

遠野なぎ 煩悶 虐待で絶縁 母火だるま焼身自殺未遂

超秀才 愛子¹²さま 卒業レポで綴られた 天皇の役割 宮中の結婚 三代目 J Soul Brothers 8P付録

4月1日号 特別定価 390円 光文社

明菜⁴⁸ 太陽が見たい...うつから復活^{肉声}

元同僚女性が暴露 理研仰天内情

陰に研究した切

裏ボスがすいま

小保方晴子³⁰ 陥った罠

百恵⁵⁵さん 涙...宇津井健⁸²さんに理想の夫婦の3つ

木嶋佳苗³⁹ 告白 赤パジャマ出廷に込めたメッセージ



櫻井翔³² 僕の愛のカルテ

ト7 軸買いで狙え! 8億円導く223

田中²⁶ 専業主婦に... 恋人の願い²⁵ 追う²⁵ 選択、遠藤²³ 女の子にも泣かされる孫²³ 追分語る少年時代

知ってる人だけが得する! 給付金&助成金 (新虎の巻) 子育て、医療、住宅etc

民放TOPの利益増生んだ 選択・集中・再生・転換 テク28

節約はテレ東に学べ! (モヤモヤしない!)

大追跡! 笑っていいとも 出演者32人は今

佐藤健²⁴ ユジモメロメロ♥なぜ、もてる? 年上バツイチ子持ち女性

旬見お花見ごはん レシピ18

最終回目前! 美味な保存版 め以子の知恵 レシピ

漢方名医の最終結論 ガリわさびカレー



31分 ヒザ体操

“子供だまし”だった昔のノンアルコールとはもう、別モノです。

激うま進化の 「ノンアルコール飲料」

30本

ワイン
ビール
カクテル
焼酎
日本酒
梅酒

「ノンアルコール飲料」、すなわち、アルコール分1%以下の飲み物が
ただいま絶賛、売れまくり中。飲酒運転の取り締まりが
強化されて以来、市場がどんどん拡大し
今やどんなお店でも飲めるほどに。味も格段に進化して、
なかには“ホンモノ”と区別がつかないものも！
そこで今回、飲み物のプロと一緒に飲みくらべ、
本当においしいノンアルコール飲料を見つけました。

撮影 杉田空 スタイリング 廣松真理子 取材 村松美幸

ぶどうの種類

アイレン^ほか

美しいピンク色は
お花見女子会に♥

「桜色がきれい。酸味が穏やかな優しい味わいで、いちごなどのフルーツにも合います」200mlの飲みきりサイズも発売。デュク・ドゥ・モンターニュ・ロゼ(Alc.0.0%) 750ml ¥1,344/①



ぶどうの種類

アイレン

まるでシャンパン！
乾杯用の1杯

「爽やかで生き生きとした酸味。きめ細やかな泡が本格的なシャンパンのよう」(友田さん・以下同) 脱アルコール製法のワイン。デュク・ドゥ・モンターニュ(Alc.0.0%) 750ml ¥1,344/①



カンパニー



トータル飲料コンサルタント
ソムリエ/日本酒さき酒師/
焼酎アドバイザー

友田晶子さんが全テイスティング!

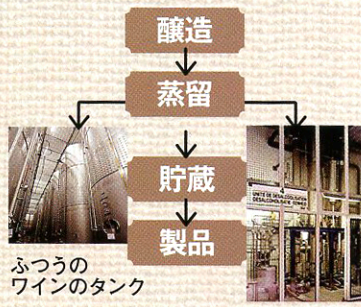
ワイン・日本酒・焼酎・
ビール・カクテルなど、
お酒と食に関する専門家
として多方面で活躍中

ノンアルコールワインの代表的な造り方はこの2種類



「絶対安心!」な
日本発の
「風味添加製法」

ワイン用のぶどうで作ったぶどうジュースから糖分を減らして風味を出し、赤ワインは渋みを出すためにお茶を、白ワインは唐辛子などの数種類のスパイスを加え、ワインらしさを出す製法。発酵させていないのでアルコール分は皆無。お酒が苦手な人や、運転前などに。



「ワイン大好き!」な
酒飲みのための
本格派。輸入モノの
「脱アルコール製法」

醸造までは通常と同じ工程で造ったワインを、蒸留するときに「脱アルコール、用の特別タンク(40度の低温、低圧の状態)を使い、アルコールを除去する方法。ワインと同じ工程で造るので、味もかなり本格的。1%以下のわずかなアルコールが含まれるものもある。

スパークリングワイン

お酒を飲めない日でも、乾杯の雰囲気味わえるのがうれしい。結婚式などにも登場するノンアルスパークリング!



種類

りんごほか

シードルからも
ノンアルコールが

「エチケット同様の淡いピンク色がきれい。柔らかい泡と甘酸っぱいりんごと花の味わいが女子会にぴったり!」ルポルミエ ペピネル(Alc.0.0%) 750ml ¥1,365/④



ぶどうの種類

リースリングほか

酒好きがたまされた
超本格的な味!

