

原料米や酵母、香りや味わい、  
 タイプ分けなど、  
 全国の日本酒を  
 詳しいデータとともに紹介します。  
 流行の流れから製造工程まで  
 日本酒が楽しくなる基礎知識も充実!

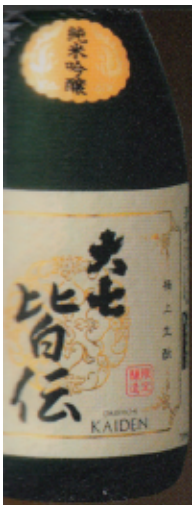
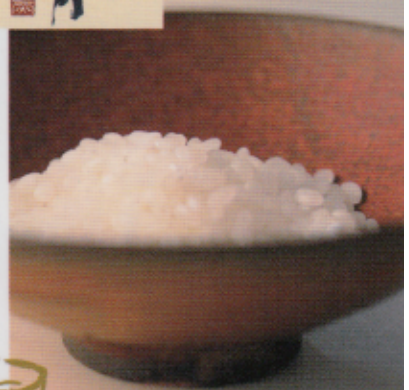


Knowledge of SAKE

# 日本酒 の 図鑑

監修：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

全国の日本酒402本を紹介!



秋田

阿桜酒造  
明治19年(1886)創業

あざくら  
阿桜

特別純米 無濾過生原酒  
中取り限定品

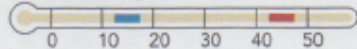


爽酒

●日本酒度+4



おすすめ温度帯【℃】



特定名称 特別純米酒

希望小売価格 1.8ℓ ¥2,600、

720ml ¥1,300

原料米と精米歩合 麴米・掛米ともに

秋田酒こまち60%

酵母 協会901号

アルコール度数 17.2度

生原酒ならではの  
色、香り、味を楽しむ

山内杜氏のもとに醸す、長期低温発酵の秋田流寒仕込み。伝統を踏襲しつつも、女性や日本酒初心者の若い世代にもアピールする酒造りを行う。山吹色の色調で、生原酒らしい酸味のきいた爽やかな香りとフレッシュでジューシーな味わい。薄手のグラスで食中酒に。

岐阜

千代菊  
元文3年(1738)創業

こうりん  
光琳

有機純米吟醸

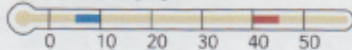


醇酒

●日本酒度+1



おすすめ温度帯【℃】



特定名称 純米吟醸酒

希望小売価格 1.8ℓ ¥4,000、

720ml ¥2,000

原料米と精米歩合 麴米・掛米ともに

日本晴・ハツシモ58%

酵母 自家酵母

アルコール度数 15.3度

潤い感があり

良質の米の旨みを感じる

アイガモ農法によるJAS認定の無農薬有機栽培の米を、地下128mより湧く、長良川の伏流水で仕込む。森林のような立香からびわ、梨など何種類もの香りがキレイに混ざり合う。米の甘み、旨みのはっきりし、潤い感のある後口と白玉のような風味を余韻に残す。

静岡

富士高砂酒造  
天保元年(1830)創業

たかさご  
高砂

山麩仕込 純米吟醸

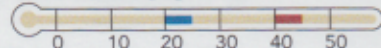


醇酒

●日本酒度-3



おすすめ温度帯【℃】



特定名称 純米吟醸酒

希望小売価格 1.8ℓ ¥2,718、

720ml ¥1,359

原料米と精米歩合 麴米・掛米ともに

山田錦55%

酵母 静岡酵母

アルコール度数 15~16度

山麩ながら酸味が優し  
まろやかな酒

超軟水である富士山の伏流水を仕込み水に、能登杜氏による山麩仕込による酒造りを行う。高砂の山麩仕込は酸の風味が優しく、舌を包み込むような丸みとほんのりとした甘さを覗かせ、燗にすると香ばしい甘みとふくらみ、口中に旨みが広がる。出汁のきいた料理と