

彩りのある暮らし

カレン

船橋

2025 LATE AUTUMN ISSUE



知れば、
その一杯がきつと
飲みたくなる。



何が、どう違う？

純米酒、本醸造酒、吟醸酒

自然の恩恵と作り手の個性が鮮やかに息づく日本酒は、米を主原料とした日本のお酒。その種類はあまりにも多く、「何を選べばよいかわからない」という方もいるのではないのでしょうか。

日本酒は、米と米麴、水のみを原料とした「純米酒」、醸造アルコールを添加した「本醸造酒」、長期間低温で発酵して造った「吟醸酒」などに分けられます。原料や製法、精米歩合によって分類され、それぞれに特徴があるのですが、初心者にとっては、この違いはよくわからないものです。

そこで今回は、「酒のはしもと」の田中さんに、日本酒ビギナーにおすすめの6本を選んでもらいました。おいしい飲み方、相性のよいおつまみ、酒器の選び方などと合わせてご紹介します。

うぜんしらうめ たわらゆき

山形県の中央にそびえる出羽三

山を臨む鶴岡市にある「羽根田酒造」が醸す純米吟醸は、米のうま味

上品なうま味は
食中酒にぴったり



1. [羽根田酒造]
羽前白梅 純米吟醸 俵雪
(720ml/冷蔵保管)
1,980円

山形

華やかな味わいを
リーズナブルに



2. [石鎚酒造]
石鎚 純米大吟醸
(720ml/冷蔵保管)
2,420円

愛媛

こだわりの酒米を
用いた純米酒



3. [杜の蔵]
独楽蔵
無農薬山田錦六十
特別純米
(720ml/常温保管)
1,980円

福岡

飲みたくなる。
の世界。

楽しみたい 日本酒6選

番地 銘酒撰

酒のはしもと
東武百貨店 船橋店 担当

田中さん

日本酒ビギナー、大歓迎。
好みの味を探ることから
はじめてみましょう！

45度位のお燗にすると、燗酒ビギナーにとっても、1杯目のお酒としてもぴったりの穏やかな味わいに。平盃なら、立ち上るやさしい香りとともに楽しめます。

ひおきぐくらきもと たまさかえ
4 [日置桜生配純米玉栄]

「山根酒造」が手間ひまかけて醸す生配造りの純米酒。蔵付きの乳酸菌など多くの微生物が発酵に関与するため、複雑で多面的な味わいが生まれています。2年以上の熟成に加えて濾過も行っていないので、口を含むと米のうま味をしつかり感じられます。

55度以上の熱めのお燗にすると、チーズやイタリアンなど洋風の料理にマッチします。平盃でちびちびと味わいたいお酒です。

ほんぐ
5 [ひん孫凡愚 純米吟醸]

全量純米蔵の「神亀酒造」が醸す2種の長期熟成酒をブレンドしたお酒。輝くような琥珀の色合いは目にもおおいしく、熟成酒特有の香り成分ソトロロンによるメープルシロップのような甘い香りに深みや幅のある味わいが交錯します。
50度以上のお燗にしてじっくり

を綺麗に表現した逸品。甘さや派手さはないけれど、飽きのこないシャープな味わいが特徴です。

お刺身のようにあっさりとした一品料理によく合います。しっかりと冷やしたお酒を足が無いタイプのグラスに注いで、手で温めながら飲むのもよいでしょう。

2【石鎚 純米大吟醸】

愛媛県西条市にある「石鎚酒造」では、仕込み水に石鎚山系の清冽な水を使用。ミネラル感たっぷりな味わいに、やわらかな酸味と甘味が調和された、やや華やかな香りの上質な純米大吟醸酒に仕上がっています。

素材の味を生かしたおつまみを合わせると、繊細な吟醸香の風味がより一層引き立ちます。最後まで冷たさをキープできる足付きグラスで飲むのがおすすめです。

3【独楽蔵 無農薬山田錦六十 特別純米】

造るのは純米酒のみという「杜の蔵」が、福岡県糸島地区の4軒の酒米農家とともに完成させたお酒。約4年熟成し、米のうま味と程よい甘味を感じる味わいに整いました。

知れば、きっと
日本酒

味のちがいを
おすすめの

■ 地下1階4

鳥取



蔵の環境が味を
つくる生酏酒

埼玉



熟成酒ならではの
色と甘い香り

奈良



爽やかな後味の
辛口にこり酒

6.【久保本家酒造】

睡龍 きもとのどぶ
(1,800ml/常温保管)
3,740円

5.【神亀酒造】

ひこ孫 凡愚 純米吟醸
(720ml/常温保管)
2,090円

表紙掲載商品

4.【山根酒造】

日置桜 生酏純米玉栄
自然栽培米
(1,800ml/常温保管)
3,751円

こちらに聞きました!



楽しみたいお酒です。肉汁たっぷりのコロッケやチーズなど洋食と合わせるのがよいでしょう。
また、健全に醸したお酒は空気に触れて酸化しながら熟成度を増していきます。瓶の中で日々変化する味わいを楽しんでください。

6【睡龍 きもとのどぶ】

「どぶ」とは、どぶろくではなく、「久保本家酒造」のフラッグシップ酒でもある辛口にこり酒。飲むほどこに際立つ清涼感が特徴です。

55度以上の熱々のお燗にしてももちろんよいのですが、炭酸で割ってレモンを添えるなどしても爽快な後味を楽しめるのでおすすめです。チーズや肉系、スパイシー系など塩味の強い料理との相性がよく、幅広いジャンルの料理とともに楽しめます。

いかがでしたか。
好みの日本酒がありましたか。
迷ったときは、食事に合わせて選ぶとよいでしょう。
ぜひ、いろいろなタイプの日本酒を飲み比べてみてください!

ここから先は、会員様専用のページです

✓ 会員専用ページをご覧いただくためには、ログインが必要です

> 会員様ログイン

※ユーザー名、パスワードについては、東武友の会までお問合せください