

Press Release

<報道関係各位>

2018年12月25日

全国燗酒コンテスト実行委員会

熱燗におすすめの日本酒、15蔵・30銘柄以上の出品が決定！

“燗酒ステーション『ご当地おでんと燗酒～両国駅で飲みましょう』”

～一年で最も寒いとされる「大寒」に先駆け、2019年1月17日（木）～20日（日）開催～



全国燗酒コンテスト実行委員会（東京都千代田区／代表・狩野卓也）は、全国燗酒コンテスト実施10周年を記念し、冬の風物詩である“お燗”と“おでん”を多くの方に楽しんでいただこうと、2019年1月17日（木）～20日（日）※¹の4日間、JR両国駅まばろしの3番線ホームにて“燗酒ステーション『ご当地おでんと燗酒～両国駅で飲みましょう』”を開催いたします。

※¹ 2019年1月20日は、“最も寒い”とされる24節季の『大寒』です

“燗酒ステーション『ご当地おでんと燗酒～両国駅で飲みましょう』”は、全国燗酒コンテスト実行委員会が主催となり開催する初めてのイベントで、温度があがることで風味や味わいが花開く日本酒の魅力を、より多くの方に知っていただくことを目的としています。

燗酒だけの日本酒イベントとしては現在他に例がなく、純米や普通酒だけでなく、燗酒に適した吟醸酒などバラエティに富む燗酒※²を楽しむことができる貴重な機会となっています。提供される燗酒はすべて『全国燗酒コンテスト2018』にて最高金賞または金賞を受賞した日本酒で、蔵元が最もよい温度に仕上げ、ご当地おでんとともに実際に味わっていただくことができます。また、会場は通常は立ち入ることができない「まばろしのホーム」と呼ばれるJR両国駅内の3番線ホーム。こたつを数台設置することで、“駅のホームでこたつ”という非日常なシチュエーションで、冬の風物詩・“お燗”と“おでん”を味わうことができます。さらに、燗酒をご自宅でも気軽に楽しんでいただこうと、全国燗酒コンテスト実行委員会による「How to お燗」コーナーも実施。お燗のポイントや手軽に自分で実践できるコツなどを知ることができます。

※² 昨今の燗酒を取り巻くデータに関しては3ページ目のデータをご参照ください

温度が高まることでふくよかな表情を見てくれる日本酒の魅力を、あますことなく体験することができる世界で唯一の本イベントをぜひお見逃しなく。

■全国燗酒コンテストとは

全国燗酒コンテストは、世界最大かつ唯一の燗酒専門のコンテストで、温めるとうまみが増し、味わいが柔らかく膨らみ、料理を引き立てる「燗」という日本酒ならではの魅力を、多くの人に知っていただくことを目的としています。コンテスト開催は今年で第10回目を迎え、251社838点の日本酒が出品されました。例年、入賞率は最高金賞で約5%、金賞で約26%と高い水準を記録することから、入賞酒は業界内でも評価されています。

— 本件に関するお問合せ —

燗酒ステーションPR事務局（サニーサイドアップ内）：

安藤（携帯080-3579-5352）、藤岡（携帯080-7949-6504）

TEL：03-6894-3200 FAX：03-5413-3050 E-mail：kansake@ssu.co.jp

燗酒ステーション『ご当地おでん燗酒～両国駅で飲みましょう』開催概要

【開催日時】 2019年1月17日(木)～1月20日(日) 計4日間

- ・17日(木) 17:30～21:00
- ・18日(金) 13:00～21:00
- ・19日(土) 13:00～17:00
- ・20日(日) 13:00～17:00

【場所】 JR両国駅3番線ホーム

【参加費】 2,000円(おでん1人前・ぐい飲み・日本酒チケット10枚)※各回開催時間までの購入が必要です

【申し込み方法】 ・全国燗酒コンテスト公式ホームページから

<http://www.kansake.jp/>

・パスマーケットから

<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/01er8xzyxhqs.html>

【内容】 温めておいしい日本酒を選ぶ、世界で唯一のコンテスト「全国燗酒コンテスト2018」入賞蔵元がイベント期間中、入賞酒を提供。1人前のご当地おでん(5種類のうち1種類)と一緒に楽しんでくださいイベントです。

【主催】 全国燗酒コンテスト実行委員会(東京都千代田区岩本町3-3-14CMビル2階・酒文化研究所内)

【協賛】 株式会社紀文食品 **【後援】** 墨田区観光協会

【協力】 東日本旅客鉄道株式会社・株式会社JR東日本リテールネット・株式会社ジェイアール東日本都市開発

【一般からの問い合わせ先】 ・TEL: 03-3865-3010(平日9:30～17:30)

