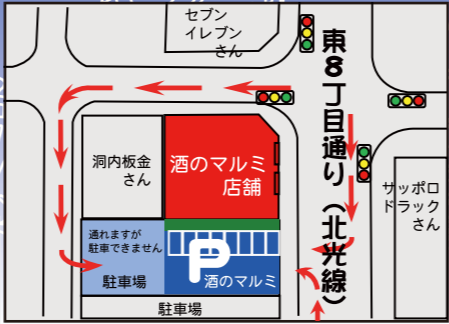


マルミ便り Vol.45

発行 (株) マルミ北栄商店
 札幌市東区北34条東7丁目3-12
 TEL 011-753-0855

http://www.3000.co.jp

担当



コラム

日本酒の価値

関東のある蔵元から、試飲サンプルが送られてきた。価格は二千円をちよつと超えたくらい。精米歩合60パーセントの本醸造クラスの酒である。

いつもなら、味見してみてもどの程度お客さんに受け入れられるか、どのくらい売れるようになるのか、大体の想像はつくものである。しかし、今回のサンプルの酒はなかなか結論を出しにくく、また酒の優劣もつけ難いような味わいなのであった。

というのも、そのサンプルの酒は最近の日本酒と比較すると大きな欠点をもっているのだ。しかし、その欠点は少しも嫌なものではないのである。おそらくそれは、酒が出来た後の管理のやりかたのまずさによる欠点だと思われる。しかし、蔵元が意図的にわざ

とその欠点を出していると思えるほど、その酒にマッチした欠点であり、もしその酒から欠点を取り除いてしまうと、酒の味わい全体の魅力が半減してしまふような感じさえする。

最近の日本酒を飲みつけている、特に若い人にとっては受け入れがたい欠点であるだろう。しかし、個人的にそれは懐かしい日本酒本来の香りであり、私がずっと忘れていた日本酒っぽさそのものなのである。

今から50年くらい前は、日本酒が非常に価値を持っていた時代であった。昔の蔵元は蔵から一升酒を持ち出すだけで一晩豪遊出来たという話も聞いたことがある。

その時代は、蔵元は国からのどのくらいの量の酒を造らせてもらえるか、酒屋なら日本酒をどのくらい分けてもらえるかが重要だった。日本酒は造れば造るだけ買い手がいたのである。そのくらい、酒の

絶対量は不足していた。

しかし、現在はどうかだろうか。価格競争は行き着くところまで行き着き、スーパーでは三リットルで千円を切る始末。それでも日本酒は売れていない。廃業に追い込まれる蔵元は毎年数十蔵蔵という凋落ぶりだ。

地方にある小さな蔵元は、安売り競争では大手酒造メーカーにはかなわなくなつてしまつた。そこで、価格競争ではなく、品質と個性で大手ブランドとの差別化をはかることになつた。

価格ではなく美味しさで消費者に認めてもらおうという作戦である。しかし、路線変更したからといって、安心してはいられない。今度は路線変更組のライバルたちと戦わなければならぬ。他の蔵元よりもより消費者の舌を満足させなければ『酒質競争』に勝ち抜いていくことは出来ないのである。

酒の善し悪しを見極めるためにブランド(目隠し)でのきき酒が良く行われている。酒の品評会などでも、ブランドなき酒が採用されるのが一般的だ。例えば、一升一万円クラスの大吟醸酒の数種類の中に、一種類だけ二千五百円クラスを混ぜてブランドで試飲すると、酒質の優劣がどのようにして判別されるのだろうか。



旬

只今旬のお酒のご紹介

秋のひやおろし

秋は、日本酒が旬の季節です。冬場に造つた新酒が半年間の熟成を経て、酒の味わいに新酒の荒々しさがなくなり、丸みを帯び調和します。そして、この時期に完成形となり、ついに出荷されます。

特に、この時期に出荷される日本酒のなかでも、瓶詰め時に火入れを行わないものを『ひやおろし』といいます。『ひやおろし』の語源は、冷やのまま卸す、からきています。火入れを行わず冷えたまま蔵出しされるという意味を表します。ひやおろしの味わいの特長ですが、通常の日本酒と比べると、まだ酒が若いために、味が乗りすぎておらず、酒に若々しさと力強さが残っています。しかし、適度に熟成されているために、味わいがバラバラではなく、まとまりがあります。口の中で旨さが収束してくるような感覚が楽しめます。百聞は一見にしかずです。皆様もこの時期にしか味わえない『ひやおろし』の旨さをご堪能下さい。

