

(京都府)



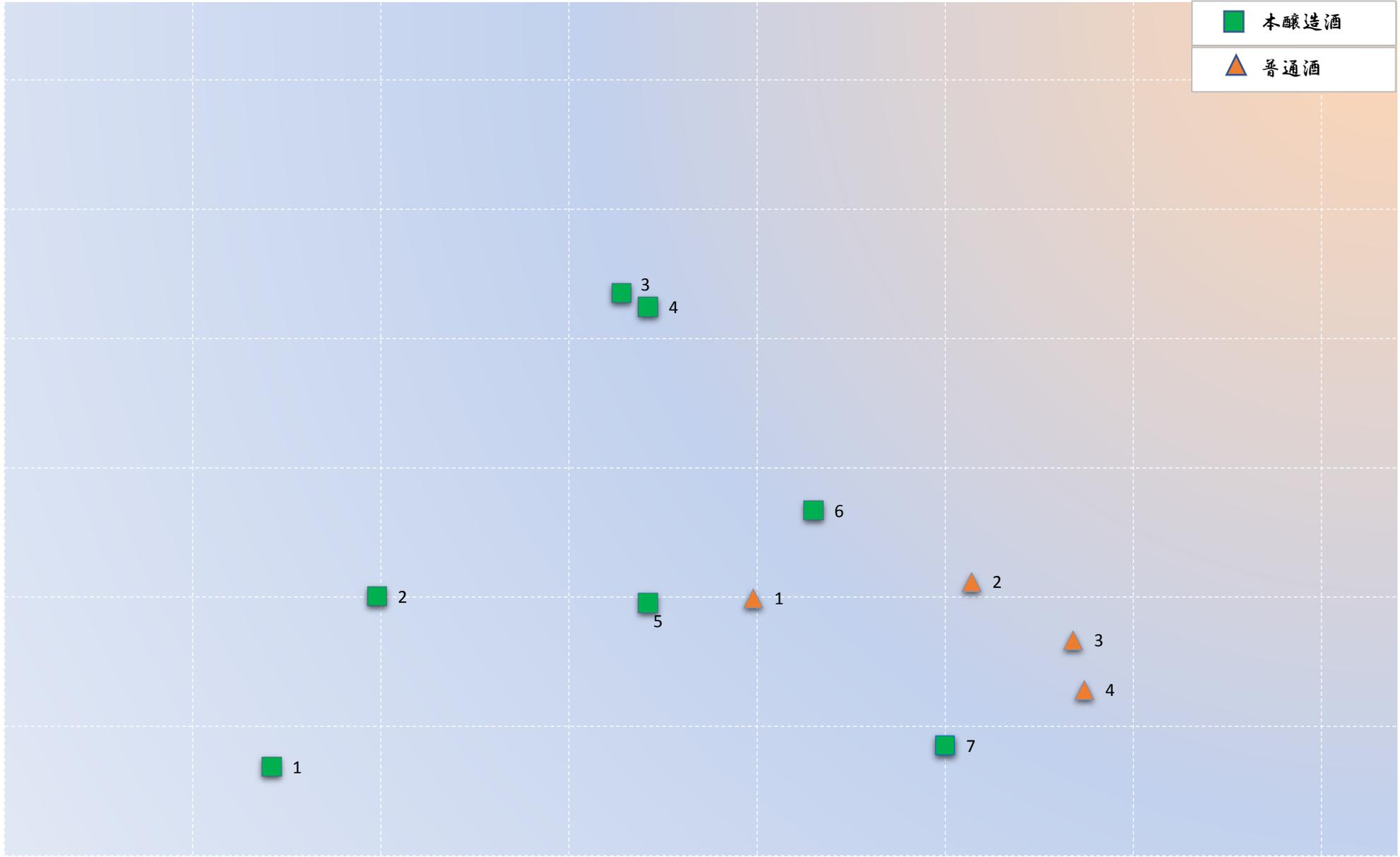
平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



濃醇傾向

辛口傾向

甘口傾向



淡麗傾向

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。

御活用にあたり、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・濃淡の度合い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。

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
本醸造酒	1	酒呑童子(本醸造酒山麿)	ハクレイ酒造 株式会社	蔵元秘伝の山麿造りの辛口酒。蔵元一番人気の代表銘柄です。後口のキレの良さとスッキリ感が特徴の大辛口本醸造酒。ダイナミックな辛さの中にも旨味を感じます。	◎	○	◎	◎
本醸造酒	2	本醸造「羽田」	羽田酒造 有限会社	米のうまみをひき出した本醸造酒。ほのかな甘味と切れの良いすっきりとした味わいです。お刺身、酢の物など淡泊な素材のお料理に良く合います。	○	◎	◎	○
本醸造酒	3	鶴正宗 上撰 本醸造	鶴正酒造 株式会社	軽快な飲み口と、あと味の切れの良さがいい本醸造酒。冷やから燗まで幅広く楽しんでいただけます。	○	○	◎	○
本醸造酒	4	神聖	株式会社 山本本家	京都・伏見の白菊水と伝統の技で仕込んだ料理との相性の良い本醸造酒です。和食と共に食中酒として、双方を引き立てる味わいに仕上がっています。	○	○	◎	○
本醸造酒	5	吉野山 特別本醸造酒	吉岡 直敏	軽快でなめらかな本醸造酒。鍋料理やお魚のお刺身などがよく合います。	◎	○	○	○
本醸造酒	6	玉川 本醸造	木下酒造 有限会社	飲みごろの温度帯が広く、家庭料理に合う贅沢な晩酌酒として地元で人気の商品。晩酌が習慣を越えてクセになってしまう旨酒です。	○	◎	◎	◎
本醸造酒	7	まるたけえびす 本醸造	佐々木酒造 株式会社	米のうまみを生かした本醸造酒です。淡麗な味わいは、和食をはじめどんな料理とも相性が良く、燗酒にするとその味と香りのバランスがより一層際立ちます。		○	○	◎
普通酒	1	豊祝 特撰	株式会社 豊澤本店	厳選した酒米を伏見の銘水「白菊水」で丁寧に醸した天然水仕込みです。香りよくさらりとした飲み口に加え味が奥深く広がっていくきれいなお酒です。燗でも冷やでも楽しんでいただけます。	◎	◎	◎	◎
普通酒	2	月桂冠 上撰さけバック	月桂冠 株式会社	醸造に適した上質の原料米をていねいに磨き、じっくり醸した自然な香りとまろやかな旨みの特徴のお酒。五味のバランスと味の深みを徹底的に追求しました。	◎	○	◎	◎

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
普通酒	3	月桂冠 つき	月桂冠 株式会社	米から引き出されたまろやかな味わいともう一杯飲みたくなるようなすっきりとしたあと味が特徴のお酒。刺身、ぶり大根、アスパラベーコン巻きなどと相性が良い。	◎	○	◎	◎
普通酒	4	黄桜 呑	黄桜 株式会社	今夜の食卓に「旨い、なおかつ、飲み飽きしない 呑」。合わせ麴による「すっきり、まろやかな味わい」と、口の中でふくらむ「含み香」が特長です。様々な家庭料理（煮物やおでん）に合います。	◎	○	◎	◎