

SAKE KEYWORDS

妄想シーンで学ぶ、最旬日本酒キーワード

日本酒を楽しむシーンが広がる昨今。こんなシチュエーションに合うのは、どんなお酒？
おすすめの日本酒を通して、今注目の日本酒の流れがわかるキーワードも学ぼう。

Photos SHINTARO OKI Stylist MAKIKO IWASAKI Text & Sake selection YUI TOGAWA



SCENE01

和食好きな父の誕生日だから
乾杯は華やかに始めたい

KEYWORD

泡

飲まない手はない急成長ジャンル
日本人だもん、「awa酒で乾杯！」

毎晩のように地酒で晩酌する父の誕生日。娘としてはシャンパンでお祝いしたいところだけど……。そんなときには、ぜひ日本酒のスパークリングを。華やかな泡が立ち上る新感覚の日本酒に父もご満悦。今回は、日本酒を乾杯酒として広める「awa酒協会」に認定を受けた3本をセレクト。原料やガス圧、泡の生じ方など厳しい基準をクリアした自信作ばかり。



その場がフワッと和む
“アベリア”にうっとり

天吹
純米大吟醸 金色
720ml ¥1,600

低温熟成を経て醸出しとなった「金色」に使うアベリア酵母は、「天吹」の酒造りの代名詞ともいえる花酵母の一種。抜栓すると甘く華やかな香りがパワッと拡散し、口に含むと心地よい熟成感を感じる。／天吹酒造 ☎0942-89-2001



濃密な甘さに花を添える
“オシロイバナ”の香り

笑四季
赤い糸 山田錦
720ml ¥1,850

ネーミングでも飲み手を楽しませてくれる笑四季酒造。「赤い糸」には、人との縁を大切にという思いを込めた。オシロイバナ由来の華やかな香りで、蜜のようなめらかな甘みはインパクトも抜群。ほか、越前産と吟吹雪も展開。／笑四季酒造 ☎0748-62-0007



最高峰の酒にふさわしい
エレガントな“つるばら”

青煌
純米大吟醸 愛山
720ml ¥2,950

バラの花から分離されたつるばら酵母をメインに、山梨県のハッポ山麓の伏流水で醸す。希少な酒米である愛山を40%まで精米した「青煌」の最上級品で、メロンを思わせる上品な香り。滑らかな舌触りで、きめ細かな酸がみずみずしい。／武の井酒造 ☎0551-47-2277

KEYWORD

フローラル

まるで花束のような存在感。
花酵母で醸した優美な日本酒

いまだに「日本酒って、新橋のガード下で、おじさんが飲むものでしょ？」なんて言われる人がいたら、ちょっとブレイク。7号、9号、蔵付きなど、酒造りに欠かせない酵母。そこに、ひまわり、なでしこ、いちごなど、東京農業大学の教授によって分離された「花酵母」を使うと、なんとフローラルな印象を持ったお酒が出来上がる。一瞬にしてイメージが覆るはず。

SCENE02

「日本酒って
おじさんの飲み物」と言う
友人を開眼させたい



天山の美しい水で醸す
気品ある優しい泡酒

天山
スパークリングSake
720ml ¥5,000

「七田」の銘酒で知られる佐賀県の蔵が醸すスパークリング。源氏ぼたる発祥の地といわれる小城市川川沿いに蔵を構え、天山の伏流水では込んでいる。穏やかな香りと心地よいガス圧で口当たりが優しく、透明感のある旨み。／天山酒造 ☎0952-73-3141



白州が誇る日本酒と
ウイスキーがコラボ

七賢 スパークリング
杜ノ奏
720ml ¥10,000

同社のお米のスパークリング第3弾は、地元・白州にあるサントリーの白州蒸溜所とのコラボで誕生。瓶詰前にウイスキー樽で寝かせることで、ミネラル感とメープルシロップやバナナのような深い樽香がハーモニーを奏でる。／山梨銘醸 ☎0551-35-2236



幻の米を使った新作は
1000本だけの限定品

MIZUBASHO
雪ほたか Awa
720ml ¥7,000

蔵がある川場村産の幻のコシヒカリ「雪ほたか」を使用し、テロワールを表現。柑橘系にベリー系が交わったような香り、口にお米の甘みが広がっていく。ブルーで統一したデザインと円筒形の専用箱はギフトに最適な新作。／永井酒造 ☎0278-52-2311

