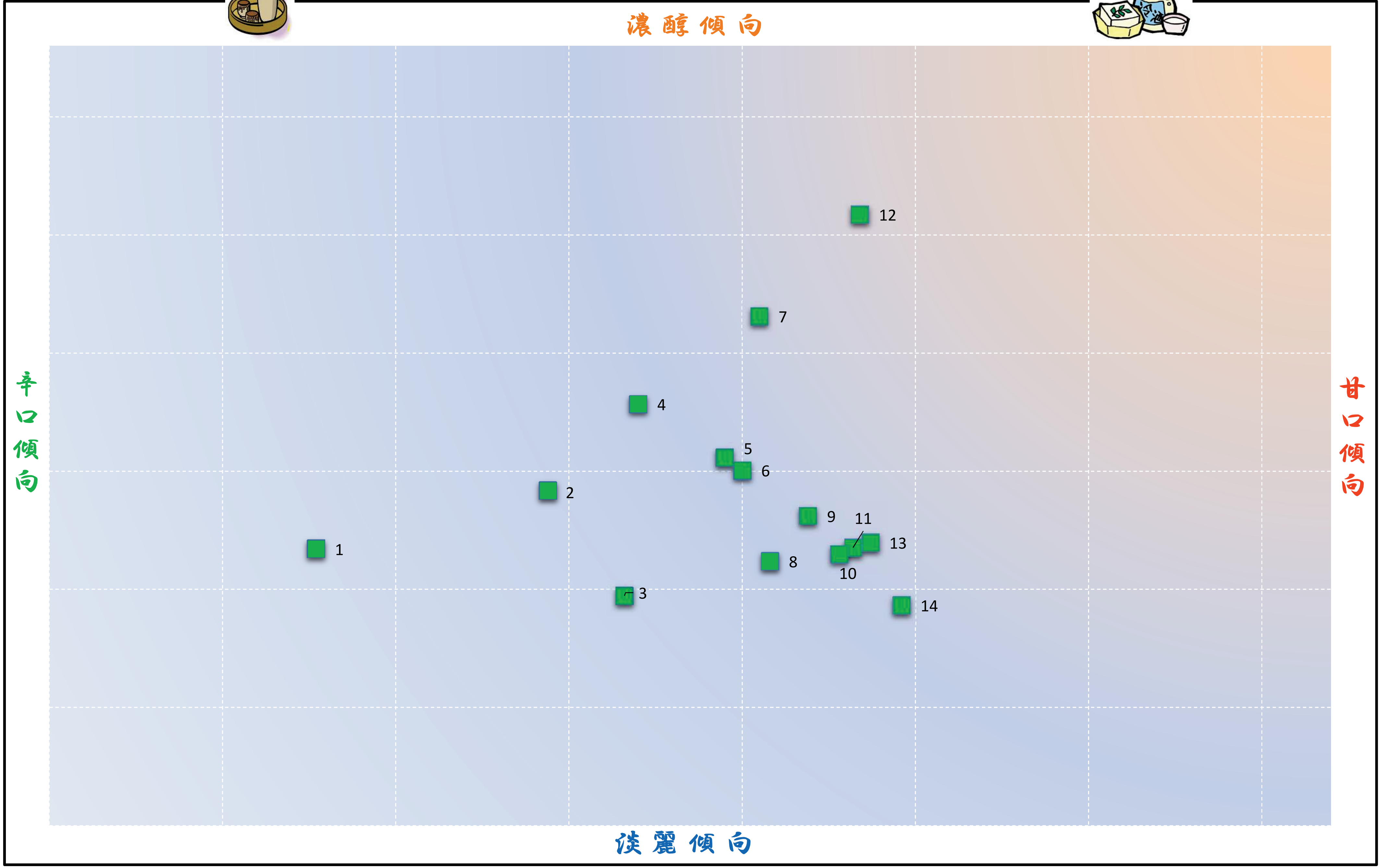
(兵庫県)

