

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

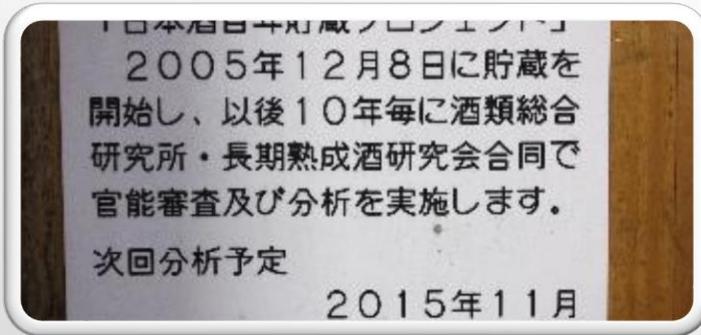
- 現在は、一般の消費者のみなさまを対象として、春に「熟成古酒ルネッサンス」秋に「熟成古酒を楽しむ会」を開催しています。このほかにも、業界関係のみなさま向けのイベントなども企画しています。以外にも、6月の「日本酒フェア」などへの出展等々、各種イベントへも積極的に参加し、熟成古酒の幅広い認知に向けたPR活動を行っています。

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℃

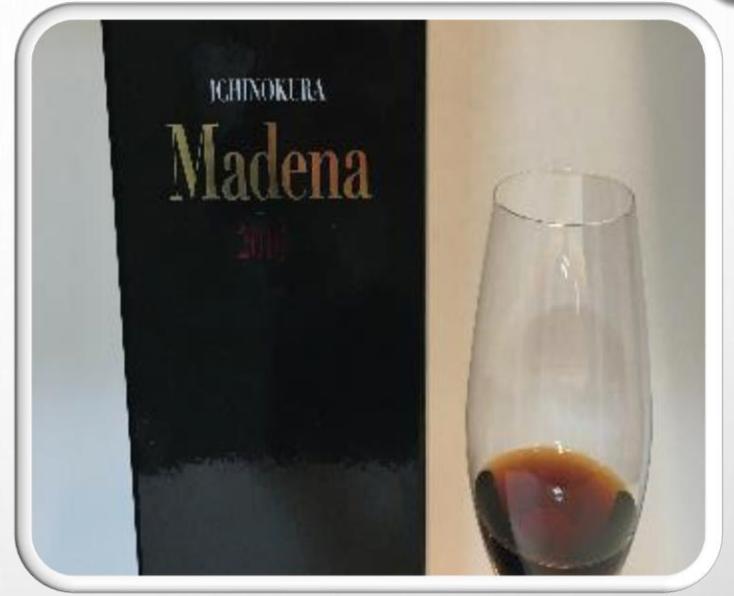


常温帯

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

