

酒類総合研究所 提出資料

日本酒のおいしさ

- ・消費者にまずお伝えしたいこと
- ・清酒を扱うプロに知っていただきたいこと



独立行政法人酒類総合研究所
後藤奈美

清酒の味わいの説明ー白ワイン・ビールとの比較ー

大雑把にいうと

| | 清酒 | 白ワイン | ビール |
|--------|-----------|------------------|----------|
| アルコール分 | 13-16 | 10-13 | 4.5-5.5 |
| 酸味 | 比較のおだやか | 特徴的 | おだやか |
| 甘味 | 柔らかな甘さ | 辛口が多いが、極甘口までの多様性 | 少ない |
| 旨味 | 特徴的 | 少ない | 少ない |
| 香 | 醸造中に生まれる香 | ブドウの特徴 | 麦芽とホップの香 |
| その他 | 冷酒からお燗まで | | 炭酸ガスの爽快さ |

「旨味」って何？（旨味という言葉・概念がない方に）

- コンソメスープの塩味以外の味
- 味付けをしていないマッシュルーム・ソテーの味
- トマト、ベーコン、チーズetc. にもたくさん含まれる「味」

清酒の味わいの説明 一何と合わせるか？一

○清酒は比較的穏やかな香味で、色々な料理との相性が良い
決定的に合わない料理は少ない

○より楽しむには

あっさりした料理、食前酒には・・・淡麗タイプ、吟醸香の高いタイプ

しっかりした料理には・・・濃醇タイプ、熟成タイプ

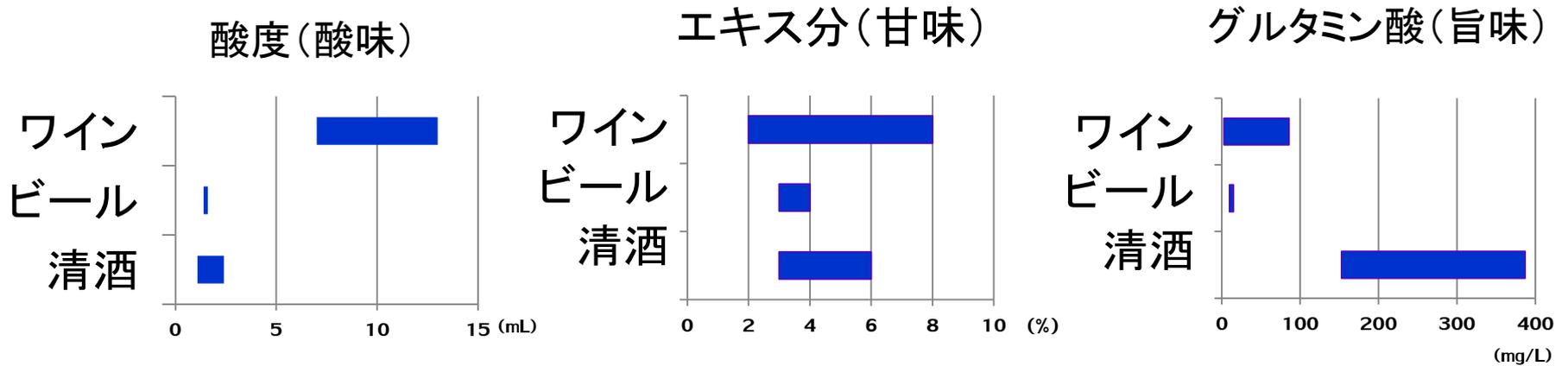
☆裏ラベルの情報が大切

○さらに高度なペアリングも

香りを合わせる

温度を変えると味わいも変わる etc.

清酒の味わいの特徴—白ワイン・ビールとの比較—



醸造技術の影響が大きい

米から醸し出される



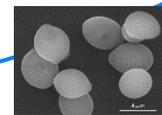
デンプン → オリゴ糖、ブドウ糖 → アルコール 香気成分、酸

タンパク質 → ペプチド、アミノ酸

麴

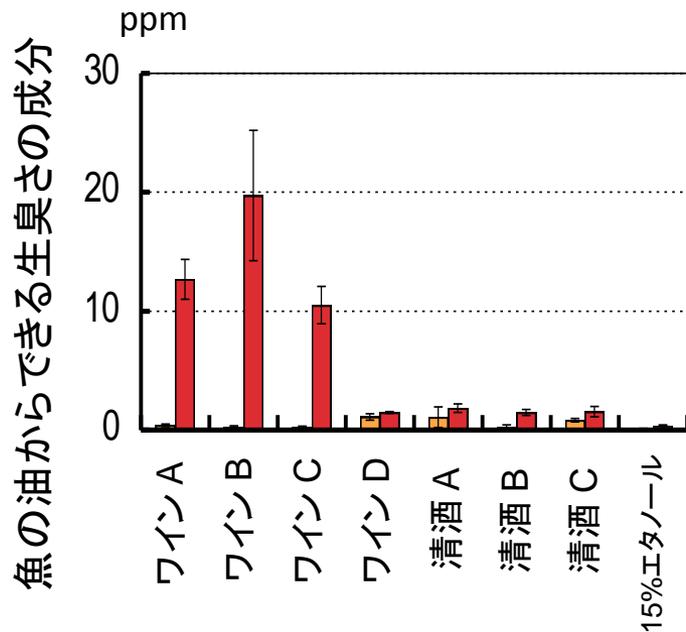


水



清酒の味わいの説明 —ペアリングの科学—

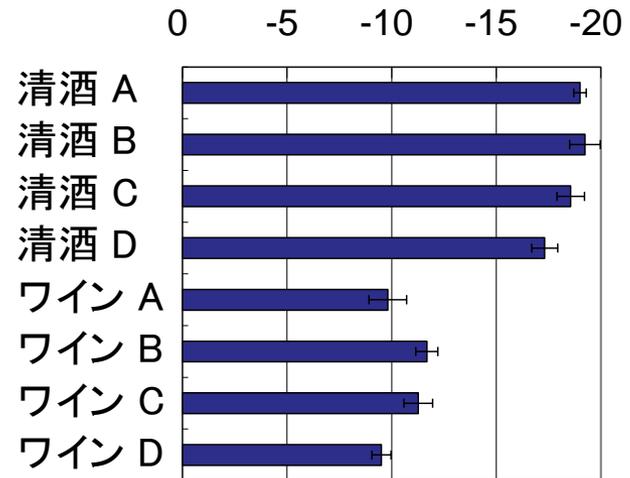
和風の魚料理と合わせた時に
生臭さを出さない・・・和食との相性



魚の干物とワインを合わせると生臭く感じるが、
清酒では生臭さを感じない

料理の旨味を引き立てる

チーズと合わせた時の旨味の後味
(味覚センサーの出力)



清酒はチーズの旨味を引き立てる
ワインは口中をリフレッシュする