

# 長期熟成酒研究会

- 長期熟成酒研究会は、熟成古酒の製造に関する技術交流と市場の開発を目的とした、酒造会社による任意団体として昭和60年（1985年）に設立されました。
- 江戸期までの日本には熟成古酒を嗜む文化が存在していました。しかし、社会環境や税制等の理由から、熟成古酒は明治期に突然姿を消してしまいました。その後、戦後の税制改正等により、熟成古酒は市場に徐々によみがえりつつありますが、未だに多くの方に認知された存在とまではなっていません。
- 長期熟成酒研究会は、熟成古酒の復興と研究に夢とロマンを託す酒造会社、酒類流通業、酒販店、飲食業など有志の集まりとして、現在も活動を続けています。

# 長期熟成酒研究会の活動

- 技術交流会

- 講演会 研究会会員間における、熟成古酒研究のための技術交流会です。技術交流会では、会員それぞれが自社製品（製品化されていない試作品を含む）を持ち寄り、互いにそれを利き合い、活発な意見交換がされています。熟成古酒の醸造方法と熟成の進み方 熟成年数、温度などが熟成に与える影響 熟成古酒の美味しい呑み方 熟成古酒に合う肴と食事 熟成古酒のP R方法、販売方法 等々、非常に幅広い話題が話し合われています。

# 熟成古酒試飲イベントの主催

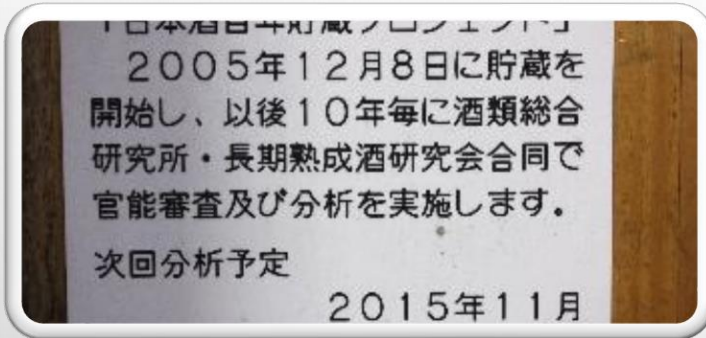
- 現在は、一般の消費者のみなさまを対象として、春に「熟成古酒ルネッサンス」秋に「熟成古酒を楽しむ会」を開催しています。このほかにも、業界関係のみなさま向けのイベントなども企画しています。以外にも、6月の「日本酒フェア」などへの出展等々、各種イベントへも積極的に参加し、熟成古酒の幅広い認知に向けたPR活動を行っています。

また、今後は、飲食店での熟成古酒イベント、街頭での試飲・物販イベントなども積極的に企画し実施していく予定です。

- 熟成古酒ルネッサンス2017 900名を超す来場者 酒造会社・酒販店・料飲店・コレクターのブース出展
- 熟成古酒ルネッサンス2018 1000名弱の来場者 酒造会社・酒販店・料飲店・コレクターのブース出展

活動として酒造会社・酒販店・料飲店・コレクターはすべて熟成家としてとらえているのも特徴の一つです。これは将来のネゴシアン（熟成家）、ドメーヌ（農家熟成家）、ボトラーズ（樽熟成家）を育成する可能性を秘めています。

# 日本酒百年貯蔵プロジェクト



## 2005年からスタート

2105年にプロジェクトが終わります。

1925年の帯庄酒造・スイートピーも眠ります。

夢のある壮大なプロジェクトです。



## 10年に一度抜栓します。

10年に一度官能検査をします。

10年に一度成分分析をします。



## 2年後に20/100の会開催

2025年1925年醸造のスイートピーを

抜栓予定。日本酒の100年物の味わいは想像するだけでもワクワクします。



# 1925(昭和元年) スウィートピー

- 滝乃川・国の重要文化財『赤煉瓦酒造工場』には、昭和元年の
- 1925年に造られた帯庄酒造『スウィートピー』が貯蔵されています。
- 昭和元年の1円は、10000円で現在の1万倍になっています。
- もしかするとこのお酒の価値は5000万円それ以上なのかもしれません。



The background of the entire page is a light gray gradient with several realistic water droplets of various sizes scattered across it. The droplets have highlights and shadows, giving them a three-dimensional appearance. The text is centered in the middle of the page.

