

卓 話

●山陽盃酒造株式会社 専務取締役 壺阪雄一様
「美味しい日本酒の呑み方」



日本酒ペアリング講座

山陽盃酒造株式会社

2024年5月23日(木)

表ラベル 日本酒ラベルの見方

① 酒名・銘柄
② 原料米・精米歩合
③ 醸造方法・酒造会社

裏ラベル 日本酒ラベルの見方

製品の特徴

- 酒造好適米を警沢に使用しました
- 伝統の生もとを採用、手造りにこだわりました
- 旨味に響んだ辛口本醸造酒です

原料米	山田錦	精米歩合	60%
使用酵母	協会701号		
成分	日本酒度	+5	
	酸度	1.6	
	アミノ酸度	1.6	

甘辛
甘口 / やや甘口 / やや辛口 / 辛口

おすすめの飲み方
冷やして / 空温 / ぬる燗 / 熱燗

酒類総合研究所
広島県東広島市鏡山3-7-1

日本酒とは

特定名称酒	精米歩合	特定名称	醸造アルコール入り(通称アルコール)
5.0%以下	大吟醸 / 純米大吟醸	米穀類や糖蜜を原料に作られたアルコール。入れる規定量は、白米総重量の10%以下。味の味をひき出し、香りを立たせる効果がある。	
6.0%以下	吟醸 / 純米吟醸		
6.0%以下	特別本醸造 / 特別純米	純米	
7.0%以下	本醸造	醸造アルコールを入れている。米・米麹と水だけの酒。名前に純米が入る。	
規定なし	純米		

普通酒 特定名称酒以外の日本酒。市場に流通している日本酒の半分は、普通酒。米・米麹・水 + 醸造アルコール + 糖類 ←入っていない普通酒もあります！

精米歩合とは
原料の米を、どれだけ削ったかを表す。精米歩合60%ということ、米の40%を削っていることになる。削るお米は、精米歩合90%くらい。

精米歩合60%
40%
60%

真ん中の残り60%のお米を使ってお酒を造る

精米歩合4.0%
味の少ないウリアな味になる

精米歩合7.0%
旨みのしっかりとした味になる。

よく聞く日本酒ワード

RSBY

BYとは、醸造年度(Brewery Year)Rは令和 令和5年度に造られたということ。年度は、7月1日～翌年6月31日まで。厳格に、西暦表記の酒も多い。

一製造年月一
蔵から出荷した月、熟成させた酒の場合、造られた年と違うこともある。

一アルコール一
アルコール調整(搾る前に加水した)した酒は、15~16度が多い。最近では14度前後の低アルコール原酒もある。同じ醸造酒のワインは13度前後、ビールは5度前後。

一日本酒度一
旨口なら日本酒度はマイナス(-) 辛口ならプラス(+)と書かれているが、味には他の要因もあるので、日本酒度だけで味の判断は出来ない。プラスだから旨口は要注意。

一酸度一
有機酸(コハク酸・リンゴ酸・乳酸など)の含有量。数値が高いほど辛口に感じるが、アミノ酸やグルタミン酸などのバランスによるので、これも一概には言えない。1.5度前後が多い。2度くらいになると高い。山廃・生もとは、2度以上のものが多い。

一アミノ酸度一
グルタミン酸などアミノ酸の濃度。味の濃淡に影響する。数値が高いとコクのある味わいになり、低いと淡麗に感じる。1.2前後が多い。山廃・生もとは、数値が高い。

酸度とアミノ酸度のバランスが、味わいに影響する。

日本酒と料理の組み合わせは自由!

でも、知ればもっと美味しい、料理 × 日本酒 合わせ方

温度で合わせる	濃度で合わせる	今日の気分、シチュエーションは?
料理 × 日本酒	料理 × 日本酒	寒い・暑い
冷 × 冷	淡 × 淡	疲れてる・元気
冷 × 濃	淡 × 濃	のんびり呑み
温 × 冷	濃 × 淡	ホームパーティー
温 × 温	濃 × 濃	

前菜 × 濃味
淡白
果実系・吟醸系

メイン × 濃厚
殺物系・純米・本醸造

調味料
味噌・醤油
ポン酢・出汁
胡椒・山椒
オリーブ油・ごま油 など

薬味
大葉・茗荷
山葵・生薑
ユズ・カボス・スタチ
ハーブ類 など

料理の流れで合わせる?
薬味・調味料は最強の助っ人!

日本酒の味を決める、3つのポイント

～ 火入れ (加熱殺菌) ~

～ 搾り (上槽) ~

～ 生もと (前向) ~

火入れ 生詰め 生貯蔵 本生/生々

搾り (上槽)

加熱殺菌

貯蔵

加熱殺菌

瓶詰め



初めての日本酒講座 ~ 日本酒と器 ~
器で日本酒の味が変わる!?

① 材質
 器 = 服
 ガラス = ドレス (華やかで細部までよく見える、でも体型が・・・)
 磁器 = 着物 (体型をカバーして誰でもキレイ!でも個性が・・・)

② 形

スッキリ	濃厚
口径 小	大
水量 少	多
水流 早	遅

③ 温度と厚み
 冷 ~ 常 冷 ~ 常 常 ~ 常
 冷 ~ 常 冷 ~ 常 常 ~ 常
 常 ~ 常 常 ~ 常 常 ~ 常
 常 ~ 常 常 ~ 常 常 ~ 常

材質: 冷 ~ 常, 冷 ~ 常, 常 ~ 常
 材質: 冷 ~ 常, 冷 ~ 常, 常 ~ 常
 材質: 冷 ~ 常, 冷 ~ 常, 常 ~ 常



酒の川柳 谷口幸三

日に三度
健康祝して コップ酒

検診の
前夜はそれでも 控え酒

コップ持つ
昔は酒で 今薬

二級酒も
貴方と飲めば 大吟醸

酒呑んで
政治家よりも「記憶ない」

酒好きは
相手も好きと 思うらし

コロナ後
家で慣らされ 発泡酒

嫁とちやう
酒はだまって 聴いている

雪月花
四季折々の 酒愛でる

「酔ってません」
その言い方が 酔っている

プロポーズ
あれはお酒が 言わせたの

