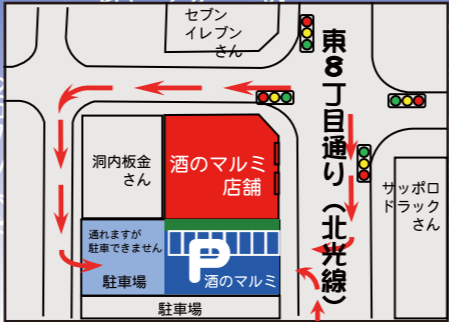


マルミ便り Vol.41

発行 (株) マルミ北栄商店
 札幌市東区北34条東7丁目3-12
 TEL 011-753-0855

http://www.3000.co.jp

担当



コラム

日本酒の楽しみ方①

先日、「純米燗酒真夏の宴」という酒の会に参加する。出品酒のほとんどが純米の燗酒だけ。夏場に燗酒という信じられないような取り合わせ。参加蔵元は16歳で様々な個性の純米燗酒を飲み比べてきた。

本来なら、この時期は吟醸酒を冷酒でというのが定番だが、純米燗酒だけという縛りのある特殊な酒の会に全国16歳の蔵元と200人ちかくの参加者が集まってしまふというのはすごいことだ。もし、夏の夜に酒を飲みに出るなら、燗酒しか置いていない料飲店など行こうとは思わないだろうし、あつたとしても、客は来ないのが普通だ。それでも、真夏にこんな会をおこなうのは、『純米燗酒』の美味しさを広めるという意図があるからだ。冬場に燗酒

は美味しくて当たり前。わざわざ、夏場に美味しい燗酒を飲んでもらうことによつて、夏の燗酒も美味いと知ってもらえるのだ。

燗酒というと、みなさんはどのようなイメージを持っていらっしゃるのか。おそらく、ほとんどの人は燗酒といえば、冬場に飲むもので、銘柄や酒質にそこまでこだわる必要がないものだと思つている。それ以前に、燗酒というものはほとんど注目しておらず、燗酒に対してのイメージ自体が希薄だといつてもよい。

しかし、あまり燗酒に関心が向けられていないにもかかわらず、燗酒こそ日本酒の本来的な楽しみ方であるという考えを持つている造り手たちは多い。

酒(さけ)の語源をたどつてみると、燗酒が日本酒本来の楽しみ方であるということの説明できる。酒の語源は、作(さ)気(け)といわれている。作(さ)は作



只今旬のお酒のご紹介

旬の秋のひやおろし

秋は、日本酒が旬の季節です。冬場に造つた新酒が半年間の熟成を経て、酒の味わいに新酒の荒々しさがなくなり、丸みを帯び調和します。そして、この時期に完成形となり、ついで出荷されます。

特に、この時期に出荷される日本酒のなかでも、瓶詰め時に火入れを行わないものを『ひやおろし』といいます。『ひやおろし』の語源は、冷やのまま卸す、からきています。火入れを行わず冷えたまま蔵出しされるという意味を表します。ひやおろしの味わいの特長ですが、通常の日本酒と比べると、まだ酒が若いために、味が乗りすぎておらず、酒に若々しさと力強さが残っています。しかし、適度に熟成されているために、味わいがバラバラではなく、まとまりがあります。口の中で旨さが収束してくるような感覚が楽しめます。百聞は一見にしかずです。皆様もこの時期にしか味わえない『ひやおろし』の旨さをご堪能下さい。

物のことで、日本古来の作物の『米』のこと。気(け)は、気配、陽気などに使われるが、『実体ではない、それらしい感じ』という意味がある。組み合わせると、『米のような感じ』となる。日本酒というものは、『米のような感じ(米の気)』を水に溶かし込んだものだと考えられていたのである。日本酒を飲んでいて、作(さ)気(け)が感られる部分として思いだされるのは、熟した米の味香りと共に、喉がカアアッと熱くなるときだろう。その点から燗酒は作(さ)気(け)を感じるために特化した方法だといえる。

