

# ①出来立てのお酒を楽しもう

いよいよ、  
過酷な酒造りが  
始まりました。

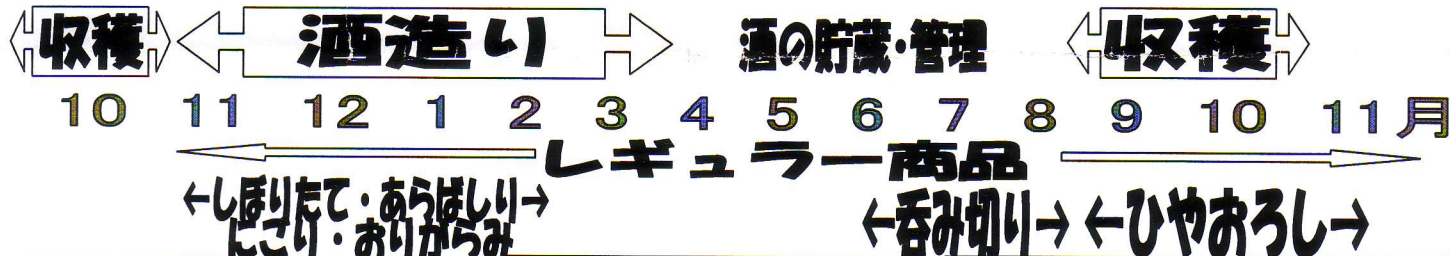


(1)尾瀬の雪どけ(群馬) 純米吟醸 しぼりたて



(2)南部美人(岩手) 本醸造 しぼりたて

## ②日本酒にも四季がある



年末から新年にかけて楽しめるのが新酒のしぼりたて。冬の風物詩です。蔵を訪れた時に香るような、発酵の香りやフレッシュな香味が醍醐味です。しかし、本来の日本酒の旨味などはこれから半年～1年かけて熟成され増していきます。

呑み切りとは  
夏場に杜氏さんや蔵の関係者が集まり、貯蔵中のお酒の品質や熟成度などの状態をチェックする作業のことをいいます。タンクの栓(呑み)をあける(切る)ことから呑み切りといっています。

夏の間にじっくりと熟成され、秋風が吹く頃(正確には、お酒の温度と外気の温度が等しくなる頃)に2度目の加熱処理を行わずに出荷されます。その昔、「冷や」のまま貯蔵用の大桶から樽へと移す(おろす)作業が行なわれたため「冷やおろし」と呼ばれるようになり江戸時代頃から酒飲みの中で親しまれていました。



(3)くどき上手(山形) 純米大吟醸 雄町44

(ひやおろし)

## ③日本酒の熟成とは？

熟成とは「適度な温度・条件の下で長時間放置して、ゆっくりと化学変化をおこなわせたり、調整したりして味に旨味がでること」と定義があります。品質向上を目的としたもので、保管状態が悪いために起こる「劣化現象」とは違います。

### 化学的熟成

### 物理的熟成

色

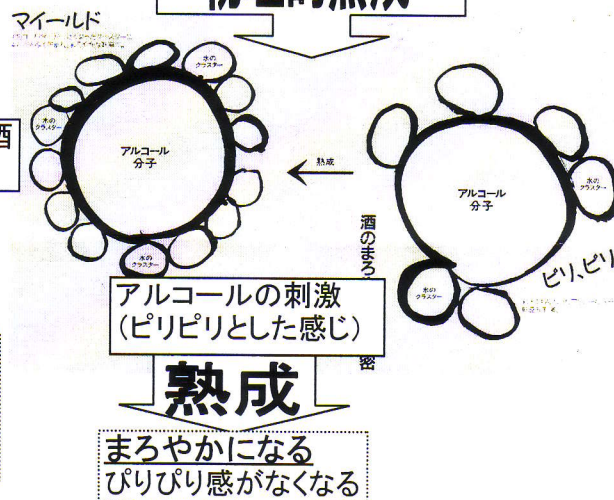
香り

味

しぼったばかりのお酒はほのかな黄色

発酵終了直後のお酒は発酵独特のガス様臭や、麴の臭いがする

しぼったばかりのお酒は荒々しい味わい



熟成

熟成

熟成

濃くなる  
黄色茶褐色などへと変化する

落ち着きが出る  
落ち着きのある香りへと変化する

旨味が増す  
落ち着きのある味  
丸味がある  
米の旨味を感じる

地酒や  
たけくま酒造  
<http://www.takekuma.co.jp>  
[info@takekuma.co.jp](mailto:info@takekuma.co.jp)



(4)黒龍(福井) 大吟醸 龍



(5)達磨正宗(岐阜) 昭和47～63年酒ブレンド