

発表! 2015年度 至福の日本酒ランキング BEST140

特別別冊付録

絶対旨い!

[都道府県別]

金賞受賞銘柄の傑作
THE BEST 57

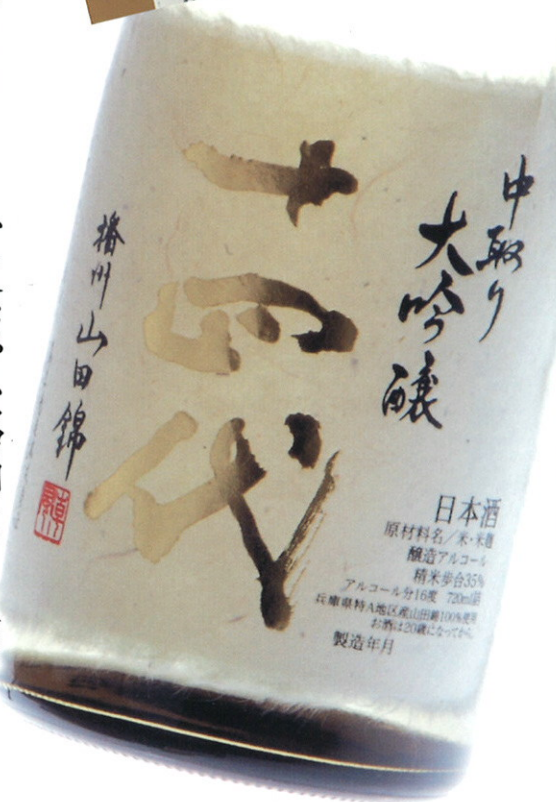
ikkoin

3 MAR. 2015
No.178

個

決定! 至福の日本酒 ランキング

【保存版特集】2015年度頂上銘酒はこれだ!



カリスマ酒販店、評論家9人がジャンル別に厳正審査
発表! 今、最もおいしい
日本酒ランキングベスト55

瀬祭・醸し人九平次・真澄が海外で大人気!
日本酒の国際化
SAKEブームの最新事情

BEST 140



「生酛・山麩」「酸味」
「郷土」「スパークリング清酒」
2015年 新世代蔵元の
4大新潮流はこれだ!
「純米酒」と「本醸造酒」の違いは?
日本酒度って何?
日本酒入門 基本の「き」