日本酒に大吟醸酒がある。大吟醸酒造りというのは大変な手間とコストがかかるもので、高度な技術も必要だ。大吟醸酒とは蔵元の持つている技を惜しみなく出し尽くして造られた、日本酒の最高峰なのである。全国新酒鑑評論会という品評会が毎年5月に行われる。全国新酒鑑評論会では全国の蔵元が最高の大吟醸酒をもつて参加し、競いあう。鑑評会で評価されるお酒というのは、欠点が少なく、洗練された香味を持ったものである。

燗酒に求められる味わいと大吟醸酒に求められる味わいは、全く異なっている。大吟醸酒をお燗にして飲んでみると分かる。あの燗酒らしいホワツとした心地よさが感じられず、とげとげしく、のっぺりとした平面的な味わいになってしまう。反対に燗酒で旨味が多い純米酒を温度を下げて飲んでも同じことがいえる。純米酒の持つている旨味が温度が下がることにより、苦味に感じてしまふのだ。昔、日本酒には級別制度というものがあつた。品質の良いものから順に、特級一級、二級とランク付けされていた。優れているか、そうでないかという優劣の一軸二元論的な認識をもつて日本酒は選別されていたのである。日本酒には優劣があるのも確かだが、単純に大吟醸酒は優れていて、燗酒はそうでない、と当てはめてしまふのはナンセンスだ。大吟醸酒には大吟醸酒の良さがあるし、燗酒には燗酒の良さがあるのだ。

次号につづく

大信州 ひやおろし

純米吟醸 一升三、〇〇〇円
 四合一、五八〇円

口に含んだときの上品な吟醸香。バランス良い味わい。



土佐しらぎくひやおろし

純米吟醸 一升二、九九〇円

フレッシュでみずみずしい辛口酒。味もつてます。



加賀鳶冷やおろし

山廃純米 一升三、一五〇円
 原酒 四合一、五八〇円

若々しくしつかりとした旨味。飲み応えあり。



開運ひやおろし

特別純米 一升二、七八〇円

吟味とキレの良さ。昨年の人気ナンバーワン。



山法師ひやおろし

純米酒 一升三、〇五〇円
 四合一、四七〇円

淡麗な飲み口。ほんのりした繊細の米の旨味と吟味。



うづのつきひやおろし

純米吟醸 一升三、〇五〇円
 原酒

香り良く爽やかな飲み口。後口辛い。



龍勢ひやおろし

純米酒 一升二、九四〇円
 四合一、四七〇円

若々しく、たつぷりとした熟味と酸味。



神亀ひやおろし

純米酒 一升三、一七〇円

豊かな旨甘な香り。ぎゅっと濃縮された旨味。



酒のうんちく

日本酒と焼酎の違い

日本酒と焼酎はどちらも日本伝統のお酒です。日本酒と焼酎の違いとはどのようなものなのでしょうか。

ラベルには使用原料が記入されています。日本酒には米・米麴。芋焼酎には薩摩芋・米麴などと記入されていますが、そこから、分かることは、日本酒は米が主原料。焼酎は芋や米、麦など焼酎の種類によつて、異なる原料が使われているということだけです。使用している原料だけなら、米焼酎と日本酒は原料は全く同じということになります。

日本酒も焼酎もタンクの中でモロミを発酵させるまでは、基本的には造り方に違いはありません。違いは、最後にどろどろに濁ったモロミから透明な液体として飲めるようにする工程にあります。日本酒ではモロミを布でこすことで酒を取り出しますが、焼酎はモロミに熱をかけて湯気の部分だけを集めることで酒を取り出します。

おおまかに区別すると、日本酒は醸造酒、焼酎は蒸留酒に分類されます。醸造酒の仲間には、ビール、ワインがあり、蒸留酒の仲間にはウイスキー、ヴァッカなどが代表的です。

黒糖焼酎

黒糖焼酎は奄美群島のみで製造される特産品です。

黒糖を原料とする黒糖焼酎は、穀物を原料とする他の焼酎とちがいで、製造に麴を必要としません。焼酎としてはやや特殊な存在です。(米麴が使用されているのは税法上の理由です。)

