

日本酒
ワイン
本格焼酎

マルミ便り Vol.22

発行 (株) マルミ北栄商店 札幌市東区北34条東7丁目3-12
http://www.3000.co.jp TEL 011-753-0855

お燗で美味しいお酒

お燗の美味しい季節になりました。ということで、今回は、お燗に合うお酒を選んでみました。もしかすると、お燗に合う日本酒ということ自体おかしなことかもしれませんが、というのは、もともと日本酒は、お燗にして飲むもので、冷酒で飲むのはごく最近になってのことなのです。お燗に合わないといわれている大吟醸酒や生酒に燗をつけみるのもおつてしょう。知ってて燗をつけるなら何でもありだと思います。



夜の帝王 純米酒

龍勢シリーズを造っている藤井酒造さんに燗で旨いとすすめてもらったお酒です。実際試してみると、大変美味しかったので紹介します。同蔵の酒はどれも燗にしてのむと旨いです。

一升瓶 2,350円



神亀 特別純米

「お燗といえば神亀」というくらい神亀の酒はお燗にすると美味しいです。神亀の生酒やにごり酒をお燗にして飲んでいる強者もいるらしい。

一升瓶 3,170円



黒帯「堂々」

黒帯堂々の燗酒が旨いというのをよく耳にするので選びました。この下のクラスの悠々でも十分旨いのですが、やはり堂々の方が旨いとのこと。金沢の料亭では燗酒として黒帯の悠々はよく使われている銘柄です。

一升瓶 3,470円



千代の光 特別本醸造

当店飯村が燗酒といえば買っていくお酒です。燗が旨いといわれている酒は酸度が高いものばかりですが、千代の光は酸度が低く優しい甘みのお酒です。酸味の強い酒が嫌いという人もおおいですが、そんな人におすすめです。

一升瓶 2,250円



鯉川 純米吟醸

鯉川酒造の社長は大の燗酒好き。あんまり関係ないかもしれませんが、鯉川の酒をお燗にして飲むと実際旨いです。同蔵の「亀治好日」が某有名雑誌で「燗酒にして旨い酒ナンバー1」になったという実績もあります。

一升瓶 2,550円



大信州 厳選山田錦

単に大信州の純米酒だからという理由だけで選びました。良い酒はお燗にしても良い酒。寒いときは冷やのまま飲むよりも暖めて飲んだ方絶対旨い体には優しいはずですよ。

一升瓶 2,600円



梅の宿 ゆず酒



梅の宿といえ、梅酒が爆発的人気となった。現在注目の酒蔵です。その梅の宿が新たに作り組んだのが、天然の柚子をふんだんに用いたゆず酒です。このゆず酒は去年の冬頃に発売されたものなのですが、大変好評で予想を遙かに上回る売れ行きのため、あっという間になくなりました。この代物は飲んでもみると、柚子

このたび、やっと入荷することになりました。蔵元さんの方でも柚子を大量確保に成功したということ、前回のよう、すぐになくなってしまうことではないでしょう。

※一升は十二月発売予定

四合 一、四七〇円

をふんだんに使っているため柚子の濃度が高いのですが、後口のキレが大変良く、まろやかに感じます。それは、ベースに日本酒を用いているため、日本酒には柚子の良い部分を引き出し、悪い部分を隠してしまいう特性があることが分かります。また、香料等の添加物が使われておらず、天然の原料だけを使っている点で、自然な香気を楽しむことが出来る体に優しいキユーールとして仕上がっています。



酒コラム 日本酒と吟醸香

吟醸酒の持つ華やかな香りを吟醸香といいますが、酒造りにおいてこの吟醸香を出すことは大変な技術が必要で、杜氏が長年の経験と勘によつて、蒸し、麹、発酵などの様々な要因がピタッと決まると初めて吟醸香を出すことができるのです。しかし、吟醸香を出すのが難しいとされてきたのは過去の話、最近では吟醸香を出す以前と比べると格段に簡単になってきています。といつても素人が簡単に出来るものではないのですが、吟醸酒造りが簡単になった理由に、吟醸香をたくさん出す酵母が開発されたことがあり、最近の吟醸酒用酵母は、以前まで吟醸酒によく使われていた9号系の酵母とは比較にならないほどたくさん吟醸香を出します。その酵母を使って酒を造ると、吟醸香が崩れてしまうどころか、酒が香水になってしまうほどなのです。新型酵母は、業界に大きな衝撃を与えました。昔は、ウン万円の吟醸酒だけでしか堪能できなかった華やかな吟醸香が、それよりもずつとすつと安い価格帯の吟醸酒にもあるわけなんです。以前は香りが華やかなだけで「これは素晴らしい酒だ」という評価がもらえたのですが、最近では香りが華やかな酒など、なんぼでもあり、吟醸香があまりないというところも増えています。それでは、一万円クラスの吟醸酒など全価値のないものなのかというのと、その吟醸香が華やかな酒と新型酵母を用いて造った吟醸酒を比べてみると一目瞭然としてい

う。おそらく高価な吟醸酒の方が断然美味しく感じられるはずですが、酒は香りだけではなく分かつていいます。【麴の酒】と【酵母の酒】

最近では吟醸香をたくさん出すだけではなく、発酵力が強く、味わいも柔らかく仕上がるといって極めて吟醸酒造りに適した酵母用いられています。近頃、香りが華やかで素晴らしい吟醸酒が安価で売られていますが、この新型酵母のおかげなんです。この酵母を使うと、麴の造り方も変わってきます。以前は吟醸香が出るかどうかは麴造りに依るところが大きかったのですが、新型酵母を使えば吟醸香はいくらかでも出せるため、吟醸麴にこだわらなくても良くなります。そのため、酒の味わいづくりに標準を合わせることに麴造りをするようになります。このようにして造った吟醸酒を「酵母の酒」とよびます。そして、一方では、いまだに、頑なに、吟醸麴と古典的な酵母を使って吟醸酒を造って

いる蔵元もあります。こちらは、「麴の酒」なのですが、わざわざ古くさい酵母を使って吟醸酒造りをする必要もないと思う人もいます。吟醸麴によって醸した、昔ながらの吟醸酒と新型酵母を使って出来たものにはやはり違いがあります。昔から吟醸酒を飲み付けてきた人は、新型酵母を使った吟醸酒はなにかアンバランスな感じがすると思います。「昔の吟醸酒は美味しかった」という人がよくいますが、古典的な造りの吟醸酒の方が口に入る感じが、たぶん、いいんじゃないでしょうか？

