

12/1
2013 No.549
特別定価 630
yen

pen

with New Attitude

星付き50銘柄が決定!

おいしい
日本酒。

第2特集

作家・島地勝彦がスコットランド現地取材、

シングルモルトの小さな蒸留所。

第3特集

今年の新作ウォッチは、
フェイス
顔で選ぶ。



完全保存版

星付き50銘柄が決定しました!

おいしい日本酒。

監修・友田晶子 きき酒師・トータル飲料コンサルタント

●福井県生まれ。ワイン、日本酒、焼酎に造詣が深い。ふくい食のアンバサダー、
球磨焼酎大使なども務める。近著に「世界に誇る国産日本酒」がある。

日本酒がブームだ。

ヨーロッパをはじめ、海外での人気はうなぎのぼり。

では、どれがおいしいのか?と問われれば、

好きな銘柄はあっても、いつものお決まりだったり、

店に薦められるままに飲んでいたり。

そこでPenは、きき酒師の友田晶子を中心に、

日本酒のプロや愛好家を招いてテイステイング。

業界の鑑評会で行われているように、

口に含んでは吐き出すというスタイルではなく、

必ず料理とともに、常温、冷や、お燗と温度も変え、

丸2日間をかけて、飲みに飲んだ。

試飲した約100本は、マニア好みの希少品を除外、

酒屋や百貨店、スーパーなどで入手しやすいものばかり。

結果、選ばれた50本に星を付けて、ここに発表します!

審査基準

■ エントリー条件

都内の日本酒専門店、酒屋、百貨店、量販店、スーパー、コンビニなどで入手しやすい市販品。

■ 審査方法

口に含んで吐き出すという方法は採らず、ごく普通に飲んで評価する。飲む温度はすべて常温。各自の好みで2杯目以降は、お燗や冷やにして飲むこともあり。

■ 審査員に関して

審査員の中には、監修の友田晶子以外にも、日本酒の知識、テイステイング技能をもつ専門家

が複数名いるが、酒造関係者、酒類販売関係者は除外した。専門家以外の審査員は、日本酒を含め、ワイン、ビール、焼酎、ウイスキー、カクテルなど酒全般を普段から飲む男女で構成。外国人も複数名が参加した。

※ボトルは特に断りのない限り、4合瓶です。

※価格は購入時のもの。時期や店舗によって異なる場合があります。

※データは上から ●価格 ●使用米 ●精米歩合

●使用酵母

青野 豊・写真 photographs by Yutaka Aono (p41~65, p82~83) 佐野 篤・写真 photographs by Atsushi Sano (p70~77)
外山 温子 (CROSSOVER)・写真 photographs by Atsuko Toyama (p78~81) 小久保 敦郎・文 text by Atsuo Kokubo (p41~52, 61, 64) 吉田 桂・文 text by Kei Yoshida (p52~65) 友田晶子・文 text by Akiko Tomoda (p68, p70~77) 今泉 愛子・文 text by Aiko Imaizumi (p78~81) 金子 真理・イラスト illustrations by Mari Kaneko (p67~69, p81)

お★い★し★い
日本酒。



02



大吟醸酒

● ¥5,800

● 山田錦

● 45%

● 自社保存株

磯自慢酒造〈静岡〉 ISOJIMAN

洋食に合わせたい、穏やかな香りの大吟醸。

専門家から一般の愛好家まで総じて高評価を獲得。3つ星にこそ至らなかったものの、知名度通りの存在感を示した一本だ。磯自慢といえば「中取り純米大吟醸35」が洞爺湖サミットの晩餐会で乾杯酒として採用された酒蔵。本商品は、大吟醸酒で、一升瓶でも販売されるものの中では最高峰に位置付けられる。酒米の山田錦は兵庫県の特A地区である東条秋津産を使用。南アルプス間ノ岳に源をもつ湧水で仕込み、超低温で発酵させる。大吟醸にしては香りが穏やかなのは、蔵内保存酵母にこだわるがゆえ。それが風味のバランスを整え、食中酒に最適な味わいをつくり出す。生詰めのため、保存時は要冷蔵。冷やしたまま飲むのがお薦めだ。

友田晶子の視点

熟したバナナや白桃のように華やかで、大吟醸らしいフルーティさ。ワイングラスで飲みたいですね。洋食にも合わせられます。本来香りが強いのが磯自慢の個性ですが、こちらは比較的香りは控えめなので食中でもOK。

豊かな酸味に、日本酒のいまを実感する。

現在使われているものでは最古となる協会6号酵母発祥の蔵。その六號を冠した商品は、冬のしぼりたて、夏のなまざけと季節ごとに装いを変え、秋はひやおろしとして登場する。味はワインを彷彿とさせる豊かな酸が印象的。食中酒としての日本酒が見直されるなか、和食だけでなくこってりとした洋食にもマッチする力強さを秘めている。今回の審査では専門家よりも一般の愛好家に高い支持を得て2つ星にランクイン。新政酒造は嘉永5(1852)年に創業、いち早く超高度精白や長期低温発酵法を取り入れた革新的な伝統がある。現在、7代目が全量純米化、速醸酵母の廃止など新たな改革に着手中。六號以外の商品も含め、しばらくは目が離せない。

友田晶子の視点

銘柄に6号酵母という酵母名が入り、インパクトがありますね。甘みも酸味も強く、少し発泡。フレッシュさとボディが兼ね備えられたこの酒質は見事です。最近流行の味わいといえるでしょう。ワイン好きにはお薦め!



