

[横丁]&[せんべろ酒場]を徹底紹介!

横丁飲みが
おもしろい!

東京ウォーカー

2014年3月11日発行・2月25日発売(隔週火曜日発売)
第25巻第5号 1990年5月28日第三種郵便物認可



TOKYO Walker

BOOK
IN
BOOK

10000円代で気持よく酔える!
厳選東京せんべろ酒場43

一度行けばハマる!
横丁飲みのおすすめ。

横丁の楽しさ全部入り!
いま行くべき
東京3大ネオ横丁はココ。
恵比寿横丁
三軒茶屋三角地帯
吉祥寺ハモニカ横丁
シンデレラ横丁? 涅槃小路?
良い店が眠っている名前のない横丁教えます。
コラボ企画「イモトWalker」始動!
イモトアヤコが新宿ゴールデン街デビュー。
日本酒もワインも両方楽しめる!“和バル”トレンド最前線。
赤羽の横丁で極上昼飲みツアー。



まずはこの4大系統を頭に入れよう

吟醸やら純米やら、種類のわかりにくさが日本酒を難しくしている大きな一因。そこでまず頭に入りたいのが、以下の4大系統。それぞれの特徴を大まかにつかむだけで、日本酒がグッと身近になる!

	醸造アルコール使用	醸造アルコール不使用	特定名称酒	
精米歩合が低い	吟醸系 原料の米をたくさん削る“吟醸造り”で製造。フルーティで華やかな香り。手間がかかるため値が張りやすい	大吟醸酒 米を50%以上削ったもの。香り高くシャープな味わい	純米吟醸系 純米系の中でも、原料の米がたくさん削られたもの。純米系の濃厚さと吟醸系の華やかな香りを併せ持つ	原料や精米歩合などが一定の基準を満たした上質な日本酒のこと。その特徴によって左の8種類に分けられる
	本醸造系 醸造アルコールを加えた日本酒で、吟醸系ほど米を磨いていないもの。クセがなくスッキリしている	吟醸酒 米を40%以上削ったもの。大吟醸とほぼ同じ特徴	純米吟醸酒 米を40%以上削ったもの。近年特に人気が高い種類	
精米歩合が高い	特別本醸造酒 米を40%以上削ったものまたは特別な製造方法のもの	純米系 醸造アルコールが含まれない日本酒。米そのものの風味が強く感じられ、濃厚で飲みごたえがあるのが特徴	普通酒 特定名称酒よりも米の風味が薄くアルコール感が強めなものが多いが、割安	
	本醸造酒 米を30%以上削っているもの。非常に軽快な味わい	特別純米酒 米を40%以上削ったもの。または特別な製造方法のもの		
		純米酒 精米歩合を問わず、米と麴だけで作った日本酒の総称		

構成・取材文 田嶋章博 / 撮影 三佐和隆士

これだけは押さえない日本酒基礎知識
**日本酒のことがわかれば
 横丁がもっと楽しくなる。**

ホッピーや酎ハイと同じくらい横丁に欠かせない飲み物、日本酒。ここでは、覚えておくだけで横丁飲みが何倍も楽しくなる日本酒基礎知識を、わかりやすく解説!

純米系が人気だけど
 初心者には本醸造系!?

日本酒をわかりやすく理解する方法を、日本酒に詳しい友田昌子さんに聞いてみた。

「まず特定名称酒は大きく2つに分けられます。醸造アルコールが入っている本醸造系と、醸造アルコールを使用せずに米だけで作る純米酒系です」

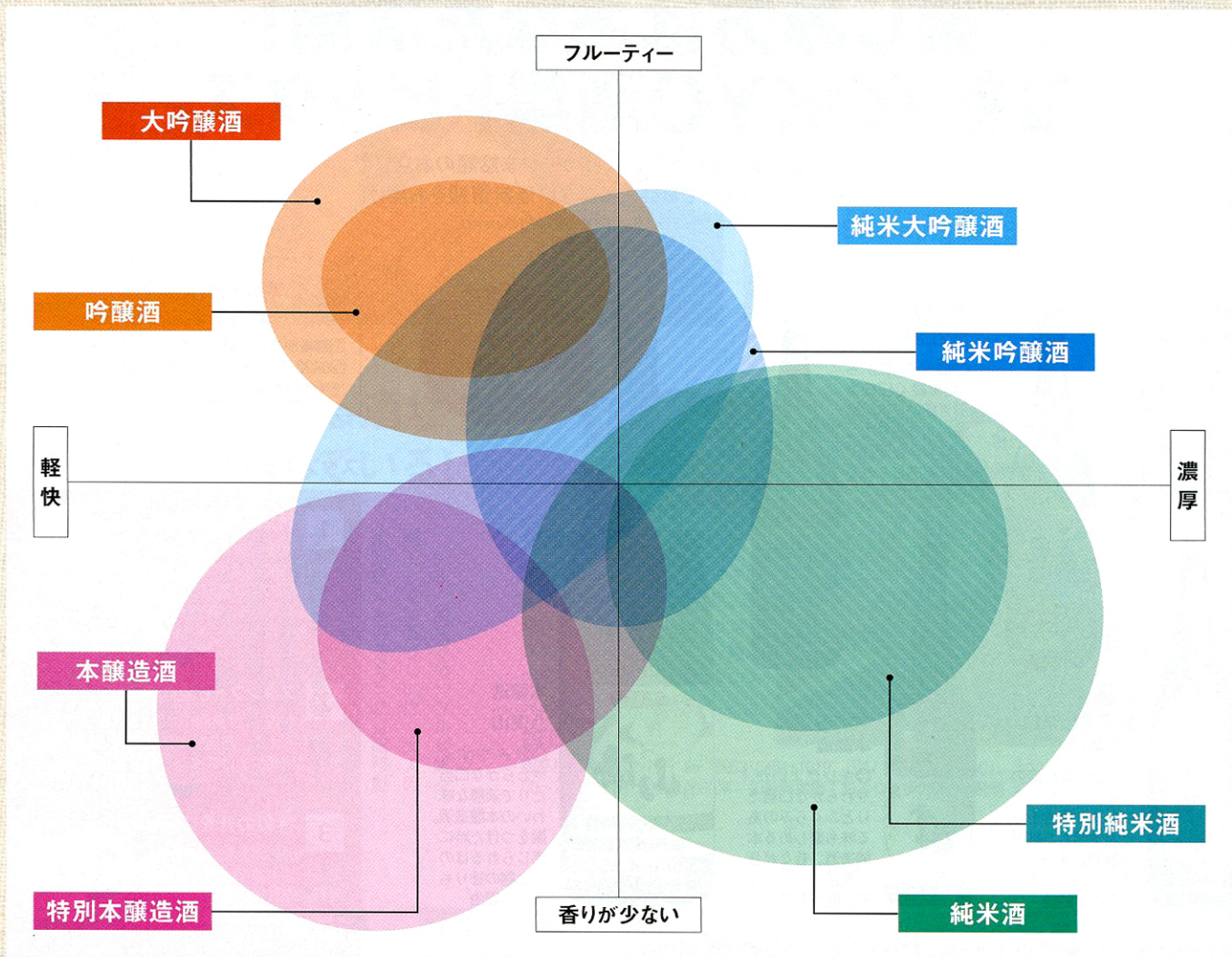
その違いは?

