



福井県

花垣米雫 貴醸年譜 1年貯蔵

Hanagaki Komeshizuku

南部酒造場

遺伝子を受け継ぐ、稀有な貴醸酒。



などのデザートとともに「飲み続けられる爽やかさも有り」と評価。3年、7年と貯蔵年数を経た商品もあり、飲み比べも楽しい。

酒データ	
精米歩合	●70%
使用米	●非公開
使用酵母	●非公開
価格	●¥1,080(300ml)

亀澤広毅の視点



ハチミツ、ローストしたナッツなど甘みのある香り。口に含むと甘みが全体を覆うが、ほどよく酸味がありまとまった印象に。燗にしてもバランスを保ちそう。チョコレート、栗、ナッツ系のデザートと相性よし。

20年前から全量特定名称酒にシフトし、その半分は純米酒という南部酒造場。伝統に重きを置いた酒造りに邁進しつつ、オーク樽での熟成や古代米仕込みなど新たな可能性を探る取り組みも積極的に行う。そのひとつが、この貴醸酒。通常、酒で仕込んだ酒のことを貴醸酒と呼ぶが、本商品は仕込みの酒に前年の貴醸酒を使う。毎年その造りを続けることで、酒の命が受け継がれていく。ソムリエは「ガトーショコラ

ダルマ正宗 五年古酒 Darumamasanpu

白木恒助商店



岐阜県

パイオニアならではの、研究が光る。



おいしい日本酒。

み、苦み、酸味など複雑に変化する味を楽しめる」との声が。それは5年以上を経た数種類の古酒が織りなすブレンドの妙でもある。

酒データ	
精米歩合	●70%
使用米	●日本晴
使用酵母	●協会7号
価格	●¥3,672

亀澤広毅の視点



複雑味を帯びた甘い香り。味わいの多くを甘みが占め、後半に感じるほどよい辛みが全体を引き締める。常温で中華など味の濃い料理と合わせるのもいいが、少し冷やしてアイスクリーム入りクレープなどにも。

いまでこそ古酒を造る蔵が増えはいるものの、業界の中でその存在は長く忘れられていた。昭和40年代に酒税法や日本酒への既成概念という壁を乗り越え、長期熟成に挑んだのが白木恒助商店。古酒造りのパイオニアとも呼べる酒蔵だ。

3年〜20年まで4種類の古酒展開をするなかで、バランスのよさに定評があるのが「ダルマ正宗 五年古酒」。ソムリエからは「アタックがやわらかく、なめらかな舌触り」「甘



長野県

せきの純米大吟醸

Seiki

大澤酒造

花酵母で醸した、個性豊かな食中酒。



細かつエレガントな味わい。ほどよい熟成感もあるが、控えめなので食中酒としても楽しめる。香ばしい鮎の炭火焼きなどと合わせてみたい。

酒データ	
精米歩合	●49%
使用米	●金紋錦
使用酵母	●自社酵母
価格	●¥1,944

渡部佳哉子の視点



熟成酒でありながら、透明感のあるピュアな味わいで飲みやすい。熟成酒を飲み慣れていない人にも薦めたい一本です。キレもあるので、食中酒としてさまざまな料理に合わせてみるのも面白いと思います。

蔵内部から白磁古伊万里徳利に入った日本最古の酒が発見された、1689年創業の大澤酒造。敷地内に民俗資料館や、しなの山林美術館などが併設されている。

地酒として広く人気を博している「明鏡止水」とともに当蔵を代表する銘柄が「せき」だ。仕込み水は蓼科山の伏流水(硬水)。純米大吟醸は酒米に、たかね錦と山田錦を交配させた長野生まれの希少種、金紋錦を使用。吟醸香は抑えめで、織



佐賀県

七田 純米七割五分磨き Shichida

天山酒造

開栓後に増していく、深い米の旨味。



酒データ	
精米歩合	●75%
使用米	●山田錦
使用酵母	●佐賀F401
価格	●¥1,242

ダミアン・マザーの視点



ややとろみのある琥珀色の液体は香り高く、リッチな味わい。口に含むとすぐに、複雑かつ繊細でバランスのとれた味わいがはつきりと感じられます。長い余韻も心地よく、優れた熟成感を高く評価します。

創業明治8(1875)年の酒蔵の現当主の姓を冠した「七田」は、しっかりと米の旨味とやわらかな口当たり。兵庫県産山田錦を醸して一度火入れした純米酒は、冷蔵貯蔵によるゆるやかな熟成で、独特のコクと旨味を引き出している。

精米歩合が75%と低いため、酒米の幅広い旨味が楽しめるのも魅力。開栓後、日が経つと雑味が旨味に変わるので変化も楽しみたい。