

(大阪府)



# 平成29年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ

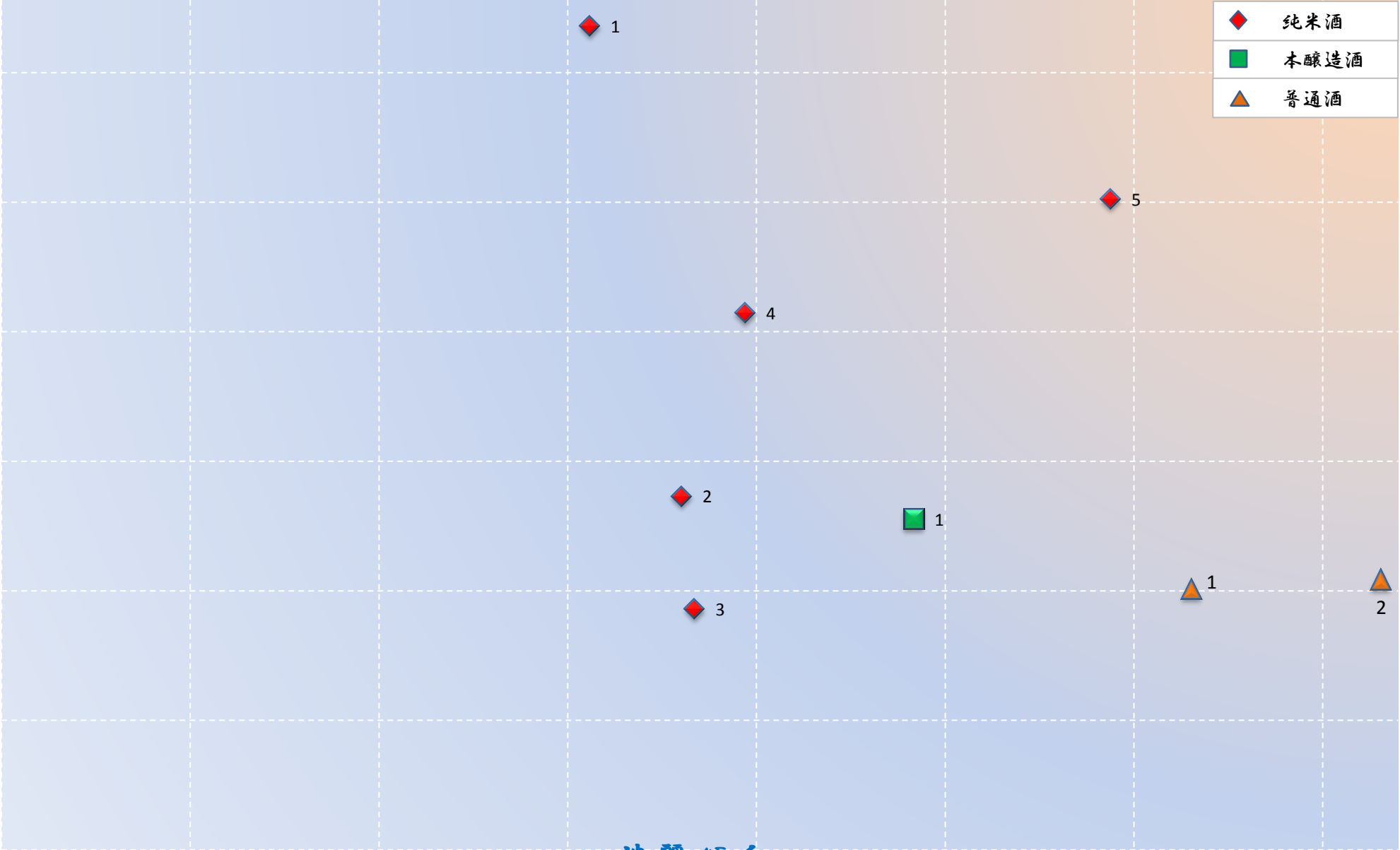


濃醇傾向

辛口傾向

甘口傾向

- ◆ 純米酒
- 本醸造酒
- ▲ 普通酒



濃淡傾向

- このグラフは、消費者の皆様からの、自分の好みにあった商品を選ぶことが難しいという声を受けて、消費者の皆様の商品選択の一助としていただくために大阪国税局が作成しました。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、平成29年3月に各メーカーから提供いただいた清酒の分析結果を基に作成しています。よって、製造時期の違い等により、商品の甘辛・濃淡の度が分析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、日本酒度を基に甘辛・濃淡を表示していますが、アルコール度数など、他の甘辛・濃淡を感じる要素により、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、掲載されている各商品の甘辛・濃淡の違いを表すために、掲載商品の中での甘辛・濃淡を比較表示しています。そのため、例えば掲載されている商品が全て甘口であった場合、もっとも甘味が少ない商品については、辛口傾向と表示される可能性があります。
  - ④ 「区分」欄には、「清酒の製法品質表示基準」に基づく特定名称(吟醸、純米吟醸、純米、本醸造)、普通酒及び地域ブランドのいずれかが表示されています。地域ブランドは、大阪国税局管内の各地域において、統一した製造方法や審査基準によってグループで製品化し、普及等に取り組んでいるものを対象としております。

(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	冷やして	常温	ぬる燗	熱燗
純米	1	三輪福	井坂 佳嗣	ふくよかな味であり、のどごしの良い、気品あふれる芳醇な純米酒です。	○	○	○	
純米	2	天野酒 醴	西條(資)	口に含んだ時に漂うほんのり甘く懐かしいような香り、米の持つ旨みとふくよかさをいっぱい引き出したお酒です。常温やぬるめのお燗でお楽しみ下さい。		◎	○	
純米	3	荘の郷 純米酒	(有)北庄司酒造店	酒造好適米五百万石100%仕込みの純米酒です。米の特徴を生かした味わいに仕上げ、純米酒らしくない軽快な飲み口で、どのような場面でもお楽しみ頂けるお酒です。当蔵不動の一番人気を誇る商品です。	○	◎	○	○
純米	4	特別純米 織姫の里	山野酒造(株)	会社の近所のお百姓さんのお米で仕込んだ純米酒です。ヒノヒカリで造ることにより味のあるお酒に仕上げました。冷から常温ではあっさりした料理から洋食でも燗ではほたるイカ、湯豆腐、岩ガキ等。	◎	○	◎	○
純米	5	あらばしり	清鶴酒造(株)	新春に出来上がってくるお酒をすぐに瓶に詰め込み、フレッシュな味わいを楽しみいただけます。無濾過おりがらみのお酒で夏を過えると瓶内熟成を経て、まろやかな旨味に変化していきます。	◎	○		
本醸造	1	國乃長 上撰	壽酒造(株)	辛口でありながらも、米の旨味がフワッと感じられる絶妙の味わいです。特に燗酒で飲んで頂くと食事の最高の引き立て役になり、いつの間にか杯も進みます。		○	◎	◎
普通	1	天野酒 花紋	西條(資)	原料米を65%にまで精白し、杜氏が丁寧に仕込みました。軽快な飲み口で程よい甘味が好評です。おでんなど鍋物によく合います。		○		◎
普通	2	だんじり	井坂 佳嗣	しっとり落ちついた泉州の地で生まれ、芳香な風味の味であり、丹精込めて生まれ豊かなコクのある酒です。		○	○	○