

(奈良県)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



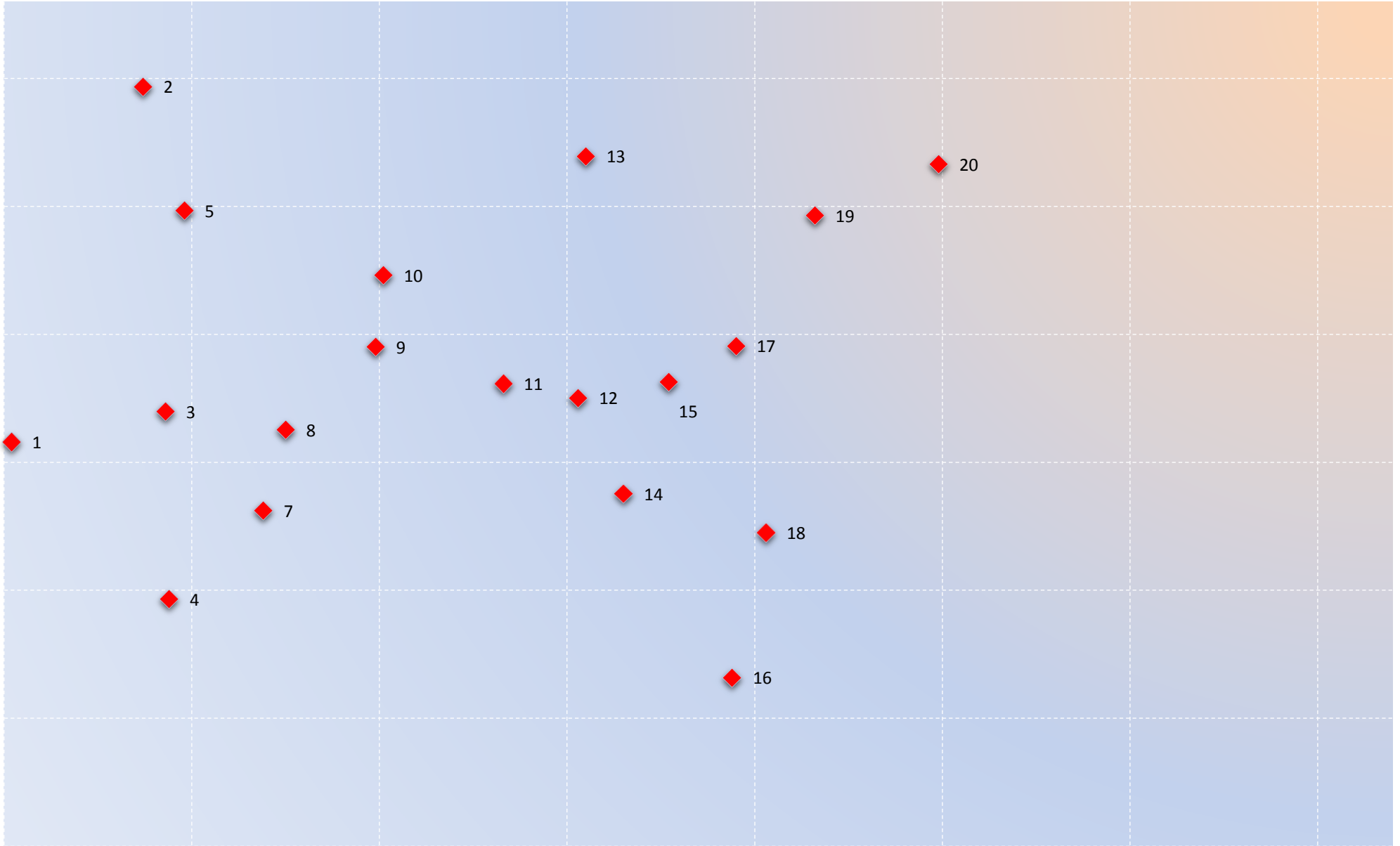
純米酒

濃醇傾向

辛口傾向

甘口傾向

淡麗傾向



(奈良県)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



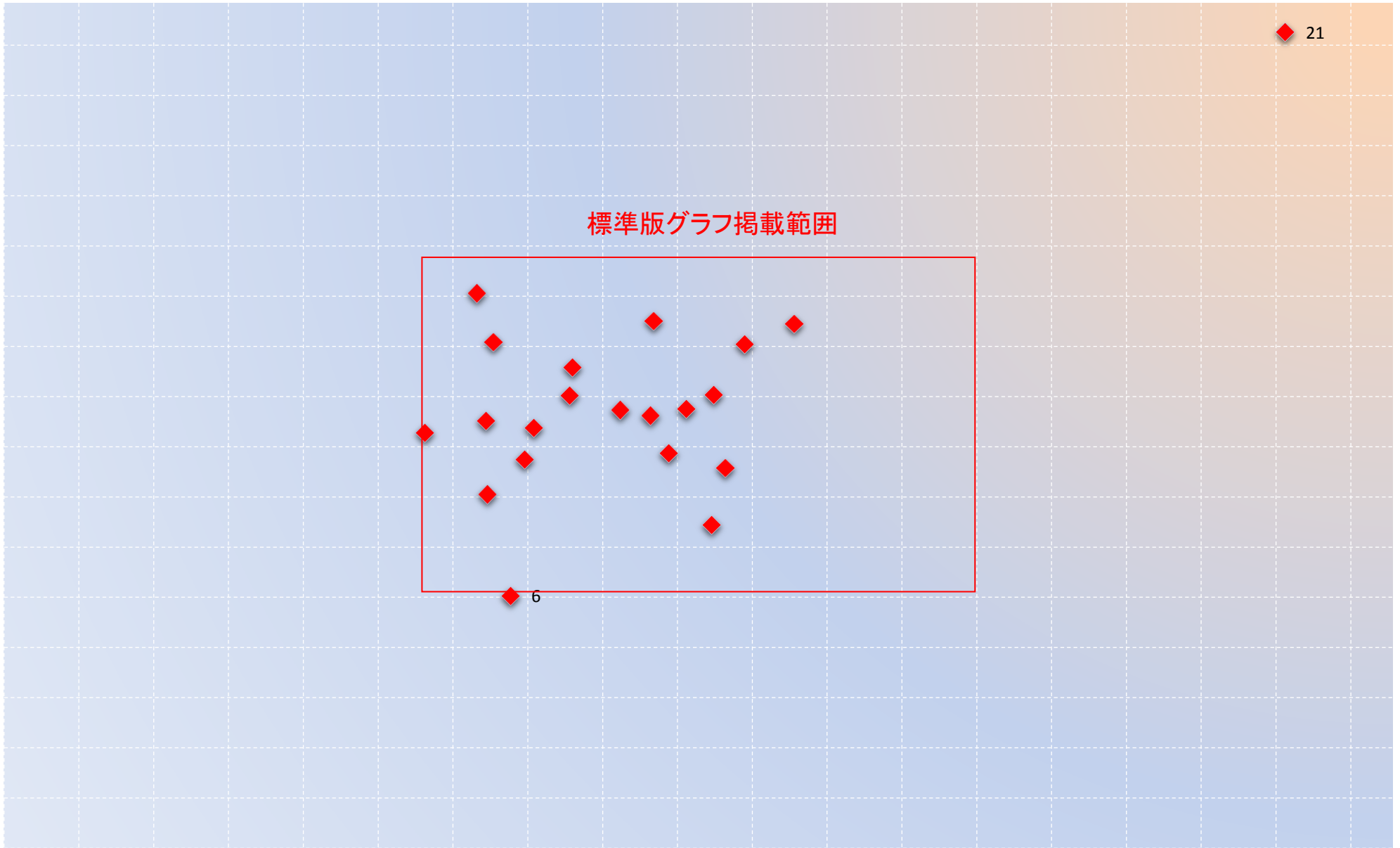
純米酒
広域版

濃醇傾向

辛口傾向

甘口傾向

標準版グラフ掲載範囲



濃淡傾向

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、広域版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	ぬる燗	熱燗
純米酒	1	生酏のどぶ	株式会社 久保本家酒造	飲むほどにすっきりとした清涼感を感じさせます。切れ味の良さに、ほのかなまろやかさがあり、香りはおだやかで、バランスの良い酒質が特徴です。従来のにがり酒にはない風味です。				○
純米酒	2	山乃かみ酵母使用純米酒 黒松稲天	稲田酒造 合名会社	奈良県桜井市 酒の神様 大神神社の境内に咲くササユリから採取した酵母“山乃かみ”使用のバランスがいい純米酒です。2018年度ワイングラスでおいしい日本酒アワード金賞受賞。	○	○	◎	○
純米酒	3	みむろ杉 特別純米辛口 露葉風	今西酒造 株式会社	奈良県唯一の酒造好適米「露葉風」を使用。ただ辛いだけではなく、米の旨み感じる辛口の特別純米酒です。	○	○		
純米酒	4	睡龍 生酏純米	株式会社 久保本家酒造	スカッと切れる男酒。しっかりボディの酒でありながら、すっきりとした酸がお酒全体を引締めていて軽快に飲んでいただけます。数年の熟成を経て出荷しております。				○
純米酒	5	大和高原 氷室のさと 天理福住	稲田酒造 合名会社	天理市福住町で育てた酒米“吟の里”を使用した純米酒です。米の旨みを感じられる辛口で料理を選ばない万能酒です。	◎	○	◎	○
