島根)
精米歩合/65%以下
アルコール分/15.3
日本酒度/+5.0

静岡県 島田市 若竹

わかたけ

【お酒の生まれた背景】
かつておまぐろの水揚げ高全国トップクラスの焼津魚港にも近い静岡県島田市は、江戸期東海道最大の難所といわれた大井川東岸の宿場町。江戸の花町にも匹敵するといわれた宿場町最後の蔵元。徳川將軍家の出身地。三河にも近く、この地の食文化は、江戸の食文化のルーツともいえる。



特別純米
原料米/あいちのかわり(静岡)
精米歩合/60%
アルコール分/16.5
日本酒度/+9.0

1月 太平洋側と 日本海側の味わいくらべ

【お酒の生まれた背景】
北陸の小京都・金沢に程近い白山市の蔵元。鴨の治部煮や無寿司、ゴリの佃煮などに代表される。素朴さと華やかさが融合した伝統的加賀料理が名高い。一方、能登地方には「クチコ」や「フグ」の糖漬などの珍味も多い。この多様で豊かな食文化に磨かれたその味わいは、濃醇で風格のある味わい。



特別純米
原料米/晩穂・五百萬石(石川)
精米歩合/55%
アルコール分/15.8
日本酒度/+1.0

新潟県 柏崎市 越の誉

こしのほまれ

【お酒の生まれた背景】
新潟県は、日本屈指の豪雪地帯。日本海に面して細長い新潟県の地形は、山々に降った雪が速い流れの川や地下水となりやすいことを示している。そのため、地層の様々な成分を取り込まない軟水となる。また、降り積もる雪は、空気を浄化し、酒蔵を包み込んで天然の冷蔵庫にする。つまり、軟水仕込みでの低温発酵が新潟特有の繊細な淡麗辛口の日本酒を生む。



純米吟醸
原料米/たかね錦(新潟)
精米歩合/60%・50%
アルコール分/15.5
日本酒度/+3.0

2月 東と西の 淡麗な味わいくらべ

【お酒の生まれた背景】
太平洋の黒潮が打ち寄せる高知県は、カツオ漁が盛んな日本屈指の土地柄。温暖な気候は、大らかで男性的な土佐人気質を育んだ。そのせいかカツオの土佐造りなどを豪快に盛り付けた皿鉢料理も生まれた。太平洋を回遊する味の逸品を、新鮮なまま食すという習慣が、西日本では唯一の淡麗辛口の酒質を育んだ。



純米酒
原料米/松山三井(愛媛)他
精米歩合/65%
アルコール分/15.4
日本酒度/+7.0

栃木県 佐野市 開華

かいか

【お酒の生まれた背景】
関東の食文化は、徳川家康の江戸移封にともない、三河周辺からもたらされた濃口の食習慣が基礎になっている。家康が大坂から呼び寄せた漁師たちが、江戸前の漁業を確立する一方、和歌山から呼び寄せた醤油屋たちは、江戸中期に濃口醤油を開発した。江戸前の魚と濃口醤油の取り合わせが、刺身文化を誕生させ、日本酒の味わいも、刺身の相性が第一となった。



特別純米
原料米/美山錦(長野)
精米歩合/59%・53%
アルコール分/15.0~15.9
日本酒度/+2.0

3月 関東と関西の 味わいくらべ

【お酒の生まれた背景】
関西の食文化は、日本の食文化の原点。出汁は昆布。醤油は薄口。ご飯はやわらかくふっくらと炊く。素材の味わいを活かす、上品で旨味を重視した薄味文化。このような食文化は、日本酒の味わいにも影響を与えている。特に、江戸期から地元関西での流通が主流であった京都の酒は、江戸への出荷が盛んであった灘や伊丹の酒とは一線を画した。京都の地酒ならではの味わい。



純米酒
原料米/日本晴(京都)
精米歩合/65%・60%
アルコール分/14.0~14.9
日本酒度/-2.0