

# pen

with New Attitude

# 11/15

2015 No.594

定価 650 yen

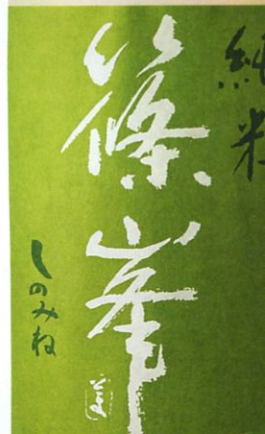
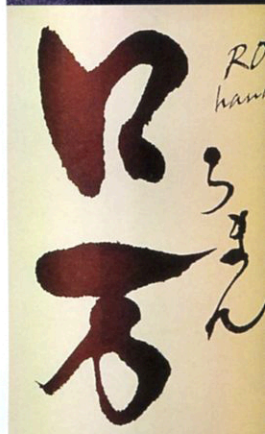


益や  
酒 店

MASUYA  
SAKETEN

# おいしい日本酒。

今年の3つ星はどれだ?!



決定版

今年の3つ星はどれだ?!

# おいしい日本酒。

監修・友田晶子 日本酒きき酒師・トータル飲料コンサルタント

●福井県生まれ。ふくいの食アンバサダー、球磨焼酎大使なども務める。11月末に日本酒「渾身の一滴」(ギャップ)シヤパンを刊行予定。

数年前に再燃した日本酒人気が広がりを見せている。

若手杜氏がつくる酒が鑑評会で高く評価されたりと、

日本酒のクオリティが上がってきていることは間違いない。

一方で、既存のカテゴリーでは分類しきれない酒も続々と登場、

どれが本当においしいのか見極めるのが難しくなってきた。

そこでPenでは、「味を知るには飲んでこそ!」との思いから

2泊3日の日程で、食べながら飲み続ける日本酒審査会を開催。

きき酒師の友田晶子らとともに、130本の銘柄を飲み比べ、

星付き銘柄を決定した。さて、今夜はどの酒を飲みますか?

お\*い\*し\*い  
日本酒。

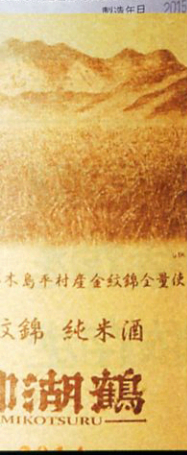
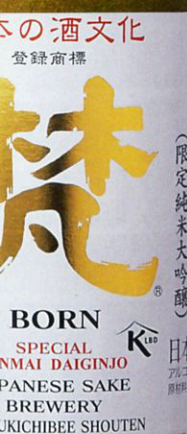
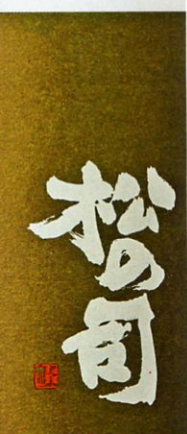
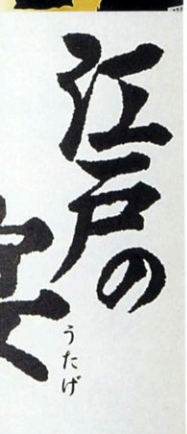
## 審査基準

- エントリー条件  
都内の日本酒専門店、酒店、百貨店などで入手しやすい市販品。¥3,000以下の銘柄に限定した。
- 審査方法  
一般的なシチュエーションを想定し、常時つまみを食べながら飲み比べた。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した。温度はすべて冷や。2杯目以降はお燗や常温で飲むこともあり。
- 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asting技能をもつ専門家が全体の半数以上いるが、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 (p26~60, p84~89) 本野克佳・写真 photographs by Katsuyoshi Motono (p61, p72~77)  
 佐野 篤・写真 photographs by Atsushi Sano (p62~71) 蛭子 真・写真 photographs by Shin Ebisu (p78~83) 小久保敦郎・文 text by Aitsu Kokubo (p28~39) 井川直子・文 text by Naoko Ikawa (p40~51) 吉田 桂・文 text by Kei Yoshida (p44, p50, p52~60) 友田晶子・文 text by Akiko Tomoda (p62~71) 山内聖子・文 text by Kiyoko Yamauchi (p72~77) 小長谷奈都子・文 text by Natsuko Konagaya (p78~83) 小松めぐみ・文 text by Megumi Komatsu (p84~89) 外川ゆい・文 text by Yui Togawa (p84~89) ユイキヨミ・文 text by Kiyomi Yui (p90-クリスマス) 藤野晶子・文 text by Akiko Fujino (p90-ロサンゼルス) 原口純子・文 text by Junko Haraguchi (p90-東京) 香川道子・文 text by Michiko Kagawa (p91-ロンドン) 高田昌枝・文 text by Masae Takata (p91-パリ) 河内秀子・文 text by Hideko Kawachi (p91-ベルリン)



数ある日本酒の中から星付き銘柄を決定する当企画は、「飲んでおいしい」日本酒の指標が世の中にないことから、そういったものをつくりたいという思いで始まりました。そこで、この企画では手軽に買えて、日常的に飲める酒を厳選、「街の店で買い、とことん飲む」ことにこだわり、エントリーされた130銘柄すべてを試飲して評価しました。飲んでいうちに酔っばらってちゃんと判断できないのではとか、いっしょに食べるつまみによって評価が変わるのではという懸念もなきにしもあらずなのですが、そこはプロ根性を発揮して、本当においしい酒を知ってもらいたいという熱意で頑張りました。今回のテイastingですべての酒を飲み終えてみて、食事と合わせて飲み飽きしない酒が増えたように感じました。これが、いまの時代のトレンドなのかもしれません。昨今、日本酒のバリエーションはますます増えてきています。その中からあなただけのお気に入りの1本を見つけるには、迷うことも多いでしょうが、選べる楽しさも同じだけあるはず。そんな時、この特集を参考にいただければ嬉しいです。さて、あなたはどの日本酒がおいしいと感じましたか？機会があれば、ぜひいっしょに一杯飲みながら語り合しましょう。

友田晶子

Penでは12月5日(土)に  
「おいしい日本酒。」の  
イベントを開催します。  
詳細はP139をご覧ください。