「清酒」の誕生から、「灘の生二本」、
「淡麗辛口」の大ブーム、
蔵元杜氏による新世代の酒造りまで
日本酒400年
進化の歴史を辿る

1 強火で温めたお湯でお燗



まろやかで柔らかい風味がより広がる

沸騰直前の湯でお燗。香りはあまり立たないがお酒の味が引き立ち、旨味が膨らんで美味しさを感じる。甘口向きで、沸騰した湯に火を止めてから入れるのも有効だ。

2 沸騰したお湯でお燗



キレがあり後味さっぱり昔ながらの日本酒の味

今回の中で、思いのほか一番美味しさを感じる。きりりと引き締まって旨味が引き出され、後味の切れが良い。好みで湯に入れる時間を調整したい。辛口向き。

3 鍋に入れて直火でお燗



アルコールが飛んで味も香りも楽しめない

お酒の味が飛んでしまっただけで酸味が強くなり、料理酒のような印象。沸騰はもちろんNGだが、適温を見つけて、火を止めるタイミングも難しくおすすめできない方法だ。

4 電子レンジでお燗



熱いけど、すぐ冷める手軽さは抜群だが…

「熱い!」といった印象をまず受ける。ピリピリしたような舌ざわりで、刺激のある味わい。まろやかさは感じられない。冷めるのが早く、味わうタイミングが難しい。

2 一番美味しい、お燗の付け方を実験

燗酒に役立つ「基本の道具」



卓上用燗付け器

卓上で燗を楽しめる道具。錫製のちろりにお酒を入れ、お燗が入った陶器に差し入れる。「ミニかんすけ・匠」2万7000円 サンシン ☎03-3970-0943



とっくり徳利

首が細く、下部が膨らんでいる形状が主流。口が小さいため、揮発しにくい。1459円(右のお徳利6個とセット) 風景 ☎0463-61-7297



ちょこお猪口

陶製が多く、ガラス製、金属製などもある。底の蛇の目模様では、お酒の濁りや色合いを確かめることができる。問い合わせ先は左の徳利を参照。



友田さん監修のもと、さまざまなお燗の付け方、冷やし方を検証。燗酒は菊正宗、冷酒は李白と、友田さん推奨の銘柄を使用している。

家で付けるお燗はこの3ステップで完璧

上の道具を使った一般的な作り方を覚えておこう。1. 鍋を火にかけ約65℃に温める。指を入れて、耐えられる温度が目安。2. ちろり火にして、お酒を入れた容器や徳利を入れる。容器はちろりでもできる。酒の量は、お湯より低い高さに。3. 約3分経ったら味見。ここから好みの温度に調整する。



①指でお湯の温度を確かめる



②お酒を入れた容器を投入



③お猪口で味見



監修 トータル飲料コンサルタント 友田 晶子さん

日本料飲ビジネス研究会会長。東京芸術学舎非常勤講師。食に関する一般向けセミナーをはじめ、酒販店や料飲店など、プロ向けのコンサルティングを行う。著書に『世界に誇る国酒〜日本酒〜』(ギャップ・ジャパン) など。

「熱すぎると香りも味わいも飛んでしまいがち、せっかくなので美味しいお酒も台なしにしてしまいます。日本酒は繊細で、昔ほどの料理屋にもお燗番がいたぐらい、本来お燗は難しい作業なのです。自宅で燗にするなら、ダラダラと温めず、鍋の前に立って、温度を見ながら引き上げよう心がけてほしいですね」

「熱すぎると香りも味わいも飛んでしまいがち、せっかくなので美味しいお酒も台なしにしてしまいます。日本酒は繊細で、昔ほどの料理屋にもお燗番がいたぐらい、本来お燗は難しい作業なのです。自宅で燗にするなら、ダラダラと温めず、鍋の前に立って、温度を見ながら引き上げよう心がけてほしいですね」

「熱すぎると香りも味わいも飛んでしまいがち、せっかくなので美味しいお酒も台なしにしてしまいます。日本酒は繊細で、昔ほどの料理屋にもお燗番がいたぐらい、本来お燗は難しい作業なのです。自宅で燗にするなら、ダラダラと温めず、鍋の前に立って、温度を見ながら引き上げよう心がけてほしいですね」

50℃ 熱燗

辛口で熱さやピリリとした刺激に負けないしっかりした味わいと、すっきり後味も持つ本醸造が最適。旨味凝縮タイプの酒は不向き。

45℃ 上燗

一般的に、上燗と呼ばれる温度帯。一部の純米や本醸造のように、すっきり軽快できりりと引き締まった、キレのある辛口が活きる。

35~40℃ ぬる燗

飲食店でよく飲まれているのがこのあたり。旨味とコクのあるタイプの純米、生酛などが向いており、温めることで旨味が広がる。

20~25℃ 常温

別称「冷や」と呼ばれる温度帯。旨味とコクのある純米酒が適し、赤ワインを愉しむのと同様にお酒の純粋な個性が味わえる。

15℃ 涼冷え

涼やかな風のようなイメージが名称の由来。冷酒の中でも、少しコクと旨味のある純米大吟醸は、白ワイン感覚で風味がより楽しめる。

10℃ 花冷え

大吟醸や吟醸系で、香りが華やかでフルーティーなタイプだと美味しさを愉しめる。名称は朝晩冷え込む、桜の季節をイメージ。

5℃ 雪冷え

雪のように冷たい温度帯。冷やすと味わいが引き締まり、美味しく感じるので爽やかに飲める。甘口タイプを爽やかに味わえる温度。

0℃ みぞれ酒

シャーベット状で、飲むより食べるお酒。スイーツのような感覚で楽しめる。お酒が苦手な人にもおすすめ。近年人気のスタイル。



- 1 本醸造酒
- 2 純米酒
- 3 純米酒
- 4 純米酒
- 5 純米大吟醸酒
- 6 純米大吟醸酒
- 7 特別純米酒
- 8 純米吟醸酒

1 温度帯別に、美味しい日本酒のタイプを知る

日本酒の飲み方

お燗、冷や、ソーダ割りまで好き酒師が実験して検証した! じっくり美味しくなる!