口当たりは比較的柔らかく、癖が少ない。原料から想像されるほどに甘味は強くないのが特長です。

飲み方は他の焼酎と同じくお湯割り、ロックなど、お好みで良いでしょう。

<p>朝日(30度) 喜界島 黒糖 30度</p>  <p>喜界島最古の酒蔵が造る、黒糖焼酎の中で最も代表的な銘柄です。しっかりとした黒糖の風味を残しつつ、バランスの良く飲みやすいです。</p> <p>一升 2,500円</p>	<p>龍宮 奄美大島 黒糖 30度</p>  <p>生産量が年間わずか300石の小規模蔵が造る黒糖焼酎です。手間のかかる、かめ仕込みを行っているため、味は軟らかく暖かみがあります。</p> <p>一升 2,690円</p>	<p>加那 奄美大島 黒糖 30度</p>  <p>椗樽で二年貯蔵することで、樽香が加えられた黒糖焼酎です。ラム酒のような芳醇な香りが特長。『加那』とは『愛しい人』という意味です。</p> <p>一升 2,530円</p>
--	---	---

注目の商品

入荷したばかりの季節商品、限定品、新定番商品の情報です。

<p>黒兜 夢一献 福岡県 純米吟醸</p>  <p>主に焼酎で使われている黒麹菌で造っためずらしい日本酒です。長年の試行錯誤により生み出されたといいます。黒麹の爽快な酸味がアクセントとなり極めてフルーティーな味わいに仕上がっています。</p> <p>一升 2,600円</p>	<p>黒兜 山田錦 福岡県 純米吟醸</p>  <p>黒兜の山田錦バージョンです。いちごのような香り。味わいは熟した洋梨やりんごを連想させます。黒麹菌を顕微鏡で見るとまるで兜をかぶっているようなので、黒兜と名付けられました。</p> <p>一升 3,200円</p>	<p>常山 超辛口純米無濾過生原酒 福井県 純米無濾過生</p>  <p>常山の定番品です。既存の定番品の超辛口純米を無濾過生原酒にしたものです。超辛純米に無濾過原酒はぴったりはまったようで、バランス良く仕上がっており、すでにリーピーターがいるほど。人気商品になりそうです。</p> <p>一升 2,700円</p>
<p>香月 槽場直取り 長野県 純米吟醸生</p>  <p>定番品、香月純米吟醸の『おりがらみ生バージョン』です。毎年人気の大信州別荘外品とは酒質はほぼ同等ながらお求めやすい価格設定になっています。蔵元在庫残りわずかです。</p> <p>一升 2,800円</p>	<p>くどき上手 純米大吟 愛山 山形県 純米大吟醸</p>  <p>幻の酒米といわれている『愛山』を原料に使用した純米大吟醸酒です。酒米の特性を生かした、ふっくらとした味吟醸タイプに仕上がっています。</p> <p>一升 4,380円</p>	<p>くじらの黒麦 鹿児島県 麦25度</p>  <p>昨年限定販売した『麦香大海』が好評だったため、『くじらの黒麦』としてリニューアルし新しく定番商品化されました。穀物臭が少なく、スッキリと甘みの感じるのが特長です。</p> <p>一升 2,360円</p>
<p>晴耕雨読 かめ壺仕込 鹿児島県 芋25度</p>  <p>晴耕雨読シリーズの期間限定品です。じっくりとかめ壺で熟成をかけることで、質感は高まっています。ノーマルの晴耕雨読とは方向性は違い、マイルドさを求めず、芋の風味たっぷりに仕上げられています。</p> <p>一升 2,880円</p>	<p>池亀 とろとろのにごり梅酒 福岡県 梅酒</p>  <p>桃の様な香りの完熟梅果肉を磨り潰して梅酒に加えた、とろーりとした飲み口が心地よい梅酒です。果実味が大変濃厚なので、炭酸割り、焼酎割りなどにも使えます。</p> <p>一升 2,850円</p>	<p>池亀 ゼリー梅酒 福岡県 梅酒</p>  <p>1回の仕込みでわずか500本しか造れない非常に手間のかかる製法で造られている珍しい、ゼリータイプの梅酒です。好みの柔らかさになるまで振って飲みます。</p> <p>500ml 1,575円</p>

