

# 何でもランキング

1位  
376  
ポイント

## FLOWER SNOW

(西田酒造店、青森市)

▼自然な甘さ、のど越しもよく 青森の銘酒「特別純米酒 田酒」をつくる酒蔵の一品。口に含むと、最初は「酸味が勝る感じ」(上田紀子さん)がするが、続けて純米酒らしいコクがあり「米をかむ時のような自然な甘さを感じる」(葉石かおりさん)。開栓すると勢いよく白い沈殿部分が浮き上がり、瓶内で泡雪のように細かいおりが舞うにごり酒。青森県産の酒造りに適した米「華吹雪」に八甲田山系の地下水と自社の酵母を加えて熟成させた。

「キリッとしてキレもよく、食中酒にお薦め」(渡辺ひとみさん)だ。にごり部分を酒の重量比で2~3割にとどめているため、のど越しもよい。ボトルのラベルなど外観はワインを思わせる。「コストパフォーマンスも非常に高く、日本酒好きにお薦め」(福島美名子さん)。2月中旬から5000本を限定生産しており、主に東北、関東の酒販店に出荷している。①16度②720ml ¥1350 ③017・788・0007

## 3位 だっさい 瀬祭スパークリング50

264

(旭酒造、山口県岩国市)

▼デザートとも相性抜群 人気の「瀬祭(だっさい)」ブランドのにごり酒は「キリッとした飲み口の中に残る米の甘さのバランスが絶妙。寿司にも合う」(星野恭子さん)。山田錦を50%まで精米して造る純米大吟醸酒を瓶内二次発酵させたにごり酒。炭酸ガスは比較的強めで、瓶を振ったり、冷やし方が足りなかったりすると、開栓した途端にほとんどが噴きこぼれてしまう恐れがあるので注意したい。保管や飲むのに適した温度は7度~5度。「白濁しながらもしっかり泡が立つためキレイ」(渡辺さん)だ。計画出荷しており、1カ月程度待つこともある。「日本酒初心者でも、食前、食中、食後を通じて楽しみ、フルーツやグラタンなども相性が良い」(友田さん) ①15度②360ml ¥892 ②720ml ¥1785 ③0827・86・0120



# NIKKEI プラス1

紙面インデックス

- とことん試します 2
- 速読する力をつけたい 集中訓練でどこまで?
- 常識点検 5
- ファイル形式の基本を知る
- 健康生活 9
- 身近な道具使いマッサージ
- 教えてちょうだい! 3
- 写真やシールで手帳を「自分だけの1冊」に
- 賢実家計 7
- 自転車保険で万が一の備えに
- エコノ探偵団 11
- 防災対策、進んでるの?

## スパークリング日本酒で乾杯!!



見た目おしゃれで、口当たりのよい日本酒として発泡(スパークリング)日本酒の人気が高まっている。食前酒に、また和洋中どんな料理にも合わせやすいのが特徴。そこで歓迎会や歓迎会などが多いこの季節、女性同士が集まる女子会にぴったりの一品を酒に詳しい女性専門家から選んでもらった。

### 見た目オシャレ、女子会に最適

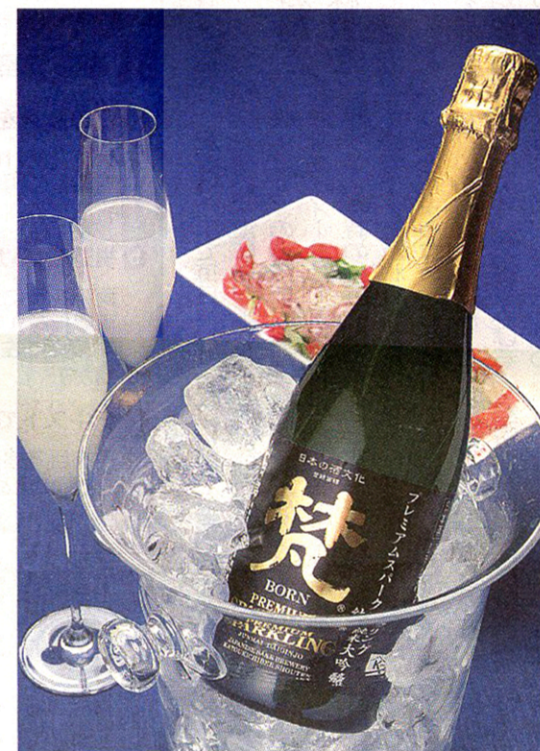
発泡日本酒は炭酸ガスを含んでおり、口にすると舌に刺激を感じる。白くにごったものやシャンパンを思わせる透明度と泡立ちのあるものまで、種類はさまざま。アルコール度数は通常の日本酒の約3分の1の5%程度のものである。冷やして飲むのが基本。その歴史は戦前に遡るといわれ、日本では20年ほど前に酒造各社が参入し始めた。今では100を超える銘柄が登場してきているという。製法によって種類ある。酒を生きた酵母ごと瓶詰めし、その中でさらに発酵させる「瓶内二次発酵」と、酵母の働きをとめて瓶詰めし炭酸ガスを充填したものの「前者は米の味わいが、後者はすっきりとした飲み口が特徴だ」。

## 2位 梵 プレミアムスパークリング

304

(加藤吉平商店、福井県鯖江市)

▼瓶内二次発酵、10カ月ねかせ出荷 「華やかな感じはシャンパンにも負けない。食前にいいのでは」(入江亮子さん)という存在感のある純米大吟醸酒。酒造りに適した米「山田錦」の中でも最上とされる兵庫のある地域で収穫されたものを20%まで磨いてつくった。8割を削ってしまうけれど、精米歩合を50%、35%と試してい、味を確かめた結果たどり着いたという。酵母も自社で開発した。



