

# 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

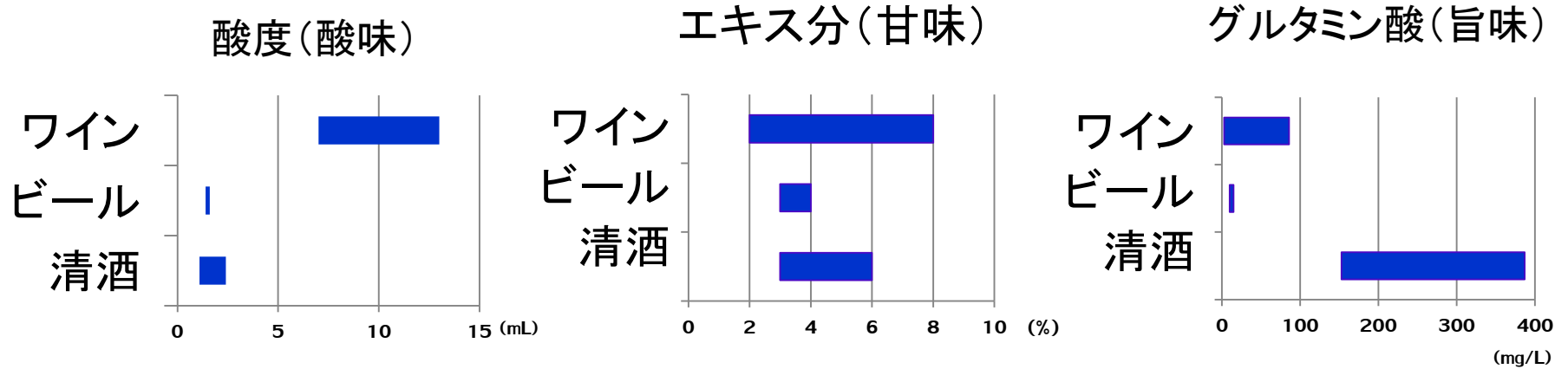
☆裏ラベルの情報が大切

○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.

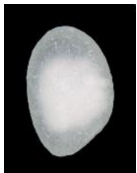
# 清酒の味わいの特徴—白ワイン・ビールとの比較—



醸造技術の影響が大きい

米から醸し出される

米



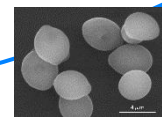
デンプン → オリゴ糖、ブドウ糖 → アルコール 香気成分、酸

タンパク質 → ペプチド、アミノ酸

麴



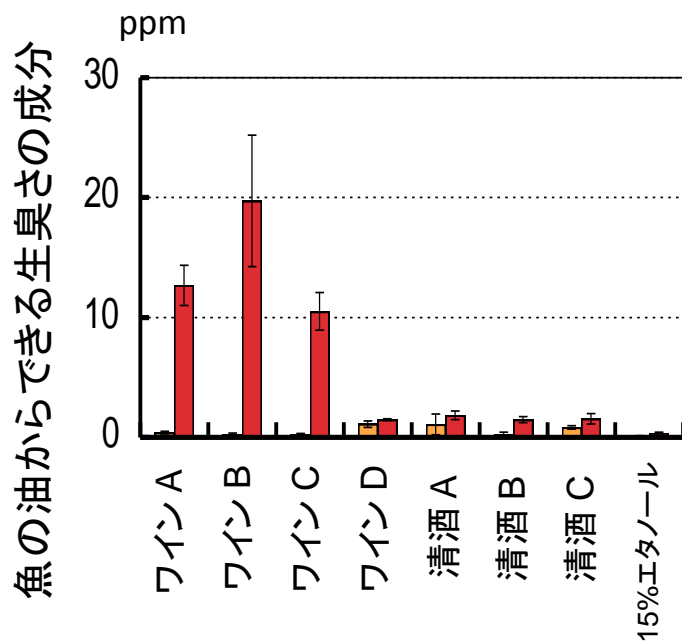
水



酵母

# 清酒の味わいの説明 —ペアリングの科学—

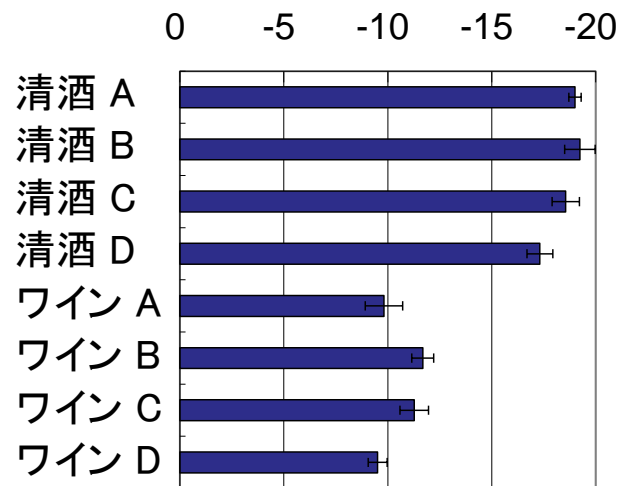
和風の魚料理と合わせた時に  
生臭さを出さない・・・和食との相性



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