

婦

奇跡の酒造、
「瀬祭」の不思議

10

October 2014
No.1335

京都の宝

鳥獣人物戯画
全キャラクター
徹底解説



報 画 人

この秋、史上最大級の国宝展がやってくる!



究極の家庭料理 テイクアウト2014

美しき

大相撲

ウィーン少年合唱団と
『第九』を歌う旅
ニットではじめる
秋の旅支度

連載「レンズを通して」

高円宮妃久子殿下

大型別冊付録でお届けします!

発泡清酒

シャンパンに勝るとも劣らぬ
ふくよかな香りと泡立ち

日本で唯一の、限りなく
シャンパンに近づいた透明発泡清酒

MIZUBASHO PURE

[永井酒造 群馬県]

発泡日本酒のなかで、唯一濁りのない透明感と細やかな泡立ちを持つ、まさに限りなくシャンパンに近づいたお酒。甘さを抑えたドライな味わいですが、やはりほのかにお米の香りが漂っています。和洋中の料理を問わずオールマイティさも嬉しい限り。

辛口 ●————— 甘口
淡麗 ●————— 濃醇

720ml 4,500円 精米歩合 非公表
蔵からの直送可 ☎0278-52-2311

発泡清酒のバイオニア
女性好みの愛らしいボトルデザイン

すす音

[一ノ蔵 宮城県]

発泡清酒の草分けともいえる銘柄。アルコール度数5%で、喉ごしも爽やかで日本酒が苦手な方でも飲みやすく、小ぶりのボトルは飲みきりサイズで女性にも人気です。チーズやカナッペなどと相性がよく、クーラーボックスにたくさん入れてピクニックはいかが。

辛口 ●————— 甘口
淡麗 ●————— 濃醇

300ml 715円 精米歩合65%
蔵からの直送不可 ☎0229-55-3322

スーパーフォーミュラレースの
表彰台にも登場したボトルデザイン

人気一スパークリング 純米大吟醸

[人気酒造 福島県]

日本酒の範疇を超えたファッショナブルなボトルデザインで、スーパーフォーミュラレースの表彰台にも登場しました。11%とアルコール度数も低めで甘酸っぱく飲みやすく、オンザロックなどでも。ピッツアやパスタなどと好相性でカジュアルなパーティに最適。

辛口 ●————— 甘口
淡麗 ●————— 濃醇

720ml 5,000円 精米歩合50%
蔵からの直送可 ☎0243-23-2091



人気一スパークリング
純米大吟醸
[人気酒造 福島県]



すす音
[一ノ蔵 宮城県]



MIZUBASHO
PURE
[永井酒造 群馬県]

おいしく
お酒を飲むために
これだけは
知って
おきたい

純米大吟醸

日本酒は「米」と「米麴」のみを使用した「純米酒系」と、そこに「醸造用アルコール」を加えた「本醸造系」に大きく分けられる。「純米酒系」のなかでも、原料の米の表面を50%以上磨いたものが「純米大吟醸」、40%以上磨いたものが「純米吟醸」と呼ばれる。

精米歩合

お米の表面に多い栄養分は日本酒にとっては雑味となる。この表面を磨けば磨くほどより洗練されたクリアな味わいに近づく。磨いた数値を表すのが「精米歩合」。数字が低くなればなるほど、磨いた部分が多い贅沢なお酒ということになる。

甘口・辛口

日本酒の味を表現する際に最も頻繁に使われる言葉。数値的には「日本酒度」と呼ばれるもので測られ、「+」の値が高いと辛口、「-」の値が高いと甘口とされる。しかし酸度やアミノ酸度、温度、飲み手の好みなどによっても感じ方が異なってくるので、この「日本酒度」はあくまでも目安の一つ。

生酛造り

「酒母」と呼ばれる酵母のかたまりを造る際に、天然の乳酸菌を利用して殺菌などを行う昔ながらの手法。極めて高い技術を要するため、この手法を用いる蔵元は全国でも限られている。