

日本酒の 違いは 磨き

精米歩合で変わる香りを楽しむ



精米規定なし



70% 以下



60% 以下



50% 以下

本醸造酒系 原料：米・米麹・アルコール



該当しないお酒は普通酒と呼んでいます。



江戸時代に「よりおいしいお酒を」という願いのもとに開発された醸造法で造られた酒。



10℃位に冷やして飲めば、独自のフルーティな風味が広がります。



香味、色沢ともによく、酒造りの粋を集めた自信作。

純米酒系 原料：米・米麹



香味および色沢がよく、濃厚なタイプで、蔵元の個性が楽しめるお酒。



色沢がよく、すっきりとした飲み心地、独自の香りが広がります。

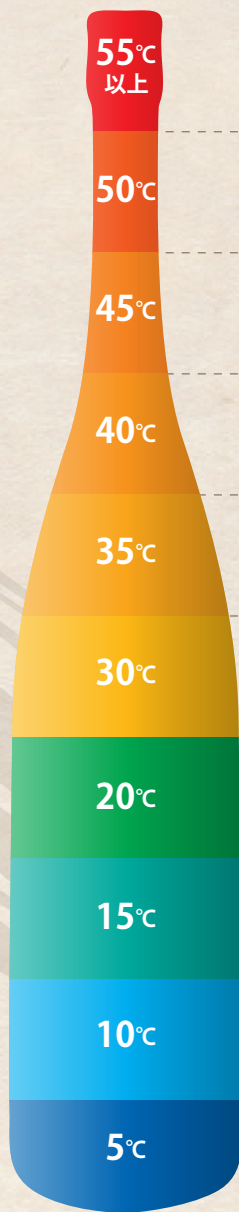


固有の香味、色沢が特に良好で、冷やして飲むことで魅力も倍増します。

精米歩合とは…

削られた白米の、元の玄米に対する重量の割合です。精米歩合 60% というときには、玄米の表層部を 40% 削り取ることになります。ちなみに、一般家庭で食べている米は、精米歩合 92% 程度の白米ですが、清酒の原料とする米は、精米歩合 75% 以下の白米です。

日本酒の飲用温度一覧



飛び切り燗

徳利が熱い

香りが強まり
辛口に

熱燗

徳利から湯気が立つ

香りがシャープになり
切れの良い辛口に

上燗

注ぐと湯気が立つ

香りが締まり
やわらかいが
引き締まった味わい

ぬる燗

体温より高く感じる

香りがもっと強くなり
ふくらみのある味わい

人肌燗

体温と同じ

米や麴のよい香りが漂い
さらさらとした味わい

日向燗

体温よりやや低い

香りが引き立ち
なめらかな味わい

常温

冷蔵していない状態

やわらかな香りで
ソフトな味わい

涼冷え

冷蔵から出し少し放置

華やかな香りで
とろみのある味わい

花冷え

数時間冷蔵

香りはやや閉じ気味
まとまりのある
細やかな味わい

雪冷え

氷水で冷やす

香りはあまり立たず
味わいも冷たい
感触に隠れる



香りと味わいで分けた4タイプ



日本酒は、同じ銘柄でも原料となる米や製造方法によって風味や香りは異なります。これら風味や香りによって大きく4つのタイプに分類され、それぞれ適した温度帯や酒器があります。

日本酒の基礎知識としてはもちろん、今晚の日本酒選びのご参考にどうぞ。

香りが高い

薫酒^{くん しゅ} 香りが高い

大吟醸酒・吟醸酒など

果物や花のような強い香り、酸味や苦み等バランスのとれた軽快な口当たりが特徴です。淡白な素材を用いた風味付けがあまり強くない料理とよく合います。



ワイングラス型、ラッパ型など

熟酒^{じゅく しゅ} 熟成タイプ

古酒・長期熟成酒など

複雑な熟成香を持ち、とろりとした甘味や深い酸味、ボリューム感のある旨味で力強い味わいが特徴。個性的な風味は濃厚な味付けの料理・食品と相性抜群。



クリアのグラス、金塗漆器など

日本酒の
香味

味が淡い

味が濃い

爽酒^{そう しゅ} 軽快でなめらか

本醸造酒・普通酒・生酒など

味わいはほのかに甘く、キレの良いスッキリとした呑み口が特徴。様々な料理に合いますが、脂肪分の多い料理は反発する場合があるのであっさりした料理の組合せがお勧めです。



小ぶりのもの、ラッパ型など

醇酒^{じゅん しゅ} コクがある

純米酒・生酏など

落ち着いた香りと、長く余韻を残す深い旨みが特徴。しっかりとした味付けの料理や、バターやクリームを用いた洋風料理と組み合わせることで深い旨みを楽しむことができます。