・公式HP: <http://www.kansake.jp/>

※タイムスケジュールなど詳細は公式HPをご覧ください

【参加酒蔵】

出店日	-	Brand	Company	Area	Product	Prize
1月17日(木) 18日(金)	①	『上善水如』	白瀧酒造株式会社	新潟県	濃淳魚沼 純米	金賞
					熟成の上善水如 純米吟醸	金賞
	②	『多満自慢』	石川酒造株式会社	東京都	多満自慢 純米無濾過	金賞
	③	『國盛』	中埜酒造株式会社	愛知県	上撰國盛 半田郷 純米辛口	金賞
					特撰國盛 半田郷 純米吟醸	最高金賞
	④	『越後杜氏』	金鶴盃酒造株式会社	新潟県	越後杜氏 本醸造辛口	最高金賞
					純米吟醸 猿庫の泉	金賞
	⑤	『喜久水』	喜久水酒造株式会社	長野県	にごり酒 白貴天龍	金賞
					菊正宗 上撰 さけパック・生酛	金賞
	⑥	『菊正宗』	菊正宗酒造株式会社	兵庫県	菊正宗 純米樽酒	最高金賞
1月19日(土) 20日(日)	⑦	『弥右衛門』	合資会社大和川酒造店	福島県	純米辛口 弥右衛門	最高金賞
					純米大吟醸 弥右衛門	金賞
	⑧	『浦霞』	株式会社佐浦	宮城県	本仕込み 浦霞	金賞
					特別純米酒生一本 浦霞	金賞
	⑨	『人気一』	人気酒造株式会社	福島県	人気一 燭酒スペシャル	最高金賞
					福正宗 山廃純米 生詰	金賞
	⑩	『福正宗』	株式会社福光屋	石川県	加賀鳶 純米 勢	金賞

出店日	-	Brand	Company	Area	Product	Prize
1月19日(土) 20日(日)	①	『玉乃光』	玉乃光酒造株式会社	京都府	純米吟醸 酒楽	金賞
					玉乃光 純米吟醸 CLASSIC	金賞
	②	『白鹿』	辰馬本家酒造株式会社	兵庫県	特撰 黒松白鹿 本醸造 四段仕込	金賞
	③	『真澄』	宮坂醸造株式会社	長野県	銀撰真澄	最高金賞
					真澄 純米吟醸 辛口生一本	金賞
	④	『晴菊』	株式会社 東亜酒造	埼玉県	大吟醸 春菊	金賞
					上撰 世界一統	最高金賞
	⑤	『南方』	株式会社 世界一統	和歌山県	褒紋 大吟醸 <イチ>	金賞
					純米吟醸 <イチ>	金賞
	⑥	『磯吉』	株式会社 いそのさわ	福岡県	駿 燭	最高金賞
	⑦	『君萬代』	株式会社田中酒造店	宮城県	真鶴 きもと特別純米酒	金賞
					本造り 黄桜	金賞
⑧	『黄桜』	黄桜株式会社	京都府		黄桜 京の滴 純米吟醸 祝米	金賞
					華祥風 大吟醸 黄桜	最高金賞
					黄桜 涼の樽酒 純米吟醸	最高金賞

■ご参考『昨今の燗酒を取り巻く状況について』

«燗酒の楽しみを広げた純米吟醸酒»

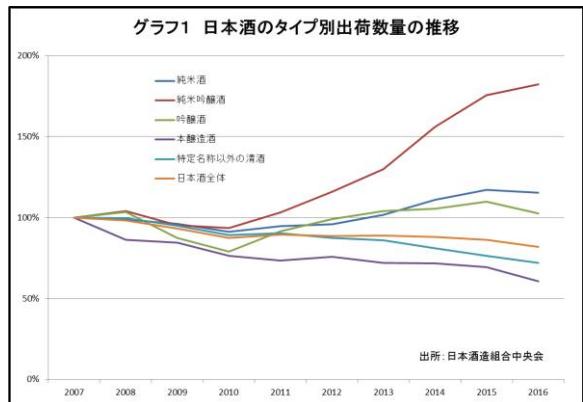
「吟醸酒は冷やして」という日本酒の常識が揺らいでいます。平成が始まった30年前、バナナやリンゴのような香りをたたえた日本酒が注目を集めました。米の芯の部分を用いて低温で時間をかけて発酵させた吟醸酒です。香り高くすっきりした味わいが特長の吟醸酒は、それまでの燗をしてお猪口で飲むスタイルと一線を画し、冷やしてグラスで飲むスタイルとともに広まりました。それが5年ほど前から様子が変わり始めました。温めておいしい吟醸酒が登場して、燗酒シーンを変えつつあるのです。