「純米酒系は濃醇で飲みごたえがあります。米だけのピュアなお酒ということで、近年はこちらが人気。かといって本醸造系がダメなわけではなく、スッキリとクセのない味わいが魅力です。重さのある純米酒系に比べると、こちらの方が初心者には飲みやすいかもしれません」

そしてそこに精米歩合の高低の基準を加えて4つに分類したのが上の図。精米歩合が60%以下(＝原料の米を40%以上削る)で醸造アルコールが入るものが吟醸系、醸造アルコールが入ら

味の特徴をつかむ

日本酒の種類がわかったら、それぞれの味の特徴を以下のマトリックスで視覚的につかもう。これがあれば、気分や料理に合わせて日本酒を的確に選べるので、横丁の“ポン酒飲み”が10倍楽しくなるはず!



ぬる燗には

特別純米 天遊琳

冷でも常温でもおいしいが、お燗にするとふくよかになり、うま味が際立つ一本。ぬる燗といえばコレ。三重県産。実売¥1470 (720ml) / 株式会社タカハシ酒造



純米生酛 大七純米生酛

生酛造りの代表銘柄で、燗酒としても人気は非常に高い。コク、うま味、酸味が溶け合った絶妙の味わい。福島県産。実売¥1337 (720ml) / 大七酒造株式会社



熱燗には

本醸造 一ノ蔵 無鑑査辛口

スッキリとクセのない淡麗辛口の定番酒。お燗にするとシャープなキレが際立つ。手ごろな価格も魅力。宮城県産。実売¥870 (720ml) / 株式会社一ノ蔵



本醸造 八海山

酒どころ、新潟を代表する人気銘柄。飲み口は淡麗辛口。お燗にした時の軽快なうま味とスッキリした後味が特徴。実売¥1157 (720ml) / 八海醸造株式会社

Q.熱燗に合う日本酒は?

A.熱燗には本醸造系、ぬる燗には純米系が◎

熱燗と相性がいいのは、なんといっても本醸造系。本来がスッキリした味わいなので、お燗にするとシャープさが増し、変なクセも出ずに飲みやすいのだ。ぬる燗なら、米のうま味やふくよかさを楽しめる純米系も好相性だ

教えてくれたのは...

日本酒きき酒師 友田晶子さん

トータル飲料コンサルタントとしてお酒と食に関する指導や監修を行う。All About日本酒・焼酎ガイド。ワインのソムリエでもある。著書に「世界に誇る「国酒」日本酒」など

「熱燗なら本醸造系、ぬる燗なら純米系がオススメです。本醸造系はスッキリしているので、熱くしても変なクセが出ず、飲みやすい。逆に向かないのが吟醸酒系。華やかな香りが、お燗だとムツとぎてしまうんです」

「シャープな切れ味が魅力の熱燗酒は、焼きとんや煮込みなど横丁系の濃い料理とも相性抜群。口の中の脂を洗い流し、サッパリさせてくれること請け合いです」

「熱燗なら本醸造系、ぬる燗なら純米系がオススメです。本醸造系はスッキリしているので、熱くしても変なクセが出ず、飲みやすい。逆に向かないのが吟醸酒系。華やかな香りが、お燗だとムツとぎてしまうんです」

「熱燗なら本醸造系、ぬる燗なら純米系がオススメです。本醸造系はスッキリしているので、熱くしても変なクセが出ず、飲みやすい。逆に向かないのが吟醸酒系。華やかな香りが、お燗だとムツとぎてしまうんです」

「熱燗なら本醸造系、ぬる燗なら純米系がオススメです。本醸造系はスッキリしているので、熱くしても変なクセが出ず、飲みやすい。逆に向かないのが吟醸酒系。華やかな香りが、お燗だとムツとぎてしまうんです」