

# 日本酒のこころ

日本酒が注目される、  
本当の理由がここにある。

日本が世界に誇る酒文化とその担い手たち

名店が教える、10のキーワード

酒は純米、その理由／生酛とは一体何なのか

古酒がもたらす、奇跡の味わい／酒と酒器の相性診断

海外の日本酒事情に迫る／魔性が潜む燗酒の魅力

フレンチと日本酒／日本酒のアテ談義

知らねばならぬ、旬の日本酒／日本酒の新しい味わい方

日本酒、マニアックス。

伝説の寿司屋と巡る、酒蔵の旅

酒に愛される酒屋の生き様

日本酒の新世界

日本酒の会に潜入

古典籍から紐解く、日本酒の歴史

赤マル急上昇の酒蔵、あります。



酒の実力を  
感じて下さい



すべての蔵元に満遍なく参加者が立ち寄り、酒の特徴、味の流行り。会話も楽しみの一つ

長野のおつまみも  
用意しました

### 3社目

#### 遠藤酒造場(長野)

純米吟醸「直虎」と、新発売の「逸藤」を披露。「直虎」は昨年ランキングで3位をいただきました。とにかく味で勝負したい!



### 参加蔵元のおもな日本酒リスト

陸奥八仙/花邑/秀鳳/星白慢/会津中將/奈良萬/月の井/流輝/貴娘/鮫神/結人/五十嵐/不動/一喜/屋守/天膏/山城屋/高千代/君の井/積善/豊香/直虎/佐久の花/鼎/百春/小左衛門/酒屋八兵衛/玉川/梅乃宿/超久/車坂/千代むすび/月山/大典白菊/西條鶴/長門峽/貴/川鶴/賀儀屋/久礼/福田……

参加者の方の声は  
次へのヒントに

### 1社目

#### 八戸酒造(青森)

華やかな香りの「陸奥八仙」と、新発売したばかりの酒を出品。「日本酒を応援してくれる人に会えるのが楽しみです」



### 2社目

#### 千代むすび酒造(鳥取)

「強力」という米の芯の部分だけを使った「千代むすび 純米大吟醸強力」。境港に会社があるため「ゲゲゲの鬼太郎」がラベルに

美味しいですが  
罫に付けても



東北から九州までの蔵元が毎回参加しており、ほぼ全国の日本酒が堪能できると言っている



1)「参加者の方は日本酒を知る人ばかり。その評価は気になります」と、蔵元は口を揃える。2)「独酌」の半纏がスタッフの目印。3) 器も酒を楽しむ大切な要素の一つ。今回は蔵元も特別参加し、酒器を披露

気ぶり。参加するのに、なかなかハードルの高い集まりなのである。「地元の方にお店を知っていたら、くきっかけになればと始めたイベントです。第1回目は店の3階を会場に、50人の参加がありました。開催するごとにファンが増え、今では毎回満員になるほどに。都内で大規模に開催してほしいという声もいただくのですが、地元で貢献したいというの目的ですから、必ず多摩市内で行っています。参加していただく蔵元も、当店でお付き合いのある会社のみ。正直なところ、採算は度外視です」と話すのは、「小山商店」代表取締役小山喜八さんだ。確かに、多摩独酌会のサイトには「お客様」ではなく「参加者」としてご協力をお願い致します。という一文が。どのようなイベントなのか。興味津々で、第76回「多摩独酌会」の1日を取材した。

11時30分、会場の扉が開かれると、人々がどっと流れ込んでくる。この日の参加者は293名。50歳、60歳以上の男性が大半だが、夫婦やカップルも多く、30歳代とおぼしき人もちらほら。日本酒愛好者はもちろんのこと、飲食店関係者がいい酒を求めて足を運ぶことが多いようだ。正午には、司会の今井亮氏による開宴の挨拶。開場の期待感も高まる。いよいよ、独酌会の始まりだ。参加者は銘々、試飲用のコップを持ってお目当ての蔵元へと向かう。

宮城

大沼酒造店

## 乾坤一

けんこんいち

特別純米 辛口



大沼酒造店の代表的な銘柄である「乾坤一」は初代の宮城県知事から命名されたものである。手造りで麹造りを行っており、丁寧な仕上がりが特徴。1712年(正徳2年)の創業以来、高品質で旨い酒造りを行っており、ファン層を拡大させている。

原料米	日本酒度	アルコール度数
ササニシキ	+4	15度
精米歩合	酸度	アミノ酸度
55%	1.4	非公開

飯米のササニシキを選んでいる。じっくりと時間をかけて熟成させており、旨味が際立つ仕上がり。  
1.8ℓ / 2,700円



住所：柴田郡村田町字町56-1  
☎0224-83-2025

青森

八戸酒造

## 陸奥八仙

むつ はっせん

赤ラベル 特別純米酒



香り華やかでフルーティーな吟醸香とさわやかな甘みが特徴の「陸奥八仙」シリーズ。火入れをしないことで本来のフレッシュな香りを楽しめる生酒、一度火入れをする生詰め、活性炭ろ過をしない無ろ過などが揃う。様々な料理に合わせて楽しみたい。

原料米	日本酒度	アルコール度数
麴米：華吹雪 掛米：まっしぐら	0~+3	16度
精米歩合	酸度	アミノ酸度
麴米55% 掛米60%	1.4~1.7	非公開

芳醇旨口タイプ。ボルドー形状のワイングラスに注ぐと、より一層の香りと膨らみを感じられる。  
1.8ℓ / 3,024円



住所：八戸市大字湊町字本町9番地 ☎0178-33-1171  
<http://www.mutsu8000.com/>

宮城

山和酒造店

## 山和

やまわ

特別純米



山和酒造店の看板酒である「山和 純米大吟醸」は、各地から多くの日本酒が集まるSAKE COMPETITION2014純米大吟醸部門で1位を受賞している。ここで紹介する特別純米とともに、一般ユーザーのみならず、料亭など飲食店からも信頼度が高いことでも有名。

原料米	日本酒度	アルコール度数
蔵の華	+3	15~16度
精米歩合	酸度	アミノ酸度
60%	1.8	1.2

良質安定多収の蔵の華を100%使用。力強さの中にも、シャープな口当たりが持ち味の特別純米酒。  
1.8ℓ / 2,700円



住所：加美郡加美町南町109-1  
☎0229-63-3017

岩手

喜久盛酒造

## タクシードライバー

タクシードライバー

純米原酒



創業は1984年と、120年以上の歴史がある喜久盛酒造。インパクトあるラベルやネーミングもさることながら、その力強い味わいで、幅広い世代を魅了する日本酒である。タクシードライバーはデザイナーとのコラボレーションで完成した1本。

原料米	日本酒度	アルコール度数
かけはし	±0	16度
精米歩合	酸度	アミノ酸度
55%	2.5	1.6

地元である岩手県産のかけはしを55%まで精米して純米酒を造る手法は、喜久盛酒造のみである。  
1.8ℓ / 3,280円



住所：北上市更木3-54 ☎0197-66-2625  
<http://kikuzakari.jp/>