純米酒	6	<u>菊司 菩提酏 純米</u>	菊司醸造 株式会社	室町時代、奈良・菩提山正暦時において創醸された菩提酏を復活して造りました。超辛口淡麗の純米酒です。	○	○	○	
純米酒	7	菩提酏 升平 (ぼだいもとしょうへい)	八木酒造 株式会社	室町時代の文献に残る製法で酒母の造りを行っている純米酒。独特な酸味が特長の辛口で旨口なお酒です。中華料理などのしっかりした味付けの料理との相性はバツグンです。	○	◎	○	
純米酒	8	純米酒 山乃かみ	奈良豊沢酒造 株式会社	奈良県産ヒノヒカリ使用。キレの良い透明感ある酸味が特徴です。燗でも冷やでもお楽しみいただけます。	◎	○	◎	○
純米酒	9	特別純米 千代の松 奈良うるはし	芳村酒造 株式会社	奈良県産露葉風を使用し、奈良県独自のうるはし酵母で醸造した淡麗ですっきりとした軽やかな純米酒です。冷酒から熱燗までお好みに応じてお飲みいただけます。	○	○	○	○

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
純米酒	10	五神 奈良うるはし純米酒	五條酒造 株式会社	日本酒発祥の地である奈良県の正暦寺の菩提酛より分離された酵母「奈良うるはし」を用いて醸したすっきりとした味わいと米の旨味のある純米酒です。		○		
純米酒	11	純米酒 うねび	河合酒造 株式会社	程好い辛さと味にふくらみのある、しっかりした味わいの純米酒。熟成した旨みのある酒質は冷やでもぬる燗でも美味しく召し上がっていただけます。特にぬる燗は味にパンチが出て特徴が楽しめます。	○	○	◎	
純米酒	12	奈良うるはし純米酒 出世男	河合酒造 株式会社	「奈良うるはし酵母」と奈良県産米を使った純米酒。やや辛口で程好い酸味もあり、すっきりライトで飲み飽きない味わい。特に冷酒は料理の味を邪魔せず飲みやすいので、暑い時期にもおすすめ。	◎	○		
