

(京都府)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ

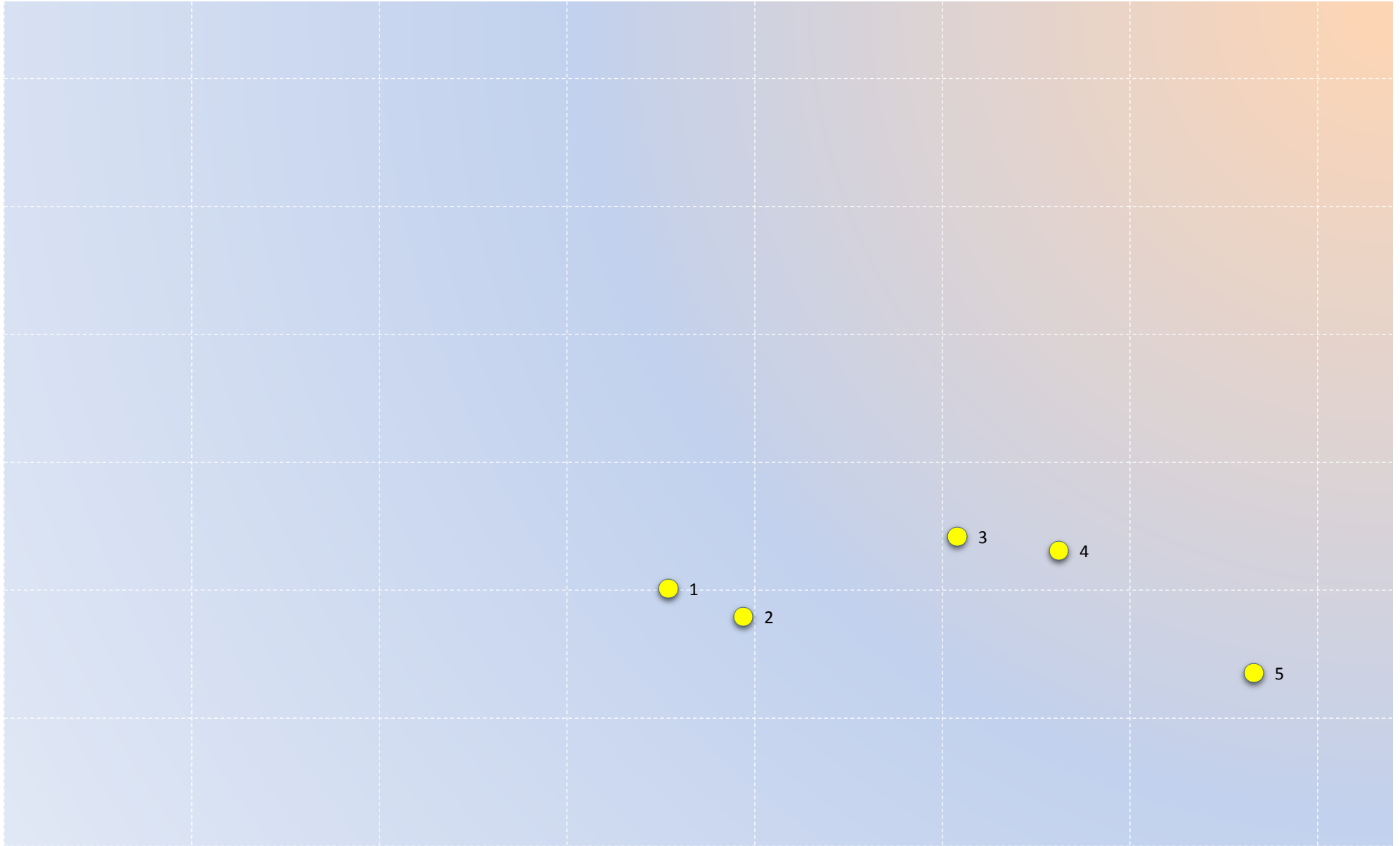


吟醸酒

濃醇傾向

辛口傾向

甘口傾向



淡麗傾向

(京都府)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



広域版

濃醇傾向

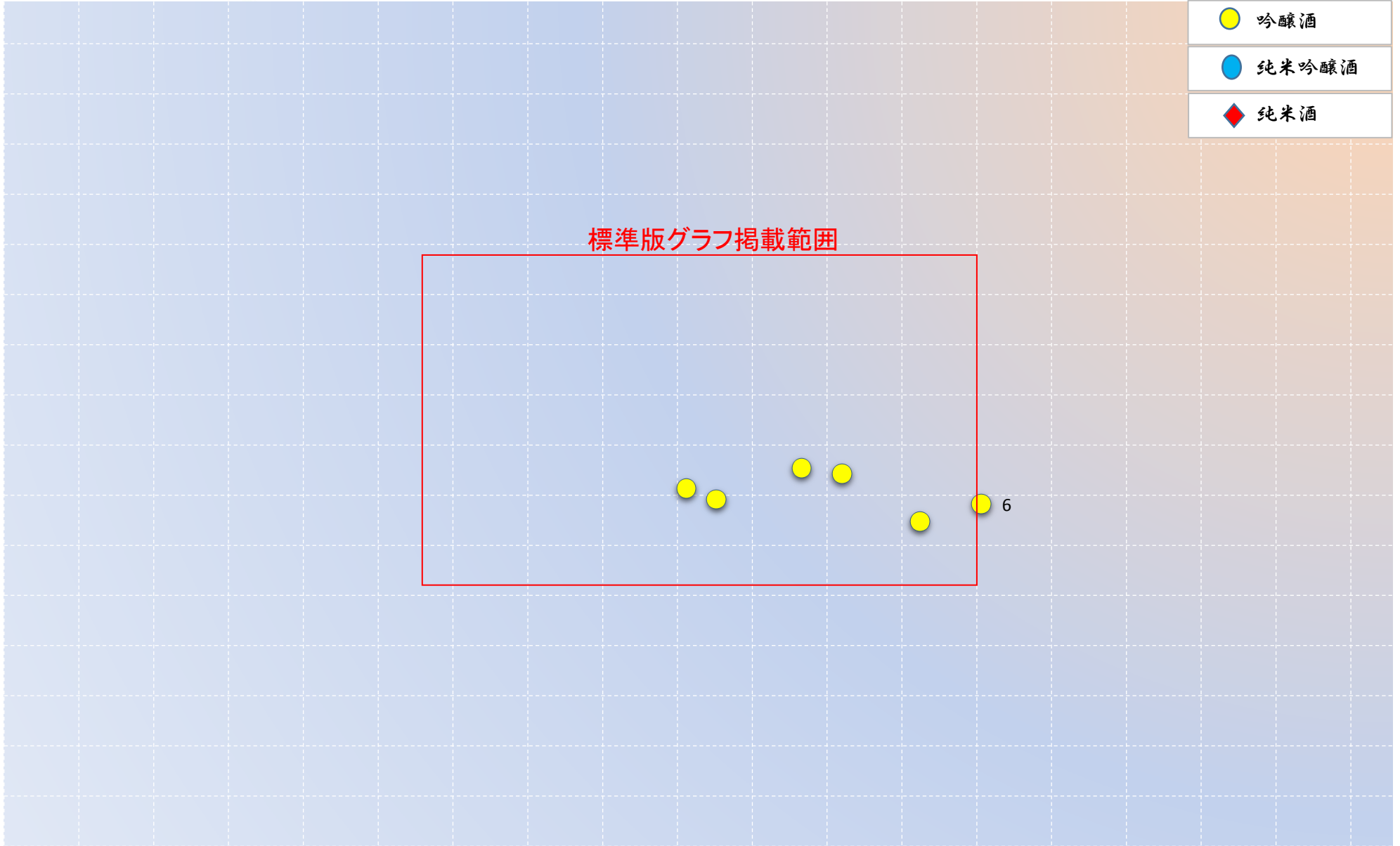
- 吟醸酒
- 純米吟醸酒
- ◆ 純米酒

標準版グラフ掲載範囲

辛口傾向

甘口傾向

淡麗傾向



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
吟醸酒	1	大吟醸 匠	株式会社 京姫酒造	酒造好適米「山田錦」を100%使用した大吟醸酒。飲み飽きしない柔らかく上品な吟醸香と後キレの良い飲み易さが特長です。	◎	○		