「辛口でさっぱりなのに、後味まで本格的!心地よい酸味があり、天ぷらやから揚げにも◎」カールユング スパークリングドライ(白)(Alc.0.5%未満) 750ml ¥1,100/③



ぶどうの種類

リースリングほか

完熟桃の香りの
甘酸っぱさが◎

「泡立ちもよく、リースリングの華やかさと桃の甘い香りが漂います。氷を入れて飲むのもおすすめ!」カールユング スパークリングピーチ(Alc.0.5%未満) 750ml ¥1,100/③



ぶどうの種類

サンソーほか

フレッシュでローズワイン
の風味が香る

「美しいバラ色で辛口。後味に少し渋みが残るので鶏肉や豚肉の料理との相性がよさそうですね」カールユング スパークリングロゼ(Alc.0.5%未満) 750ml ¥1,100/③

ぶどうの種類

シャルドネ

食事と一緒に飲みたい人へ

「優しい辛口のスパークリング。後味スッキリで、どんな食事にも合うのがいいですね」南アフリカが誇る、名門ワイナリーの自信作。カプリス ブリュット(Alc.0.3%) 750ml ¥1,260/②



今、ノンアルコール界で注目すべきは、ワインです。20年以上前にヨーロッパで生まれた「脱アルコール製法」の本格的な味わいか、日本のワイナリーが近年造りだした「風味添加製法」か、需要増加に応え、選択の幅が増えています。

ノンアルコールワイン

赤ワイン

ワイン好きも満足する爽やかなが飲み、！ぶどうジュースとはワケが違う、香り高きノンアルコールワイン。

ぶどうの種類

テンプラニージョ
飲みごたえある
スペイン産ワイン

スペインを代表するぶどう種。「やや甘口ながらも渋みがあります。焼き肉などのしっかりとした食事との相性が抜群です」インヴィノ・ヴェリタス(赤) (Alc.0.0%) 750ml ¥1,365/②



ぶどうの種類

メルロー
トマトソースや
チーズの料理に

フランス産ワインを脱アルコール。「渋みは少なめ。ヨーグルトのような酸味がトマトやチーズに合いそう。ボトルもおしゃれ」ヴァンテンス・メルロー(赤) (Alc.0.0%) 750ml ¥1,344/①



ぶどうの種類

カベルネソーヴィニヨン^{ほか}

長野のワイナリーから
風味添加が絶妙な1本

「赤ワインらしい渋みと酸味をしっかりと感じられます。フライドチキンや焼き鳥などと一緒に飲むのが、バランスがよさそうですね」ヴァンフリー(赤) (Alc.0.0%) 720ml ¥1,050/⑥



ぶどうの種類

メルロー
メルロー種で造る
高級ワインのよう

「色も濃く、渋みと酸味のバランスがとてもいい。トマトソースに合いますね」ポリフェノールもワインより多め。カールユングメルロー (Alc.0.5%未満) 750ml ¥1,000/③ ※写真は4月からの新ボトル



ぶどうの種類

カベルネソーヴィニヨン^{ほか}
食事の最初から飲める軽やかな赤

茶葉で赤ワインの渋みを添加する、勝沼ワイナリー独自の製法で作成。「搾りたての巨峰のような香りが。ソーダ割りで飲むのもおすすめ」カツヌマグレープ(赤) (Alc.0.0%) 720ml ¥980/⑤



白ワイン

白ワインの代表的なぶどうを使った本格派がズラリと。炭酸水と氷を入れて飲んでもおいしい！

ぶどうの種類

シャルドネ
楽しいおしゃべりに
最適な軽やかさ

風味添加製法で軽やかに。「若いりんごのような酸味とフルーティーな香りが特徴的。ポテトチップなどのスナック類と好相性」カツヌマグレープ(白) (Alc.0.0%) 720ml ¥980/⑤



ぶどうの種類

シャルドネ
魚介料理に合う
本格派の白

「本格的な白ワインのように爽やかな後味があります。貝やお魚と一緒にどうぞ」。フランス産ワインを脱アルコールで。ヴァンテンス・シャルドネ(白) (Alc.0.0%) 750ml ¥1,344/①



ぶどうの種類

マカベオ

スペイン産の
高級ワインから製造

「やや甘口。心地よい酸味は飲みごたえがあります。クリームやバターを使った料理と一緒に」インヴィノ・ヴェリタス(白) (Alc.0.0%) 750ml ¥1,365/②



ぶどうの種類

ソーヴィニヨンブラン^{ほか}
ヘルシーな
野菜料理と

「りんごジャムのような甘酸っぱい風味が。キンと冷やして飲んで」飲みきりサイズの300mlボトルも販売。ヴァンフリー(赤) (Alc.0.0%) 720ml ¥1,050/⑥



ノンアルコールビール

ノンアルコールブームの火付け役がこちら。今や「ビール風」の味付けだけでなく、造り方から「ほとんどビール」に。行楽シーズンにうれしい「運転OK、なアルコール0.00%のものだけを厳選!



