

# ハイポテンシャルな 普通酒は…



LOVE  
日本酒!

特定名称酒を名乗るには、酒税法で定められている条件をクリアする必要があります。でも、お国が決めた基準だけで日本酒を判断するのはナンセンス。ということで、安くて旨い普通酒をセレクトしてもらいました。毎日の晩酌に寄り添う高コスパ酒ばかりです。

三千櫻酒造【岐阜県】

ミチザクラ  
**三千櫻**  
ジザケ  
地酒

1950円/1.8ℓ  
◎三千櫻酒造 ☎0573-72-3003

バナナを思わせる軽い香りとやさしい甘酸っぱさが持ち味。食中酒として最適で、とくに魚類の塩焼き、あるいは炙ったギンナンやシイタケが好相性です。「醸造アルコールを添加した普通酒でも、良心的に造ればおいしいものができることを証明したい」と蔵元。それは「愛情を注いできちんと仕事をしていれば、普通酒だっておいしいものができると思知らされました」(山田さん)という言葉が裏付けに。

- 原料米(精米歩合):  
麴米・五百万石(60%)、掛米・一般米(70%)
- 酵母: K1401
- 日本酒度: ±0
- 酸度: ---

【酒販店】③④⑦ほか

香住鶴【兵庫県】

カスミツル  
**香住鶴**  
キモトカラクチ  
生酏からくち

1890円/1.8ℓ  
◎香住鶴 ☎0796-36-0029

生酏造りらしい古風で濃醇な風味ながら、きめの細かい舌ざわりで切れも良いお酒。「お燗した際に立つ、この酒ならではの香りがやみつきに。その買やすい価格も魅力です」(川辺さん)。燗の温度もぬるめから熱々まで変幻自在。燗具合ごとに異なる味わいを楽しむことが可能です。すき焼き、メンチカツ、そして中華料理全般と、味が濃く油が多めの料理をあわせるなら、そのジャンルを選びません。

- 原料米(精米歩合):  
五百万石(70%)
- 酵母: 701号酵母
- 日本酒度: 6.0
- 酸度: 1.6



「東京」地酒屋のぼるゝ職人  
酒好き次男坊/店長  
山田洋平さん

こんなにおいしい酒になったのは  
愛情を注いで造られたから



「東京」件  
店主  
川辺輝明さん

お燗した際に立つてくる  
個性的な香りを楽しみたい