# 熟成古酒 RESERVE SAKE

上槽から丸三年以上経った糖類添加酒を除く酒  
特徴・複雑な熟成香・余韻の長さ・味の滑らかさ

# ヴィンテージとノンヴィンテージ

## ヴィンテージ

- 上槽年を西暦表示
- 米の収穫年を西暦表示してもいいが上槽年をゆうせんする。

## ノンヴィンテージ (リザーブサケ)

- 最低年数表示で丸3年以上貯蔵した酒同士のバッティング酒と明記
- 未納税の他社の酒どうしを合酒(ブレンド)した場合にはブレンド酒と明記

# 熟成古酒のタイプ

※精白と熟成温度で分類しています。

## 淡麗型（淡熟タイプ）

高精白米 低温熟成

味わいのタイプ

1, 甘味、酸味とも少ない

淡麗かつ上品なタイプが多い

※酒質設計は吟醸系の香りの多い

タイプが多く見受けられる

## 中間型（中熟タイプ）

高精白米 常温熟成

低精白 低温熟成

1, 甘味、酸味の少ないタイプ

吟醸香と熟成香のバランスを楽しむ。

2, 多酸味酒で甘味の少ないタイプ

## 濃厚型（濃熟タイプ）

低精白 常温熟成

1, 甘味、酸味酒が多いタイプ

濃厚で深みがある。



# 熟成古酒と熟成温度の関係



## 低温帯

熟成を緩やかに吟醸香を活かしながら

舌ざわり滑らかにする技術

冷凍熟成

マイナス17℃～マイナス7℃

マイナス7℃～7℃

7℃～17℃

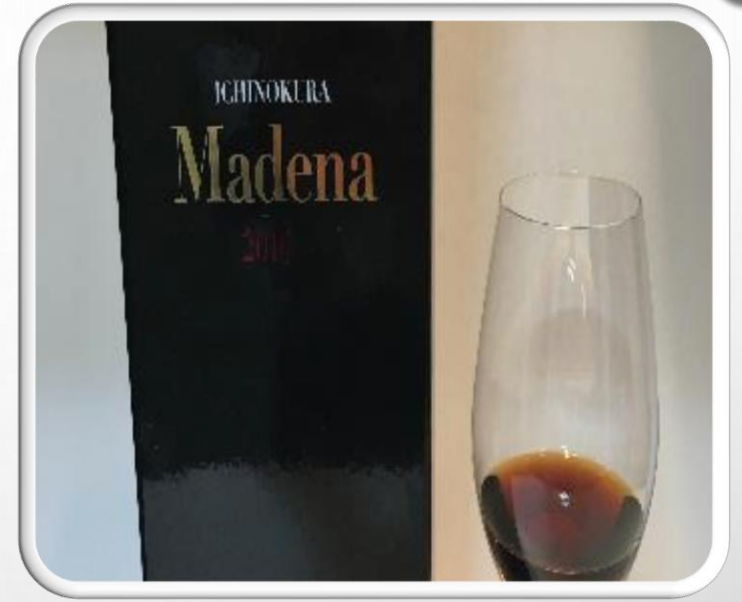


## 常温帯

経過した時間分の熟成香を

楽しむ熟成技術

17℃～40℃



## 加温帯

3年で12年分の熟成香を

得る熟成技術

41度～55度

熟成古酒にする米の表記  
そ祖たんぱくの多い米質・少ない米質で差が出ます。  
フランスのAOCのようになるのかもしれませんが。

#### GI認定あり

- 米品種
- 等級
- 産地、町名
- 収穫年度

#### GI認定なし

- 米品種
- 等級
- 産地、町名
- 収穫年度

# 熟成古酒の発酵

## 麴

多麴系・全麴仕込み

吟醸系・吟醸仕込み

## 酏

生酏・山廃系

速醸酏

## 仕込

一段仕込み

二段仕込み

三段仕込み

酏、麴 四段仕込み

貴醸仕込み

その他

## 熟成

(容器・期間・材質) ※新樽使用は方向性分も多く  
タンニンも多い。何度目に使用したかも重要です。

### ノンバリック

- ホーロータンク
- 斗瓶熟成
- 一升瓶・四合瓶等
- 甕 (磁器・陶器)

### バリック熟成

- 国産材 ミズナラ・サクラ・クリ等
- フレンチオーク樽 産地
- アメリカンオーク 産地

# 熟成と振動

超音波熟成 酒が滑らかに感じる効果 熟成香にはあまり変化がない

音楽熟成 音楽を聞かせると良いという声が聞かれる

その他



# 色調別分類方法（味わいの3分類）

※色調は時間の経過で変化する。

適熟（適度な熟成）

爽熟（爽やかな熟成）

ライトタイプ

色調 青ざえした薄緑色

1, 甘味、酸味が多めのタイプ

3年～5年ほどの時点

2, 酸味が多くドライなタイプ

3年～10年ほどで変化する

3, 甘味、酸味が少ない辛口タイプ

淡熟で低温帯なら維持出来る

ミディアムタイプ

色調 黄金色 山吹色

バランスが重要

1, 甘味、酸味が多めのタイプ

常温帯なら5年から10年ほどで変化する

2, 酸味が多くドライなタイプ

常温帯なら10～30年ほどで変化する

3, 甘味、酸味が少ない辛口タイプ

常温帯なら15年ほどで変化する

重熟（重み深みある熟成）

リッチタイプ

色調 琥珀色 ルビイ色 黒色

1, 甘味、酸味が多めのタイプ

常温帯なら10年ほどで変化する

2, 酸味が多くドライなタイプ

常温帯なら40年ほどで変化する

3, 甘味、酸味が少ない辛口タイプ

淡熟で常温帯なら40年ほどで変化する

# 熟成古酒の見える化

熟成古酒の淡熟・中熟・濃熟をさらに細分化し見える化する（本田商店作成）  
海外の消費者に『色調』以外の見える化を考案。購入時、選びやすくするアイデア



## 淡熟タイプ

爽やかな香り多く、甘味、酸味の少ないドライなタイプ

爽やかな香りは控えめ、甘味、酸味が多い短年度の熟成タイプ



## 中熟タイプ

甘味少なく、酸味がとがっているタイプ  
甘味酸味とも少なくバランスが均衡するタイプ



甘味、酸味の多い熟成年数長い深みのあるタイプ

甘味は少なく、酸味の多い切れのあるドライなタイプ

甘味、酸味とも少ない深みのあるタイプ