«2010年から成長し始めた純米吟醸酒»

日本酒はユーザーの高齢化や他酒への流出により消費量の減少が続いています。しかし、純米吟醸酒（純米大吟醸酒含む）は2010年に反転上昇し、メーカー出荷量は7年間でおよそ2倍になりました（グラフ1）。

純米吟醸酒は、雑味のもととなる米の外側の部分（糠）を4割以上丹念に削り落とし、低い温度で時間をかけてつくる、吟醸酒の仲間です。特に米と米麹と水だけでつくったものを、純米吟醸酒と呼びます。冷やして飲むことが一般的ですが、洗練されたきれいな味わいと評される一方で、どれも似た味わいで個性に欠けるという批判がありました。

こうした声に対して意欲的な酒蔵は、洗練された味わいのなかにも複雑味のある純米吟醸酒づくりにチャレンジします。できた酒を低温で長期間熟成させたり、ステンレスタンクではなく木桶で発酵させたり、あえて香りを抑えて口中での味のふくらみを優先した設計にしたりするなどです。次第に純米吟醸酒の味わいはバラエティが豊かになり、国内外にファンを増やしていきます。2013年ごろから成果は数字にも表れ始め、清酒が全体としては低迷から抜け出せないなか、大きく出荷量を伸ばすこととなりました。



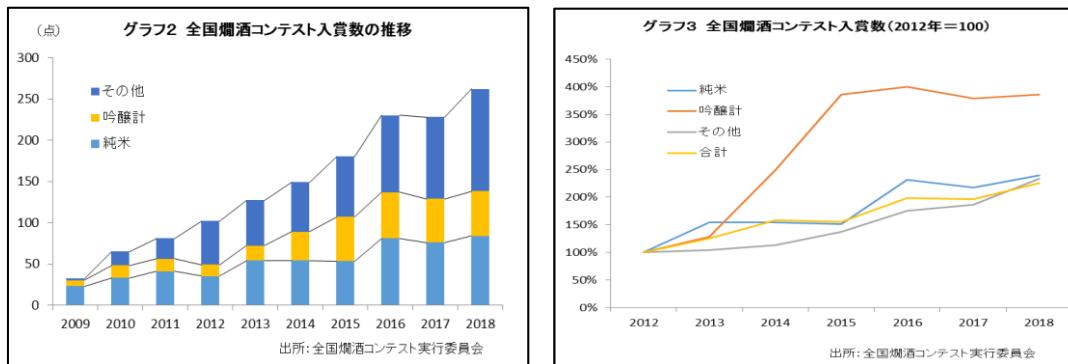
«燗酒コンテストの入賞酒が様変わり»

全国燗酒コンテストは2009年にスタートし今年10回目を迎めました。初年度131点だった出品酒は着々と増えて838点になり、日本酒の民間のコンテストとしては最大規模、世界で唯一の燗酒に特化したものとなりました。

このコンテストの入賞酒の内訳を見たのがグラフ2です。はじめの頃は純米酒が過半数を占めていました。2014年頃から吟醸酒（大吟醸酒・純米吟醸酒・純米大吟醸酒含む）が顕著に増え、さらに2015年に「特殊燗酒部門（にごり酒・樽酒・古酒など）」を設けると「その他」が大きく増えました。

2012年を100とした時の増減を見ると、2013年から2015年にかけて吟醸酒の入賞数が4倍に増えています（グラフ3）。グラフ1と見比べると、純米吟醸酒の人気の高まりと軌を一にしていることがわかります。香り高く軽快さが好まれた吟醸酒に、燗でもおいしい複雑味をもったものが登場したことの現れです。

日本酒はアミノ酸やコハク酸などうまい成分が豊富な酒です。料理のおいしさのベースは出汁であり、これはうまいそのものです。日本酒は燗にするうまいが増したように感じ、うまいうまいの相乗効果で料理が引き立ちます。燗酒が究極の食中酒と言われるゆえんです。飲み方はかつてのようにわずかな酒の肴で酒を飲むスタイルから、料理をしっかり食べながら飲むスタイルに変わりました。燗でもおいしい日本酒のバリエーションが増えたことで、燗酒が登場する食卓も広がりそうです。



— 本件に関するお問合せ —

燗酒ステーション PR事務局（サニーサイドアップ内）：

安藤（携帯 080-3579-5352）、藤岡（携帯 080-7949-6504）

TEL : 03-6894-3200 FAX : 03-5413-3050 E-mail : kansake@ssu.co.jp