

香ばしさと甘いくちどけのチョコレートが恋しい季節
日本酒初心者にも通にもオススメ
“熟成古酒”と“貴醸酒”の魅力
～チョコレートやスイーツに合わせて楽しめる日本酒～



日本酒業界最大の団体で、全国1,691の蔵元が所属する日本酒造組合中央会（以下：中央会）は、日本酒を取り巻くトレンドが刻々と変化しているなか、2020年12月にはコロナ禍における日本酒の飲酒動向を発表するなど、より積極的な情報発信に取り組んでいます。

一年で一番寒い時期を迎え、濃厚な舌触りのチョコレートやスイーツが恋しい季節を迎えています。そんな芳醇な味わいのスイーツとの相性が最高で、かつ、いま特に注目を集めている日本酒をご存じでしょうか。

お酒好きには見逃せない、日本酒の新たなトレンドの兆しをみせる、熟成古酒・貴醸酒についてご紹介します。

TOPICS

日本酒の新たなトレンドの兆し！熟成古酒と貴醸酒は、チョコレートとの至福のマリアージュをかなえてくれる存在

熟成古酒と貴醸酒

①熟成古酒とは

熟成古酒の普及・技術向上を目的に設立された「長期熟成酒研究会」は、熟成古酒を「満3年以上酒蔵で熟成させた、糖類添加酒を除く清酒」と定義しています。

- 香りの特長：カラメル様の香り、ウッディ、マッシュルーム・トリュフ（きのこ）のような香り
- 味わいの特長：苦み

マッチングのポイント⇒

- ①比較的淡く熟した吟醸古酒は、チョコレートとも上品にマッチ。大人だけが楽しめる至福の時間を楽しんで。
- ②熟成の進んだカラメルの香りが強い熟成古酒は、心地よい苦みが増して濃厚な味わいに。
バニラアイスクリームと最高のマリァージュをかなえてくれます。チョコレートならホワイトチョコレートがおすすめ

②貴醸酒とは

貴腐ワインのように複雑味と甘みが楽しめる高級日本酒として生み出された「貴醸酒」。
通常、日本酒は米、米こうじ、水から造りますが、貴醸酒は水の代わりにお酒から造るのが最大の特徴です。

- 香りの特長：ハニーのような香り
- 味わいの特長：甘み、コク、とろり、複雑味

マッチングのポイント⇒

- ①3年以内熟成の比較的若めの貴醸酒はどんなスイーツにも合わせやすく、オールマイティ！
- ②3年以上熟成のものは熟度が高くなるため、複雑味が増し、より琥珀色に、そして味わいもこっくり濃厚に。
香りもハニーからブルーンになるなど、熟成の進んだ古酒と同じく、バニラアイスクリームと合わせると最高の組み合わせに。

おうち時間が長い現在、食後や夜のくつろぎの1杯として、チョコレートやスイーツと食べ合わせながら、至福のひと時を日本酒で新発見してみてください。

日本酒造組合中央会が運営する『日本の酒情報館』では常時、さまざまな熟成古酒や貴醸酒の試飲を楽しむことができます。※緊急事態宣言下は販売のみ

■日本の酒情報館について（所在地：東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル1F）
常時100種類以上の日本酒、本格焼酎・泡盛等を1杯100円から楽しむことができ、いつも国内外からのお客さまでにぎわっています。また試飲だけでなく、日本酒にまつわる情報収集もできて、酒蔵見学などの相談もできるなど、“コンシェルジュ”としての役割も担っています。

※公式HP：<http://www.japansake.or.jp/sake/know/data/>

■報道関係者からの問い合わせ
日本酒造組合中央会 PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
担当：北澤（携帯080-4952-8681）、藤岡 TEL：03-6894-3200 Mail：japansake@ssu.co.jp