大信州 秋の純吟

純米吟醸 一升二、五〇〇円
 四合一、二六〇円
 果実様の吟醸香。厚みあるバランス良い味わい。



土佐しらぎくひやおろし

純米吟醸 一升三、一〇〇円
 四合一、四九六円
 フレッシュでみずみずしい辛口酒。味ものつてます。



加賀鳶冷やおろし

山廃純米 一升三、一五〇円
 原酒 四合一、五八〇円
 若々しくしつかりとした旨味。飲み応えあり。



開運ひやおろし

特別純米 一升二、七八〇円
 吟味とキレの良さ。昨年的人气ナンバーワン。



山法師ひやおろし

純米酒 一升三、〇五〇円
 四合一、四七〇円
 淡麗な飲み口。ほんのりした織細の米の旨味と吟味。



酔鯨秋あがり

純米吟醸 一升二、九八〇円
 四合一、八〇〇円
 ほどよい酸味。切れ味よく、飲むほどに旨くなる。



龍勢ひやおろし

特別純米 一升二、九四〇円
 四合一、四七〇円
 若々しく、たつぷりとした熟味と酸味。



神亀ひやおろし

純米酒 一升三、一七〇円
 豊かな旨甘な香り。ぎゅっと濃縮された旨味。



酒のうんちく

間違いだらけの酒選び

酒の好みというのは人それぞれです。当店店員の好みも、それぞれバラバラです。

今回は私たちが酒の好みの分からないお客さんに、どうやってお酒を勧めるかの種明かしをします。

どの酒が美味しいかを聞かれた場合、自分の好みの酒を勧めることはあまりしません。それは自分の好みイコールお客さんの好みではないからです。あえて自分の好みではない酒を勧めたりもします。

お客さんにお酒を選んであげる場合、重要なのはお客さんをガツカリさせないことです。好みの酒が分からない人をガツカリさせないために私たちが選んであげられるのは、『評判がよく個性の少ない酒』ということになります。もちろん、年齢や普段飲んでる酒を聞いたりしてある程度好みを絞る努力はしますが、それにも限界はあります。どうしても、80点主義の選び方になってしまうのです。

お酒好きの人ならだれでも、ピツタリ百点満点自分好みの酒というのがありません。そういう酒に出会うと人は思わず唸ってしまいます。

百点満点自分好みの酒を探し出すには、80点主義の選び方はあまり頼りにならないかもしれません。店員の意見よりも自分の直感を信じた方が良い巡り会えるかも知れませんよ。

を競うため、各蔵元の造ることが出来る最大限の酒が全国から集結する。いわば日本一レベルの高い酒の大会のこと。

鑑評会に出品される酒というのは、高精白の山田錦を使ったアル添大吟醸と相場が決まっている。アルコール添加無し純米大吟醸酒では、金賞を取ることはもちろん、入賞することも出来ないのである。

というのも、出品酒級のアル添大吟醸酒ときき比べてみると、アル添なしの純米大吟醸では米の臭みが際立ってしまい良い評価することが出来なくなってしまうのだ。

本来、日本酒というのは米から出来た酒であるはず。しかし『酒質競争』の頂上決戦では日本酒のもつ『根源性』でさえも諦めなければならぬのである。

洗練された素晴らしい酒質というのは蔵元の努力の成果だ。それは、もちろん、評価されなければならぬ。しかし、それだけでは、酒の文化的価値を維持することは出来ない。

日本酒、焼酎の文化的価値というのは、技術的側面の他にその多様性によるもの大きいのである。

超辛口酒 ベスト10

当店取り扱いの超辛口酒。千差万別の超辛口をお楽しみ下さい。

刈穂 貳拾六 1位 秋田 おそらく日本一日本酒の高い純米酒。かなりキツク感じるかもしれませんが、味はちゃんと乗ってます。白ワインにも通ずる大人の上品さをもつ日本酒といえます。 一升 3,024円	刈穂 番外品 2位 秋田 貳拾六と比べると、後口に少し甘みを感じる分だけ飲みやすく感じましょう。こちらの方が万人向けかもしれません。 一升 2,940円	稲妻 山形 5位 飲み飽きしないタイプ。ほのかな甘みが酒を引き立てています。 一升 2,100円	刈穂 超辛口 秋田 6位 刈穂自慢の定番品です。特徴あります。うまくとまっています。 一升 2,650円
ばくれん 3位 山形 日本酒度+20の超辛口吟醸です。刈穂と比べると、そこまで辛さは感じません。一言でいうと、飲み応えのある吟醸酒。人気の銘柄です。 一升 2,310円	山法師 超辛口 4位 山形 純米原酒の超辛口。やや甘の山法師シリーズとしては異端的存在です。味わいの厚みとしなやかさが特徴です。コストパフォーマンスは高めです。 一升 2,420円	加賀鳶 超辛口 石川 7位 後口に辛さを感じない。旨さと軽さを併せ持ちます。 一升 2,730円	大信州 超辛口 長野 8位 大信州シリーズ一番の売れ筋。吟味あります。 一升 2,990円
		福地 辛口純米 秋田 9位 柔らかさとほのかな吟醸香が特徴の超辛口純米酒。酸は低め。 一升 2,100円	繁樹 超辛口 福岡 10位 サッパリとした飲みやすく、吟醸酒系の味わい。 一升 2,350円