平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ

本醸造酒



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。
御活用に当たり、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。

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
本醸造酒	1	仙介　特別本醸造	泉酒造　株式会社	灘のお酒らしい、すっきりした清涼感を持った味わいです。コクがあるのにすっきりとした味わいはロックでも楽しんでいただけます。	○	○	◎	◎
本醸造酒	2	菊正宗 上撰　生酛本醸造	菊正宗酒造　株式会社	スッキリと調和の取れた味わい、しっかりとした押し味とキレのある力強いのど越しが特長の「生酛造り」で醸した本格辛口・本醸造酒。料理の味を引き立てる「食中酒」として最適です。		○	◎	○
本醸造酒	3	沢の鶴 上撰　本醸造　辛口	沢の鶴　株式会社	伝統の酒造りの技と感性で磨き上げた飲み飽きしない灘本流のお酒です。気品のある含み香、滑らかなのどごし、そしてキレが良く、後口も爽やかです。幅広い料理と相性が良い、本格辛口です。	◎	○	◎	○
本醸造酒	4	月天	銀海酒造　有限会社	麹を多く使用した本醸造酒です。上燗にするとシャープな味わいがします。	○	◎	○	○
本醸造酒	5	秀月　辛口本醸造	狩場　一龍	さっぱりとして飲みやすい、やや辛口のお酒です。飲み飽きがせず、料理の味も引きたてます。	○	○	◎	
本醸造酒	6	黒松白鷹	白鷹　株式会社	生酛特有の力強さが醍醐味です。甘・辛・酸・苦・渋の五味が調和することで、食中酒として、さらにぬる燗で冴えを見せるお酒です。	○	○	◎	◎
本醸造酒	7	銀仙	銀海酒造　有限会社	お燗にするとのふくらみが感じられます。カニ味噌に合わせると最高に美味しいです。		○	○	○
本醸造酒	8	特別本醸造　伊丹郷	伊丹老松酒造　株式会社	本醸造酒に大吟醸酒を20％ブレンドした淡麗、辛口のすっきりとした味わい。飲みあきしない酒質はどんな料理とも合います。	◎	○	◎	○
本醸造酒	9	特撰本醸造　但馬	此の友酒造　株式会社	兵庫県産「五百万石」使用。やや淡麗でありながら、やわらかな旨味があり、後味の良さが特徴。魚料理はもちろん、肉料理などいろいろな料理との組み合わせが楽しめます。	○	◎	◎	◎

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
本醸造酒	10	千年一　本醸造	千年一酒造　株式会社	口中で旨さが広がり、飲み飽きのしないすっきりとした味です。		○	◎	○
本醸造酒	11	上撰　黒松白鹿　本醸造	辰馬本家酒造　株式会社	五味のバランスに優れたきめ細やかな味わい。のど越しよく飲み飽きしない本醸造酒です。	○	◎	◎	◎
本醸造酒	12	日本盛　生原酒　ボトル缶	日本盛　株式会社	生原酒だからこそ楽しめる、鮮度感あふれる贅沢な美味しさと香り。デリケートなお酒を手軽に楽しめるよう、品質保持性と利便性に優れたボトル缶を採用。コクと旨み豊かな濃醇な味わいの本醸造酒。	◎	○		
本醸造酒	13	本醸造　原酒　空の鶴	西海酒造　株式会社	自家水田でレンゲと米ぬかを堆肥とし病虫害の予防をしない安心安全な原料米、兵庫北錦100％を60％まで精米して使用しています。やや辛口で濃度も高く酸もありますので、こってりした料理に向きます。	◎	○	○	
本醸造酒	14	龍力　本醸造　生貯蔵酒	株式会社　本田商店	コウノトリ育む農法で育てられた酒米「五百萬石」を100％使用し、生酒をビン詰時に火入した本醸造酒です。口当りのよいすっきりとしたお酒です。いろいろな料理と合わせてお飲みください。	◎	○		