- 1 すっきりとした味わいで冬場にも最適。「一ノ蔵 無鑑査本醸造辛口」720ml/895円 一ノ蔵 ☎0229-55-3322
- 2 香り高く、キレ味抜群の超辛口。「超辛 純米酒 船中八策」720ml/1501円 司牡丹酒造 ☎0889-22-1211
- 3 コクがあり、ぬる燗で旨味が広がる。「香住鶴 生酛純米」720ml/1436円 香住鶴 ☎0796-36-0029
- 4 フルーティーな香りが立つ。「七田 純米 七割五分磨き 雄町 無濾過生」720ml/1242円 天山酒造 ☎0952-73-3141
- 5 酸味と米の旨味がふわっと広がる。「醸し人九平次 雄町 純米大吟醸」720ml/1786円 萬葉醸造 ☎052-621-2185
- 6 香り華やかで洗練された味わい。「雛祭 磨き二割三分 純米大吟醸」720ml/5142円 旭酒造 ☎0827-86-0120
- 7 柔らかい旨味が広がる、飲みやすい甘口。「黒松翁 特別純米酒甘口 蒼星美酒」500ml/1080円 森本仙右衛門商店 ☎059-225-1511
- 8 溶けた後まで、搾りたて生酒の味わい。「萬歳楽 白山水室」165ml/551円 小堀酒造店 ☎076-273-1171

1 本あればお燗にできて、冷酒にもできる。最近ではソーダ割りという飲み方も浸透し、多彩な楽しみ方がある日本酒。お店だけでなく自宅の晩酌でも、燗酒と冷酒の基本を知っておけば、いつものお酒がもっと美味しくなる。

温めると香りが広がり 冷やすと味が引き締まる

日本酒の魅力のひとつは、繊細で複雑な味が楽しめることにある。その繊細さゆえに温度に敏感に反応し、5℃違うだけで味わいが大きく変わる。より美味しく飲むなら、好みの温度と特徴を知っておきたい。

「日本酒の飲み方には0℃から60℃ぐらゐまでの温度帯があります。一般的には温めるほどに香りが開き、日本酒の要素であるアミノ酸をはじめ、その他の酸味を感じやすくなるので、旨味が膨らんできます。また、温度を高めるにつれアルコール度も強く感じます。アルコールは刺激ですから、舌がピリピリと痛むような感覚を覚えます。逆に冷やすことで、すっきりとシンプルになります。香りが抑えられ、冷たくすればするほど、味が引き締まり、辛口、ドライになります。アルコールを感じなくなるので、飲みやすくなるのも特徴です」(トータル飲料 コンサルタント・友田晶子さん)

日本酒の種類によっても、燗酒向き、冷酒向きがある。

「基本的にすべての日本酒に燗酒NGは



わたし達が支援する再生医療は、最先端医療として世界中で研究が進められている脂肪由来間葉系幹細胞の投与によって、疾患の治療やアンチエイジングをめざすものです。

再生医療支援センター 検索



一般社団法人
再生医療支援センター
〒104-0033 東京都中央区新川1-6-11
☎ 03-6673-7311



料理と同じような、香りや味わいをお酒に求めることが、日本酒と料理の良い相性を探すポイントだ。「極端に言えば、甘い料理には甘いお酒。酸っぱい料理には酸っぱいお酒といったように」と友田さん。こうしたコツは、飲食店でのお酒選びでも応用できるという。「辛い料理なら、これに合う辛口のお酒は何ですかと聞けばOKです。逆に甘口のお酒なら、それに合う甘い料理を聞く。銘柄に詳しいだけで相性を無視するよりも、この方が酒席は楽しくなるし、粋ですよ。」

冬の2大定番鍋に合うのはこの日本酒

あっさり魚介鍋には純米吟醸酒
濃厚な味噌鍋には純米原酒

繊細な魚介の味をポン酢でいただく魚介の寄せ鍋は、酒も軽快さと華やかさのあるタイプ(写真右)がおすすめ。一方、牡蠣の土手鍋のように、濃厚な牡蠣の旨味と凝縮した味噌のコクがある、味が濃厚な鍋は、酒も力強く濃醇な風味(写真左)でバランスをとりたい。



(写真右)「純米吟醸 浦霞禪」720ml/2333円 佐浦 ☎022-362-4165 (写真左)「小笹屋竹鶴 生もと純米原酒」720ml/2700円 竹鶴酒造 ☎0846-22-2021

