



OH……そろそろ  
酔っ払ってきちゃった

## 二人でちょっと 乾杯するなら ミニボトルタイプ

甘さ控えめで幅広い料理にOK。  
フェミニンなボトルも◎



地元の減農薬米を使った  
すっきりキレイの良い一本



強発泡&がっつり料理に  
負けないしつかり強い味わい



上品な甘さとバランスの良さで  
ペアリングの楽しさ満載



広島

富久長

スパークリング純米酒 HAKUBI

女性社氏が醸す広島の蔵。30年以上前から先代が瓶内二次発酵の製品を造ってきた。食事と楽しむやすい辛口&軽やかな酒質が伝統。「苟の土佐氣」(木村)、「チリコンカン」(ルイス)と、全方位的に合いそう。

今田酒造本店  
広島県東広島市安芸津町三津3734 ☎0846-45-0003 ■300ml648円、720ml1620円 ■広島県産米・兵庫県産米/広島県産米 60% ■広島県産米 85% ■15度 ■火入れ ■スクリュウキャップ

神奈川

いづみ橋

とんぼスパークリング

「なんてクリーンで良いSAKE! 手打ち蕎麦屋で一杯やりたい」とルイスさん絶賛。スパークリングへの挑戦は23年前から。酒米栽培から精米・醸造までを行なう栽培醸造蔵で、減農薬米などのナチュラル志向はスパークリングにも。

泉橋酒造  
神奈川県老名市下今泉5-5-1 ☎046-231-1338 ■250ml620円、720ml1512円 ■神奈川県産山田錦 55%/80% ■協会901号 ■15度 ■火入れ ■スクリュウキャップ

静岡

シダ・シードル

4年前、「シードルの泡の感覚に近づけよう」と開発。成熟した飲み手にも評価される酒を意識し、アルコール度数12%以上を目指す。「香りは松やに」(木村)、「発酵した強い味。発酵食品やディナーのメイン料理に」(マルコ)など力強い味と評価。

志太泉酒造  
静岡県藤枝市宮原423-22-1 ☎054-639-0010 ■300ml600円、720ml1400円 ■山田錦 60% ■静岡県産米 NEW-5 ■13度 ■生酒 ■スクリュウキャップ

山形

初孫 美泡純吟

1980年代から瓶内二次発酵スパークリングを手がける蔵元。つや姫を酒米に、透明感ある糸を引くような泡立ちを目指す。「淡白だけど上品、深みがある」(夏江)、「スイートで好バランス。スパイス料理など料理とのペアリングも良さそう」(トニー)。

東北銘醸  
山形県酒田市十里塚字村東山125-3 ☎0234-31-1515 ■300ml972円 ■つや姫 55% ■非公開 ■10度 ■火入れ ■スクリュウキャップ



自信を持って世界へ誇ろう!

### スパークリング ①つの 掟

- ① キンキンに冷やす!
- ② 瓶を振ったり混ぜたりしない!
- ③ 泡の状態を見て、ゆっくり開栓!



「海外で実績のある蔵元が多いですが、それ以外にも、英字をあしらうなど西洋的なデザインが多いのはなぜだろう?」

「海外で実績のある蔵元が多いですが、それ以外にも、英字をあしらうなど西洋的なデザインが多いのはなぜだろう?」

「海外で実績のある蔵元が多いですが、それ以外にも、英字をあしらうなど西洋的なデザインが多いのはなぜだろう?」

「海外で実績のある蔵元が多いですが、それ以外にも、英字をあしらうなど西洋的なデザインが多いのはなぜだろう?」

「海外で実績のある蔵元が多いですが、それ以外にも、英字をあしらうなど西洋的なデザインが多いのはなぜだろう?」

「海外で実績のある蔵元が多いですが、それ以外にも、英字をあしらうなど西洋的なデザインが多いのはなぜだろう?」



憧れの「UMAMI」を  
知りたくて来日したよ

## シャンパンに 追いつけ! 追い越せ! 激引き透明スパークリング

岩手

南部美人

あわさけ スパークリング

「梨のようなフルーティーな香りでも余韻長め。チューベ(濃厚な海老のスープ)と相性良さそう」(夏江)、「15時にカフェでモンブランやマカロン」(木村)と大半がスイートな評価。SAKE COMPETITION 2018発泡清酒部門で2年連続1位を獲得。