- A** 和食に合う! 龍馬印のノンアルコール
「しっかりと泡が立ち、ビールらしい苦味とキレもあります」。坂本龍馬が長崎で商社を創業し、初めてビールを飲んだ年=1865年にちなんだ銘柄。龍馬1865 350ml ¥117/⑦
- B** 4月から順次リニューアル発売! 黒ビールにより近い味に
酵母を加えているのにアルコール0.00%! 画期的新製品。「クリーミーかつピター。スイーツにも合いそう」プレミアムアルコールフリー ブラック 350ml ¥140 (編集部調べ)/⑧
- C** のどごし最高! 爽快感のある味わい
言わずと知れたヒット商品。アルコール0.00%のノンアルコール飲料のさきがけ。「酸味が効いているので揚げ物料理と相性抜群です」キリンフリー 350ml ¥143 (編集部調べ)/⑨
- D** 輸入モノならではの「脱アルコール製法」がうまい!
日本式の方法(右の表参照)ではなく、最先端の脱アルコール技術で製造。「ビールらしい麦芽のコクを楽しめます。パーベキューのおともに」ヴェリタスプロイ 330ml ¥124/②
- E** 沖縄ビールのオリオンからも!
「缶の色同様、爽やかで軽快な飲み心地。今回のノンアルコールビールの中では最もクセがないタイプ。沖縄に行きたくなる味です」オリオン クリアフリー 350ml ¥145/⑩



一般的にビールは、仕込(麦芽を粉碎+水と共に熱を加える→ろ過+麦汁を煮沸・ホップを添加+冷却)をすませたものに酵母を加えて発酵させ、アルコール分を生成させる。ここでノンアルコールビールは酵母を加えないため、アルコールが発生しない(⑩は酵母を入れても発酵しない独自技術で)。さらにビールには入れない香料などを添加。最後にろ過して製品に。

ノンアルコールビールの一般的な造り方



ノンアルコールカクテル

手軽にお酒気分を味わいたいときに
便利なカクテル缶を飲みくらべ。
ひと手間プラスで「本物感、UP!」

お風呂上がりに
おすすめのカクテル

おつまみが進む
ソルティードッグ

トマトソースの
お料理とともに

カシスとオレンジの
甘酸っぱいおいしさ

ラムコークには
レモンをプラス



「さっぱりと軽やかな味は、甘い
お酒が苦手な人にもおすすめ
です。レモンを搾れば爽やかさ
UP!」のんある気分 梅酒サウ
ーテイスト 350ml ¥129/⑫

「グレープフルーツの香りに、フ
レッシュな皮の苦味。本当のカク
テルのようで、酔いそう(笑)」
カクテルテイスト ソルティ
ードッグ 350ml ¥120/⑬

「完熟桃やあんずのような香り。
果物の華やかな甘酸っぱさは
女子ウケ間違いなし。ピザに合
う!」ゼロカク ファジーネー
ブルテイスト 350ml ¥122/⑪

「色がとても美しいので氷を入
れたグラスでどうぞ。チョコレ
ートやアイスクリームにも合いま
す」のんある気分 カシスオ
レンジテイスト 350ml ¥129/⑩

「コーラよりも柔らかく、清ら
かな味わい。レモンを搾ればより
本格的に!」カロリー・糖質類0
がうれしい。ゼロカク ラムコ
ークテイスト 350ml ¥122/⑩

ノンアルコール焼酎も!



業界初! 芋焼酎までアルコールゼロ

「香りも楽しめるお湯割りがおすすめ。健康を気にする人
にもぜひ!」本格焼酎メーカーがアルコール・糖質・カロリー
0で造った芋焼酎。小鶴ZERO 300ml ¥230/⑮

ノンアルコール梅酒も!



奈良で造られる人気梅酒がノンアルに

「とろとろで濃厚な梅ジュースのようで、オレンジのよう
な風味。オンザロック、ソーダ割り、ホットとお好みの
飲み方で!」のんある とろとろの梅酒 710ml ¥1,365/⑮

ノンアルコール日本酒も!



老舗酒蔵が造った自信作

金沢の老舗酒蔵が国産酒造好適米を100%使用して造
った純米酒テイスト飲料。「香りはまさに麴、清酒の雰囲気
が楽しめます。オンザロックで!」零の雫 200ml ¥315/⑭

【問合わせ先】

- ① 湘南貿易 ☎0120-200808
- ② パナバック ☎06-6836-0123
- ③ Amazon.co.jp www.amazon.co.jp
- ④ アレグレス ☎03-6427-7406

- ⑤ シャトー勝沼 ☎0553-44-0073
- ⑥ アルプス ☎0263-52-1150
- ⑦ 日本ビール ☎03-5489-8888
- ⑧ サッポロビール ☎0120-207800

- ⑨ キリンビール ☎0120-111-560
- ⑩ オリオンビール ☎098-877-5050
- ⑪ アサヒビール ☎0120-011-121
- ⑫ サントリー ☎0120-139-310

- ⑬ サンガリア ☎06-6702-5071
- ⑭ 福光屋 ☎0120-293-285
- ⑮ 八木酒造 ☎0742-26-2300
- ⑯ 日置蒸溜蔵 ☎099-292-3535

掲載の商品はすべて5%の消費税を含んだ価格です。4月1日から価格が変わる場合があります。