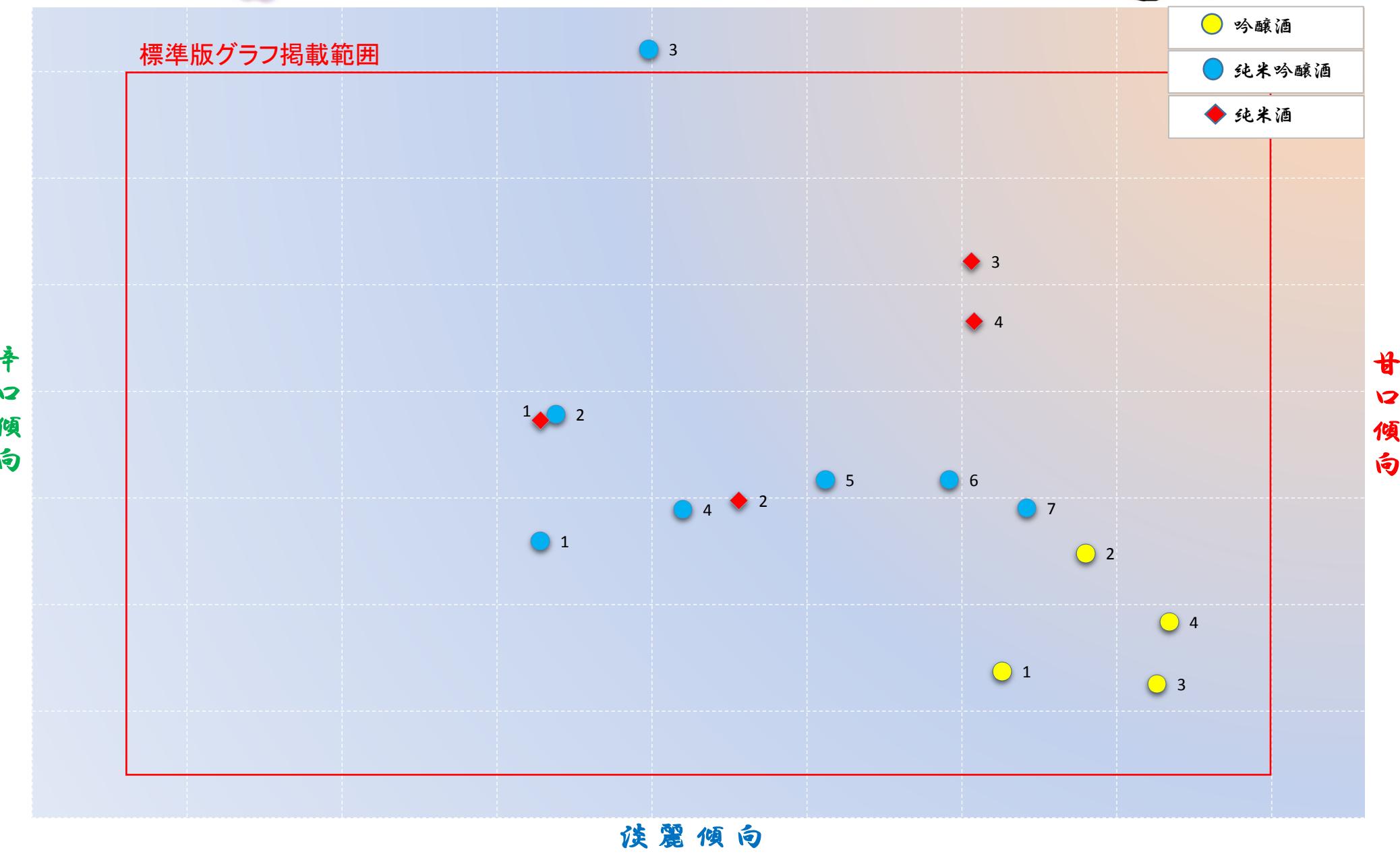


(大阪府)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ

濃醇傾向



このグラフは、消費者の皆様が様々な商品の中から自分の好みにあったものを選ぶことが難しいという声を受けて、商品選択の一助としていただくために作成しました。

御活用に当たり、以下の事項に御留意ください。

① グラフは、任意に参加いただいたメーカーから平成30年3月に提供された清酒を分析して作成しています。よって、購入された商品の製造時期が分析した清酒の製造時期・ロットと異なる等により、商品の甘辛・濃淡の度合がグラフ結果と異なる可能性があります。

② グラフでは、清酒中の酸度、日本酒度及びブドウ糖含量を基に甘辛・濃淡を表示していますが、その他の要素により、グラフの表示と実際の感じ方が異なる可能性があります。