5 日本酒と好相性な料理を知る

1 冷凍庫で冷やす

爽やかで気持ちいいが
美味しさを感じられず

日本酒の特長である香りが立たない。味わいは氷を口に含んでいるように、爽やかで口の中が気持ちいい。ただし、日本酒本来の美味しさは感じられない。やや辛口になる印象。

2 冷蔵庫で冷やす

一杯目は冷たい味わい
その後は温度に変化が

やさしい香りが立ち、美味しさを感じるが、飲むほどに酒の温度が上昇するので、爽やかさは感じられない。最初のひと口で冷たさを楽しみ、その後の温度変化を味わうなら最適。

3 氷水で冷やす

柔らかい口当たりで
酒本来の味を楽しめる

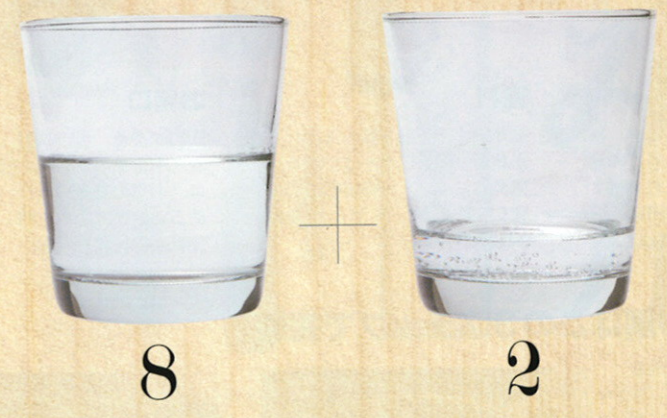
適度に冷たくて温度も意外とキープすることができる。日本酒の旨味も感じられ、柔らかくて甘い口当たりが堪能でき、その酒本来の味を引き立たせている。最もおすすめの方法。

3 冷やの美味しい方を実験

冷やに役立つ「基本の道具」



(右) 錫は熱伝導率が高いため、冷たいものを注ぐと器ごとよく冷え、手や唇にもひんやりとした感覚が伝わる。5076円 能作 ☎0766-63-5080 (左) 1本を飲みきれない時など、移し替える際に便利。徳利タイプをはじめ、さまざまな型が揃っている。2160円 デザインモリコネクション ☎0954-66-9005



日本酒8:ソーダ2が混ぜる時の黄金比率

日本酒とソーダを3つの比率(①日本酒8:ソーダ2、②日本酒6:ソーダ4、③日本酒4:ソーダ6)で割って実験した。①は友田さんが「私の好み」と漏らすほどベストな割合。味が濃く、それでいて適度な爽やかさが楽しめる。以下の②、③は当初NGかと思われたが意外な結果に。②は「けっこういける」。③は「最初の一杯はゴクゴクと飲みたい人なら最適」と高評価。好みで柑橘系を搾って飲むのもおすすめだ。

4 ソーダ割りの比率はどの割合が最適?

冷酒の美味しい飲み方として、まず気をつけたいのが購入の仕方だ。「生酒をはじめ、冷酒向きのお酒は、冷蔵庫で低温貯蔵されているものを購入して下さい。冷酒向きのお酒はより繊細で味が変わりやすいからです。棚に置いて販売しているものは購入せず、自宅でも冷蔵庫で保存してください」

冷やし方については、友田さんが「違いが)はつきり分かれて驚いた」というほど、上記③の氷水で冷やすタイプがおすすめ。

「優しい冷え方という印象。ひと手間かけるのは大切ですね」

冷蔵庫から取り出して、そのまま飲むのではなく、氷水で冷やしてから飲んでみてはいかがだろうか。

また、最近ではソーダ割りも注目されている。比率を検証すると、日本酒の比率が少ないものでも「意外と風味が豊かで美味しい」という結果が出た。

「お酒の風味が残りが残りつつ、爽やかさがある。風呂上がりの一杯など、飲む状況に合わせて比率を変えてみると楽しみ方が広がりますね。そもそも上質なお酒は、ソーダや水道水以外の水で少々薄めても美味しさに変わりはありません。水で割った熱燗も、まろやかに美味しくいただけますよ。健康や体調を考慮して、飲み方を選んで上手に日本酒を愉しんで下さい」