純米酒	13	特別純米 談山	西内 康雄	米、米麴だけの酒通の方によいお酒。やや辛口濃醇酒。煮魚、焼魚、刺身に合う。	○	○	◎	
純米酒	14	往馬(いこま) 純米 山乃かみ酵母仕込	菊司醸造 株式会社	酒の神様、三輪明神の境内に咲くササユリより採取した奈良県独自の酵母「山乃かみ酵母」で造りました。	○	○	○	
純米酒	15	嬉長 純米酒	上田酒造 株式会社	芳香を愉しむなら冷やで、まろみを愉しむなら燗でお召し上がりください。とんかつ、ビーフステーキなど味のしっかりした肉料理によく合います。	◎	○	◎	○
純米酒	16	やたがらす 特別純米酒	株式会社 北岡本店	スッキリとしたやや辛口で穏やかな吟醸香に。軽やかな口当たり。味・香り・キレのバランスが良く、ほどよい旨味があるので、どんな料理とも相性が良いお酒です。	◎	◎	○	
純米酒	17	御代菊 奈良うるはし	喜多酒造 株式会社	自然乳酸菌による伝統的技法「水もと仕込」で醸した純米酒。奈良県産米と酵母（奈良うるはし酵母）を使用。上質なコクと旨味を感じる。	◎	○	○	
純米酒	18	猩々 特別純米	北村酒造 株式会社	福井五百万石を50%に精白して醸された軽快な切れ味が特徴。米の旨味を残しつつ上品で淡麗な特別純米です。	○	○		
純米酒	19	五神 特別純米酒	五條酒造 株式会社	地元の農家と契約した化学肥料を用いずに栽培された米を利用して醸したきれのよいコクのある純米酒です。		○		
純米酒	20	やたがらす 菩提酛純米酒 浩然の気	株式会社 北岡本店	奈良市・正暦寺において創醸された酒造法、「菩提酛(ぼだいもと)」。製造工程で生米を使用し、独自の酸を引き出すのが特徴で、酸味と米の旨味がしっかりとときいた甘口の純米酒です。	◎	○		

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
純米酒	21	奈良の神仏習合の酒	芳村酒造 株式会社	四百年以上前の寺院にて造られていた製法と神社で採取された山乃かみ酵母を使用して醸造した甘酸っぱい芳醇で濃厚なお酒です。濃い味の料理に合わせてお楽しみください。	○			