磁器製のもの、和ガラスなど

香りが低い

湖の幸・山の幸

どの食材も滋味にあふれ、口にするに「おいしい!」と言いたくなるものばかり。郷土の伝統料理にも欠かせない存在です。

近江の地酒と



11

滋味のマリアージュ



地酒と料理の ペアリング

- 地酒と共に完成するペアリング
琵琶鱚のソテー ソースブルノアゼット
- ソース感覚で楽しむペアリング
国産牛ロースステーキ（塩のみ）
- 和洋発酵のペアリング
鮎ずしの飯とゴルゴンゾーラの和え物



琵琶湖八珍

琵琶湖のおいしい幸「琵琶湖八珍」

琵琶湖由来の豊かな食文化に関心を深めてもらうため、四季折々の美味しくて琵琶湖らしい8種の魚介が「琵琶湖八珍」として選定されました。



コアユ



ビワマス



イサザ



ホンモロコ



スズエビ



ニゴロブナ



ハス



ビワヨシノボリ

県民が愛してやまない湖国の郷土料理



上品で淡白な身のホンモロコを甘辛く煮た佃煮は、滋賀県民の家庭の味です。



郷土料理として知られる鮎ずしは、ニゴロブナをご飯と一緒に発酵させたもの。チーズのように芳醇な香りです。



スズエビと大豆と一緒に煮たエビ豆は、大豆の甘みとエビの香ばしさがよく合います。

滋賀の蔵元

近江の郷に三十二の蔵元あり。ここではそれぞれの蔵元が自信をもって造っている酒を取り上げています。蔵元の位置は左の地図をご覧ください。

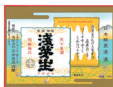
ここ
滋賀
COCOSHIGA



東京日本橋にある情報発信拠点「ここ滋賀」では、県内の地酒を楽しむバーや、特産品の販売、レストラン、観光案内などを通じ滋賀の魅力を発信しています。



① 有限会社平井商店
大津市中央1丁目2-33
TEL 077(522)1277



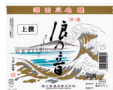
⑫ 田中酒造株式会社
甲賀市甲賀町大原市場474
TEL 0748(88)2023



⑬ 株式会社岡村本家
犬上郡豊郷町吉田100
TEL 0749(35)2538



② 浪乃音酒造株式会社
大津市本堅田1丁目7-16
TEL 077(573)0002



⑭ 瀬古酒造株式会社
甲賀市甲賀町上野1807
TEL 0748(88)2102



⑮ 藤居本家
愛知郡愛荘町長野793
TEL 0749(42)2080



③ 太田酒造株式会社
草津市草津3丁目10-37
TEL 077(562)1105



⑮ 望月酒造株式会社
甲賀市甲賀町毛枚1158
TEL 0748(88)2020



⑯ 佐藤酒造株式会社
長浜市榎木町979
TEL 0749(68)3600



④ 古川酒造有限会社
草津市矢倉1丁目3-33
TEL 077(562)2116



⑮ 松瀬酒造株式会社
蒲生郡竜王町弓削475
TEL 0748(58)0009



⑰ 富田酒造有限会社
長浜市木之本町木之本1107
TEL 0749(82)2013



⑤ 竹内酒造株式会社
湖南市石部中央1丁目6-5
TEL 0748(77)2001



⑮ 矢尾酒造株式会社
蒲生郡日野町中在寺512
TEL 0748(53)0015



⑰ 山路酒造有限会社
長浜市木之本町木之本990
TEL 0749(82)3037



⑥ 北島酒造株式会社
湖南市針756
TEL 0748(72)0012



⑮ 畑酒造有限会社
東近江市小島町1410
TEL 0748(22)0332



⑱ 吉田酒造有限会社
高島市マキノ町海津2292
TEL 0740(28)0014



⑦ 藤本酒造株式会社
甲賀市水口町伴中山696
TEL 0748(62)0410



⑮ 喜多酒造株式会社
東近江市池田町1129
TEL 0748(22)2505



⑲ 池本酒造有限会社
高島市今津町今津221
TEL 0740(22)2112



⑧ 美富久酒造株式会社
甲賀市水口町西林口3-2
TEL 0748(62)1113



⑮ 近江酒造株式会社
東近江市八日市上之町9-16
TEL 0748(22)0001



⑳ 川島酒造株式会社
高島市新旭町旭83
TEL 0740(25)2202



⑨ 笑四季酒造株式会社
甲賀市水口町本町1丁目7-8
TEL 0748(62)0007



㉑ 増本藤兵衛酒造場
東近江市神郷町1019
TEL 0748(42)0129



㉒ 上原酒造株式会社
高島市新旭町太田1524
TEL 0740(25)2075



⑩ 安井酒造場
甲賀市土山町徳原225
TEL 0748(67)0027



㉒ 中澤酒造有限会社
東近江市五個荘小幡町570
TEL 0748(48)2054



㉓ 株式会社福井弥平商店
高島市勝野1387-1
TEL 0740(36)1011



⑪ 滋賀酒造株式会社
甲賀市水口町三太寺39
TEL 0748(62)2001



㉓ 多賀株式会社
犬上郡多賀町中川原102
TEL 0749(48)0134





2023年 3月 発行
滋賀県 商工観光労働部 観光振興局