③ グラフは、メーカーから提供された商品群の中での甘辛・濃淡の程度を相対的に表示したものです。例えば、ある商品がグラフの中においてグラフの中において辛口の位置にあっても、絶対的に辛口であるということではありません。

(作成:大阪国税局)

(注):番号は、区分ごとに辛口傾向から甘口傾向に付してあります。

アンダーラインの引かれた商品名のグラフは、広域に掲載されています。

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷して	常温	ぬる燶	熱燶
吟醸酒	1	天野酒 吉祥	西條 合資会社	繊細で華やか、酌めど尽きない確かな味わいは、大吟醸に匹敵するほどです。淡麗ながらやわらかな香りを楽しめる味吟醸です。	◎	○		
吟醸酒	2	大吟醸 ふりーらん	清鶴酒造 株式会社	山田錦100%使用。精米歩合40%でぜいたくなお酒です。香り華やかで上品にお召し上がりいただけます。但馬杜氏が丹精込めて造り上げた逸品をお楽しみください。	○			
吟醸酒	3	玄櫻 大吟醸 片野桜	山野酒造 株式会社	果実を思わせる芳醇な香りとフルーティーな味わいの大吟醸は鯛の薄造りやカルパッチョなど素材の味を活かした料理に良く合います。キリッとした冷やした冷酒がお勧めです。	◎	○		
吟醸酒	4	國乃長 大吟醸	壽酒造 株式会社	兵庫県産山田錦を精米歩合50%まで磨いて造った大吟醸です。華やかな香りと米の旨味のバランスが特長で、和食との相性の良いお酒です。	◎	○		
純米吟醸酒	1	純米大吟醸 三輪福	井坂 佳嗣	濃醇で軽快、ソフトな味で昔ながらの手造りの味で、女性の方にもおいしく飲んでいただける味に出来上げております。	○	○		
純米吟醸酒	2	D A I M O N 55 純米吟醸	大門酒造 株式会社	柔らかな味わいの中に、爽やかな酸味のある純米吟醸。これから日本酒と出会っていただく方にもオススメの口当たり良いお酒。	○	○		
純米吟醸酒	3	<u>D A I M O N 45</u> <u>純米大吟醸</u>	大門酒造 株式会社	しっかりとした酸味が特徴の純米大吟醸。上品な甘みと酸味のバランスは、お肉料理、イタリアンなどとの相性抜群の食中酒。	○	○	○	
純米吟醸酒	4	純米大吟醸 天有酒星	清鶴酒造 株式会社	山田錦を精米歩合50%まで磨き使用。香りは穏やかに旨味はしっかりとそして呑みごたえのある味吟醸のタイプのお酒です。	○	○		
純米吟醸酒	5	とんださけ	壽酒造 株式会社	歴史ある富田酒の名称を冠した当蔵を代表するお酒です。香りを抑え、米の旨味を引き立たせた味わいが特長の精米歩合60%の純米吟醸酒です。和洋中いずれの料理にも合わせていただけます。	◎	◎	○	

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷して	常温	ぬる燗	熱燗
純米吟醸酒	6	百六十二年目乃お酒	清鶴酒造 株式会社	創醸記念を冠して造り上げたお酒です。山田錦を用い、60%まで削ったお米で米の旨味も味わっていただけます。香り・味共に感じていただける上品なお酒です。	○			
純米吟醸酒	7	純米大吟醸 米の華	井坂 佳嗣	濃醇で軽快、ソフトな味で昔ながらの手造りの味で、女性の方にもおいしく飲んでいただける味に出来上げております。	○	○		
純米酒	1	利休梅 青山緑水 特別純米	大門酒造 株式会社	米のもつ旨味をたっぷりと感じる特別純米酒。日々の食卓に寄り添うような柔らかな味わいのお酒。		○	○	
純米酒	2	天野酒 醍	西條 合資会社	口に含んだ時に漂うほんのり甘く懐かしいような香り、米の持つ旨味とふくよかさをいっぱいに引き出したお酒です。旬の酒肴でじっくりお確かめください。	◎		○	
純米酒	3	清鶴の純米 あらばしり	清鶴酒造 株式会社	無ろ過本生おりがらみのお酒です。味わい深く個性的なお酒です。袋しほりによる濁を瓶に封じ込め日々味わいが増していくので春～秋でガラッと味が変化する面白いお酒です。	○			
純米酒	4	純米 三輪福	井坂 佳嗣	濃醇な味の中にも、ソフトな味で、あとに本来の酒の旨みがのこる物に出来上げております。		◎	○	○