注目の商品

入荷したばかりの季節商品、限定品、新定番商品の情報です。

十一州 純米大吟醸 札幌市 純米大吟 十一州吟醸、純米吟醸に続き、新しく純米大吟醸が加わりました。とても洗練された、正統派大吟醸。価格以上の価値があります。 一升 3,150円 四合 1,575円	田むら 吟ぎんが 東京都 純米吟醸 しっかりとした酒造設備の下で、ちゃんと手間をかけて造られています。氷温貯蔵による本生、落ち着きのある味わい。 一升 2,980円	田むら 山酒四号 東京都 純米吟醸 米ちがい品です。吟ぎんがと比べると、やや骨太な味わいが特徴です。しっかりと造りの安心して選べる一品です。 一升 2,980円	嘉泉 東京都 特別本醸 越乃寒梅が全盛の頃、人気で入手困難になった、知る人ぞ知るお酒です。昔ながらに酒っぽい味わいは上級者向きです。 一升 2,100円
雪の茅舎 本醸造 秋田県 山廃純米 IWC(インターナショナルワインチャレンジ)2011、本醸造部門でゴールドメダル獲得したお酒です。 一升 2,050円	出羽桜 雄町 山形県 純米大吟 IWC2011純米大吟醸酒部門、ゴールドメダル獲得酒です。箱入りで贈り物にも最適です。 一升 3,500円 四合 1,750円	山法師 純米原酒 山形県 純米生原酒 飲み応え抜群の純米生原酒です。吟醸香りもあり、やや派手目な味わい。価格以上に酒のインパクトは高いです。 一升 2,310円	しばわせの黄色いすず音 宮城県 発泡性 天然色素で黄色く着色された、限定版のすず音です。札幌市では当店のみの販売となります。 300ml 860円

おすすめの国産ワイン

日本のワインはどこまで美味しくなれるのか?国産ワイン独特の美味しさが認められはじめています

料理との相性 ワインとの相性が難しいとされる。醤油、わさび、味噌にもピッタリ。刺身、煮物、鍋料理、焼魚にも合わせてたのしめます。	勝沼醸造 山梨県 1937年の創業以来、産地「勝沼」に根ざし、ぶどう栽培から醸造まで一貫して手がけています。 クラレーザ 白辛口 フルボトル 1,680円 ヴェント 白辛口 フルボトル 1,260円 フォーゴ 赤辛口 フルボトル 1,260円	
マンズ 酵母の泡 日本 白辛口 甲州ぶどうの上品な味わいと天然酵母から造りだされた細かい泡が持ち味の国産スパークリングです。ワイン王国のスパークリング特集で堂々の一位。 フルボトル 1,580円	ジャパンプレミアム 山梨県 厳選した国産ぶどう100%で造る、一つ上の贅沢。 マスカット ベーリーA 赤 ミディアム フルボトル 1,680円 甲州 白辛口 フルボトル 1,680円 リースリング フォルテ 白辛口 フルボトル 1,680円	

注目の限定道産酒

これからどんどん注目されていくであろう道産酒です。品揃えが充実してまいりました。

十一州 札幌市 日本清酒 北海道札幌の酒蔵、渾身の作。 十一州 吟醸 一升 2,200円 四合 1,100円 十一州 純米吟醸 一升 2,400円 四合 1,200円 十一州 純米大吟醸 一升 3,150円 四合 1,575円	北斗随想・冬花火 北の錦の限定人気シリーズ。 栗山町 小林酒造 北斗随想 一升 3,150円 四合 1,580円 北斗随想 しずくどり 四合 1,890円 冬花火 一升 3,150円 四合 1,680円	
北育ち・北世界 札幌市 日本清酒 道内では二店舗のみ販売です。 北育ち 吟醸原酒 一升 3,680円 四合 1,840円 北世界 大吟醸 一升 7,350円 四合 3,680円	手造り 金滴 新十津川町 金滴酒造 通常金滴とは全く違った造りです。 金滴 彗星 特別純米 一升 2,200円 四合 1,100円 金滴 吟風 純米吟醸 一升 3,000円 四合 1,500円	清里焼酎 清里町 清里焼酎醸造事業部 町営の焼酎蔵です。九州焼酎にも劣らない実力。 えぞふくろう 麦焼酎 一升 2,500円 四合 1,300円 馬鈴薯 じゃがいも焼酎 一升 2,800円 四合 1,400円