01



特別純米酒

● ¥1,365

● 酒造り、吟の精

● 麴米50%

● 掛米60%

● 協会601号

新政六號

新政酒造〈秋田〉

ARAMASA ROKUGO



04



● ¥1,103
● はえぬぎ
● 60%
● 山形KA酵母

大山 特別純米酒
加藤嘉八郎酒造(山形)
OYAMA

大山酒の伝統を受け継ぐ、食中の一本。

大山を代表する酒であり、蔵元も定番商品に定めるのが特別純米酒。飲み口はソフトでほどよい含み香があり、ほのかな甘みを残して消えゆく味は食中酒として飲み飽きることがない。大山とは山の名ではなく、蔵のある地名からとったもの。鳥海山や出羽三山に囲まれ、豊かな水と肥沃な大地に恵まれた米どころだ。かつては数十軒もの酒蔵が集まり、「大山酒」として尊ばれていた。その伝統を受け継ぎつつ、いち早く醸造改革に踏み切った蔵元でもある。まだ昭和の時代に新型の仕込みタンクと製麹機を自社で開発。機械化を図り、手造りの技を必要な部分に集中させることで酒質を磨いてきた。冷やでよし、燗でよし。気分に合わせて楽しみたい。

友田晶子の
視点

ちょうどいいコクとは、この酒のことをいうのです。味わいのバランスがよく、アフターも嫌みがなく飽きません。山形の酒は重いタイプが多いですが、こちらは軽め。地元の米「はえぬぎ」を使っているのも魅力的です。

軽快でなめらかな酒は、地酒ブームを牽引。

古くからの日本酒ファンにとっては馴染み深いラベルだろう。発売は1973年。日本酒が1級、2級と区分され、吟醸酒は鑑評会のために造られていた時代だ。早すぎた登場のため、初年度の出荷は2000本余り。やがて地酒ブームが到来すると一気にブレイク、「宮城に銘酒あり」と全国に知られていく。長きにわたり愛される秘訣は、その酒質にある。審査員が声を揃えるのが、口当たりのよさだ。すっきりと飲みやすく米の旨味も感じることができる。いざという時に外さないこの一本、実は海外進出を目指した嚆矢でもある。開発当初フランスでの販売を狙ったものの、諸事情で断念した経緯が。時代の先を歩んだ酒は、いまも色あせることがない。

友田晶子の
視点

どうだこの瑞々しさ！ 軽快でなめらか、そしてクリーン。初心者には飲みやすく感じ、通には飽きのこない酒として飲める見事なバランスです。落ち着きがあるので、吟醸だけど冷やからお燗まで幅広くイケます。



03



● ¥2,268
● 山田錦、トヨニギ、ひとめぼれ
● 50%
● 自家酵母

浦霞禅 純米吟醸酒
佐浦(宮城)
URAKASUMI ZEN

あ
か
さ
た
な
は
ま
や
ら
わ

06



純米大吟醸酒

● ¥3,885

● 山田錦

● 40%

● 静岡酵母

開運

土井酒造場〈静岡〉

KAUN

いざ特別な日に、磨き込まれた祝い酒。

新年のお屠蘇代わりに、景気つけの一杯として、とかく引き合いに出されることの多い開運。祝い酒として抜群の知名度を誇るが、そこに品質本位の裏付けがあるの言うまでもない。本醸造から大吟醸まで、酸味を抑えたきれいな味が印象的。今回の純米大吟醸も「すっきりと軽快」「飲みやすく旨味もたっぷり」など素直においさを称える声が集まった。大吟醸に取り組み始めて、およそ40年。兵庫県特A地区の山田錦を自家精米機で磨き上げるが、本商品は純米である分、華やかな吟醸香は控えめ。飲んでいて飽きのこない、舌が喜ぶ酒に仕上がっている。贈答品として喜ばれることはもちろん、ここぞという祝杯に用意したい一本だ。

友田晶子の
視点

もぎたての完熟林檎や白桃、梨のような品のある吟醸香。味わいも完熟果物をカブリと噛んだようなジューシーさを楽しめます。普通大吟醸は飽きがちですが、これは飽きずに飲めますね。寿ぎの席、乾杯の一杯に。

手造りの酒は、風味のバランスが抜群。

姫路市の北部、初夏はせせらぎでホテルが舞う山里に下村酒造店はある。生産石高は、年間わずか600石。「手造りに秀でる技はなし」との家訓を守り、機械化はせず、昔ながらの技術を駆使していねいに酒を仕込んでいる。山廃純米に使う米は、地元安富町産の夢錦。純米吟醸クラスにあたる55%まで磨き上げる。スペックを見ると日本酒度+5.5、酸度2.2、アミノ酸度2.2と骨太の印象だが、風味のバランスが実にいい。専門家の審査員は「ミルキーな香りで深い味わい」「飲み応えがある」と高評価を連発。一般の愛好家からは「飲んでいるとホッとする」という声も。まずは爛にして味わい、温度の下降とともに変わりゆく表情を楽しむのがいいだろう。

友田晶子の
視点

まるで熟成酒のような美しい山吹色が印象的。香りの第一印象は、少し癖がありますが、飲むにつけその個性にはまっていきます。山廃造りらしく飲み応えがありますが、あとをひく魅力的な酒です。個人的には大好きです。

05



山廃純米酒

● ¥1,312

● 夢錦

● 55%

● 協会7号

奥播磨

下村酒造店〈兵庫〉

OKUHARIMA