吟醸酒	2	月桂冠 大吟醸 京の輝き	月桂冠 株式会社	京都産の酒造原料米「京の輝き」を100%使用し、京都伏見の名水「伏水」で仕込んだ大吟醸酒。	◎	○		
吟醸酒	3	玉川 大吟醸	木下酒造 有限会社	口に含んだときの滑らかでしっとりとした舌触りと品のある香り、長く続く上品な旨味の余韻をお楽しみいただけます。スパイシーなエスニック料理とも意外な相性の良さを見せます。	◎	◎	○	
吟醸酒	4	吉野山 超特撰大吟醸	吉岡 直敏	兵庫山田錦50%精白。芳醇でまろやかな味わいと切れのよい飲み口。17度ありますので、ロックでもいけます。	◎	○		
吟醸酒	5	初日の出「大吟醸」	羽田酒造 有限会社	京都産の酒米「祝」を極限まで磨き上げ、一冬の酒造りでの究極の技の集結ともいえる逸品です。甘味の中にも華やかな吟醸香と上品な余韻が口中に広がるのが特徴的です。	◎	◎	○	
吟醸酒	6	<u>香田35磨き(大吟醸酒)</u>	ハクレイ酒造 株式会社	香り高く澄んでいるのにしっかりと米の旨味を感じ、爽やかさとまろやかさを合わせ持つ酒。雑味のない後口の秘密は、上質な丹後山田錦を35%まで磨き、ていねいに極めた醸造方法にあります。	◎	◎		