南部美人  
岩手県二戸市福岡上町13 ☎0195-23-3133 ■720ml4860円(箱なし) ■非公開 ■非公開 ■非公開 ■14度 ■1回火入れ ■コルク栓

秋田

出羽鶴

スパークリング 明日へ

1991年から瓶内二次発酵酒に取り組み。出羽山系伏流水と、酒米に秋田酒こまちを使用。ベースの酒に吟醸酵母、二次発酵用に発酵力の強い酵母を使い、辛口&ミネラル感のある後味に。「和食やスパイスな料理など広く合わせやすい」(夏江)。

秋田清酒・出羽鶴酒造  
秋田県大仙市戸地谷字天ヶ沢83-1 ☎0187-63-1224 ■720ml5400円 ■秋田酒こまち 55% ■AKITA雷国酵母(UT-1) ■13度 ■火入れ ■コルク栓

佐賀

天山

スパークリング Dosage Zéro

1年~1年半かけて瓶内熟成。激引きタイプの中でもドライで繊細な飲み心地が印象的。「蜂蜜、爽やかなミントを感じる」(マルコ)、「鮭に合う」(デヴィッド)、「生魚のマリネ。前菜系も」(夏江)など、食事のスタートに良さそうとの意見。

天山酒造  
佐賀県小城市小城町岩蔵1520 ☎0952-73-3141 ■750ml5400円 ■非公開 ■60% ■非公開 ■13度 ■火入れ ■コルク栓

埼玉

菊泉 ひとすじ

スパークリングワインの技術に学び、濃醇や甘口の純米酒に。シャンパン並みに瓶内ガス圧を高め、澱を除いて酒色の透明化に成功(特許申請中)。昨季はロゼタイプにも挑戦。「スイートで複雑なフレーバー。くさやにどう?」(デヴィッド)。

滝澤酒造  
埼玉県深谷市田所町9-20 ☎048-571-0267 ■720ml4860円 ■さけ武蔵/さけ武蔵・五百万石 60% ■非公開 ■12度 ■火入れ ■コルク栓



熟した果実のごとき  
スイートな余韻♡



シャープでバランス良い。  
食中酒として優秀!



ミネラリーで繊細。  
辛口で飲み飽きない



きめ細かいエレガントな泡。  
上品でまろやかな味わい

「も」(マルコ)。「白いお酒って飲み慣れないよね。牛乳みたい。シャンパンみたいに透明にしたら?」(ルイス)。

対して、南米・アジア勢は好意的だ。「ペルーにはぶどうの蒸留酒・ピスコに卵白を混ぜたピスコサワーがあるけど、酸っぱくて辛い料理にすごく合う」(夏江)、「韓国のにごり酒・マッコリもあるね。陸奥八仙は甘酸っぱいラッシュみたいでスパイスの王様・カルダモンと相性抜群。これはとても良いお酒(トニー)。「僕もにごり酒のほうが海外の方に提案しやすい」と、ニューヨークのレストラン勤務で日本酒のサービスマン経験もある木村さん。「生き生きと元気なのがにごり酒の魅力。発酵中の酒を飲むことを面白がる外国人も多かった。そもそもスパークリング日本酒はシャンパンとは違うものとして楽しんでもらえたら。これから歴史を積み重ねていく酒ですからね」。

ミニボトルタイプは「コンビニサイズ」と好評。720mlは二人だと飲み切れないという意見も多く、「スパークリング日本酒をもっと気軽に飲んでほしい」という蔵元の意向が窺える。さて、試飲を終えてラベルご開帳。テイスターの皆さんも、「泡は酔いが

ペルー料理の乾杯酒には  
どれが良いかな?