日本酒はできたてを出荷するが、これは生きた酵母ごと瓶詰めして瓶内で発酵させ、さらに10カ月以上マイナス8度の水温熟成庫でねかせてから出荷する。「酸味と甘みのバランスが良く、女性が長話をしながら飲んでも飲み飽きない」(上田さん)、「酒の味もしっかり感じられ、チーズなどとも相性がよい」(長谷川愛さん) ①16度②375ml ¥3675 ③750ml ¥7350 ④0778・51・1507

## 4位 発泡純米酒 ねね

252

(酒井酒造、山口県岩国市)

▼洋ナシのような風味 アルコール度数は5%で、「甘めだが非常にクリアでキレがよく、洋ナシのような味わい」(葉石さん)だ。山口県産の米「日本晴」を70%に磨いてつくった純米酒を瓶内で二次発酵させる。「普段、日本酒を飲まない女性も楽しめる。デザートがわりにフルーツチーズとともに」(長谷川さん) ①5度②300ml ¥735 ③0827・21・2177



## 5位 MIZUBASHO PURE

248

(永井酒造、群馬県川場村)

▼さしみやチーズと合わせて まるでシャンパンのような泡立ちと透明度。兵庫産の米「山田錦」と武尊山の地下水を使う。仏シャンパーニュ地方を訪ね、伝統的な瓶内二次発酵の技術を日本酒でも実現させた。「本格的な辛口。さしみなど生ものほか、チーズや味噌など発酵系食品とも絶妙」(長谷川さん) ①13度②360ml ¥2625 ③720ml ¥4725 ④0278・52・2311



## 6位 八海山 発泡にごり酒

212

(八海醸造、新潟県南魚沼市)

▼キリッとした味わい 「八海山」ブランドのにごり酒は「キリッとした味わい」(高橋直美さん)。酒造りに適した米「五百万石」と、八海山のこだわりの水を使っている。炭酸ガスを加え、飲み口のすっきり感をより強く打ち出した。「かすかにサイダーのような香りがして飲みやすい」(入江さん) ①14.5度②360ml ¥982 ③720ml ¥1733 ④025・775・3866



## 7位 月の桂 吃驚仰天

204

(増田徳兵衛商店、京都市)

▼度数低め、初心者向け 「日本酒らしさを保ちつつ、アルコール度数は低めで飲み慣れていない人にもお薦めできる」(福島さん) 初心者にも飲みやすい一品。明るい青色が印象的な瓶の底に沈んだ粉雪のような細かなおりが映える。「ヤギの乳で作るシェーブルチーズやモッツアレラチーズとの組み合わせが最高」(友田さん) ①8度②180ml ¥441 ③0120・333・632



## 8位 発泡清酒 ラシャンテ

200

(鈴木酒造店、秋田県大仙市)

比較的強い発泡性があり、もち米の系統をひく米「あきたこまち」を使っているため独特の甘みも感じられる。温度の調整をきめ細かくできる発酵タンクを開発した。コーラ飲料のようなすっきり感を目指し、炭酸ガスを充填。「さわやかな余韻が楽しめる。鳥をデザインしたボトルが女子に受けそう。お土産に」(星野さん) ①8度②280ml ¥500 ③0187・56・2121

## 9位 奥の松 純米大吟醸スパークリング

196

(奥の松酒造、福島県二本松市)

「甘めで乾杯にもお薦め」(伊藤さん)で飲みやすい。50%まで精米した食米の「めんこいな」に、さわやかな酸味を生む特徴のある酵母を使った。瓶内二次発酵の期間を調整し、酵母を活性化させ「しっかりと泡」(上田さん)を出せるようにした。「米の味を感じられキレもよく、食中酒としてもすっきり飲める」(渡辺さん) ①11度②290ml ¥588 ③0243・22・2153

## 10位 本生にごり酒 スパークリング大自然

168

(宮島酒店、長野県伊那市)

純米吟醸生原酒を瓶内二次発酵させた。「米の味が強く、甘みと酸味バランスが良い。味噌ベースの鍋に合わせたい」(星野さん)。米は信州伊那谷で、使う農業を抑えて栽培したもの。白く沈んだおりは多めでにごり酒の中では発泡性も強い。「凍る直前のマイナス10度ぐらいまで冷やしておくで噴きこぼれない」(宮島敏社長) ①17.5度②300ml ¥662 ③720ml ¥1523 ④0265・78・3008

表の見方 数字は選者の評価を点数化。商品名と酒造会社名、本社所在地。①アルコール度数②内容量(6日現在のメーカーが示す消費税込価格)③メーカー連絡先  
調査の方法 日本酒き酒師やソムリエなどとして活躍する酒飲者に詳しい女性の専門家11人に女子会に向く発泡性日本酒を推薦してもらい、楽天市場の売れ筋も加味して31種を選んだ。専門家に試飲した上で、味わいや香り、ボトルなどのデザイン性、値ごろ感などからお薦めを順位を付けて10品ずつ選んでもらった。選者は以下の通り(敬称略、五十音順)  
伊藤麻衣(真一門女将)▽入江亮子(温石会主宰)▽上田紀子(ANAビジネスソリューション研修業務チーム首席部長)▽高橋直美(パレスホテル東京バーテンダー)▽寺沢敦子(京王プラザホテルスーパーバイザー)▽友田晶子(トータル飲料コンサルタント)▽葉石かおり(酒ジャーナリスト)▽長谷川愛(そごう・西武商品部食品部バイヤー)▽福島美名子(新宿高島屋和洋酒売り場担当)▽星野恭子(日本航空客室乗務員)▽渡辺ひとみ(酒料理研究家)