当店人気梅酒ベスト10

当店ただ今の売れ筋本格梅酒です。

<p>梅の宿 あらごし梅酒 1位</p>  <p>すり潰した梅の実を加えた、独特の食感と果実味ある味わいが特長です。安定した人気の梅酒です。</p> <p>一升 2,940円</p>	<p>梅の宿 梅酒 3位</p>  <p>日本酒ベースの梅酒の定番。ツンとこないバランスのとれた味わいが日本酒仕込みの良さです。初めての方にはこれからどうぞ。</p> <p>一升 2,100円</p>	<p>五代 梅太夫 5位</p> <p>鹿児島県の焼酎蔵が造る芋焼酎ベースのにごり梅酒です。</p> <p>一升 2,900円</p>	<p>請福 梅酒 8位</p> <p>泡盛ベースのスキットした味わいが特徴です。</p> <p>一升 2,580円</p>
<p>八海山 梅酒 2位</p>  <p>あの八海山が造った梅酒。ベースに八海山の原酒を用いた、こだわりの逸品です。甘さを抑えた大人向けの味わいです。</p> <p>一升 2,840円</p>	<p>小正 梅酒 4位</p>  <p>本格焼酎に定評のある小正醸造が造る本格梅酒です。本格焼酎ベースに、はちみつを用いて漬け込みました。値頃感があります。</p> <p>一升 2,000円</p>	<p>大信州 吟撰梅酒 6位</p> <p>スッキリと飲み応えあるのが特徴。上品かつバランスよい味わいです。</p> <p>一升 2,800円</p>	<p>麒麟山 梅酒 9位</p> <p>純米吟醸酒で漬け込んだ繊細な飲み口の梅酒です。</p> <p>一升 3,150円</p>
<p>大信州 純吟梅酒 7位</p> <p>原料にこだわりぬいた究極の梅酒です。価格相応の味わい。</p> <p>一升 5,250円</p>	<p>角玉梅酒 10位</p> <p>本格梅酒の先駆的存在。何と発売55周年といえます。伝統の梅酒。</p> <p>一升 2,180円</p>		

ワインご紹介

円高還元!! 外国産ワインがお求めやすくなりました。

<p>CH.ムーランド マレ フランス 赤 フルボディ</p>  <p>甘さも感じるような豊かな果実味と柔らかなタンニン。さすが09です。</p> <p>フルボトル 1,180円</p>	<p>CH.ド フォントニーユ フランス 白 辛口</p>  <p>フレッシュな風味を保ちながら、味わいに奥行きがある。クリヤーで香り高い。</p> <p>フルボトル 1,380円</p>	<p>CH.ニコ フランス 赤 ミディアムボディ</p>  <p>つい、ニコニコ(笑)してしまうこの価格。でも味わいは本格的です。</p> <p>フルボトル 980円</p>
--	--	---

数量限定品

幸せの黄色いすず音
宮城県 米から出来た酒



発泡清酒『すず音』をベースに、紅花の花弁から抽出した天然エキスをブレンドし、やさしいミモザイエローのお酒に仕上げました。シャンパンを思わせる繊細な泡と、やさしいお米の香り、シルクのようなのみ心地をお楽しみ下さい。

全国10000本の限定品です。品切れの際はご容赦下さい。

300ml 860円

すず音

すず音に新しい姉妹が加わりました。

<p>花めくすず音 宮城県 米から出来た酒</p>  <p>すず音シリーズ次女です。黒米・紫黒米から天然色素を抽出したピンク色が特長です。</p> <p>300ml 860円</p>	<p>すず音 宮城県 米から出来た酒</p>  <p>すず音シリーズの長女です。飲んでいて不思議と癒されるのが人気の秘密です。プレゼントに最適でしょう。</p> <p>300ml 750円</p>
---	--