

香りのタイプと楽しみ方の関係

※ 香りのタイプ毎にお薦めの飲み方や料理との相性を例示いたしておりますが、実際の商品は香りや味が複合的に構成されておりますので、同じタイプに類するものが全て同じ味わいとならない事と同様に、お薦めの飲み方や料理との相性についても個々の商品では異なる場合があります。

あくまでも目安としてご覧になってください。

①熟した果実様香タイプ（冷や～常温 お薦め / ロック がイチオシ）

このタイプの香りの主成分はカプロン酸エチルと呼ばれる中鎖脂肪酸類とエタノールからなるエステル成分で、熟したメロンやリンゴを連想させる香りが特徴です。カプロン酸エチルはアルコールに溶けやすく、水に溶けにくい性質がありますので、お酒のアルコール分が薄まると香りがより引き立つようになります。また適度に冷やされる事によって香りの透明感が増します。

更には、この香りタイプのお酒は全般に濃いめの味わいのものが多いので、氷が適度に溶け出す事で飲みやすくなります。

食材では肉や乳製品に含まれる動物性脂質の風味と相性が良好です。

②爽やかな果実様香タイプ（冷や～常温～ぬる燗 / お湯・ソーダ・果汁割り がイチオシ）

このタイプの香りの主成分は酢酸イソアミルに代表される酢酸とアルコール類からなるエステル成分で、バナナや洋梨を連想させる香りが特徴です。酢酸エステルは揮発性が高いものの、香りのバランスが崩れにくいので、幅広い温度帯で楽しめます。

酸の効いたキレのある味わいのお酒が多いので、お湯割りやソーダ割りにしても香りや味がぼやけにくく、気軽にアレンジが楽しめます。

ソーダ割りや果汁割りにする場合にはアミノ酸度が低めのものを選ぶのがコツです。

食材も幅広く合わせる事が可能です。

味わいが軽快なタイプはあっさりした和食全般、豊潤なタイプでは比較的シンプルな味付けの洋食とも相性が良好です。

③熟成香タイプ（常温～ぬる爛～熱爛 / お爛 がイチオシ）

このタイプの香りの成分は清酒の熟成過程で徐々に増えてきます。熟成温度が高い程、そして熟成期間が長くなる程、この香りも強まってきます。熟成香成分としては多くの物質が知られておりますが、主体をなす成分は主にアミノ酸やアミノ酸合成中間代謝物から変化してきます。

熟成香に伴って味にも厚みが増してきます。

熟成に伴う香りや味は温める事で旨味が花開きます。

とりわけ、酸度とアミノ酸度とグルコース濃度が同じくらいにそろっているものでは熱爛でも美味しさが映えます。

アミノ酸度が高めのものが多いので和食全般、とりわけ魚貝類との相性が良好です。

酸度、アミノ酸度、グルコース濃度がそろって高めのものでは濃厚な味付けの中華料理にも合わせられます。

④生熟成香タイプ（冷や / キリッと冷やして がイチオシ）

このタイプの香りは清酒の生貯蔵期間(搾ってから火入れまでの期間)に徐々に増えてきます。生貯蔵温度が高い程、そして生貯蔵期間が長くなる程、この香りも強まってきます。生熟成香の主成分はイソバレルアルデヒドですが、これは主に吟醸香成分の材料となっているイソアミルアルコールから麹由来の酵素によって変化してきます。

生熟成香に伴ってグルコース濃度も高まるので味にふくらみが増してきます。

生熟成に伴う香りや味は冷やす事で冴えてきます。

やわらかめの味わいのものであさりした和食全般、とりわけ白身魚との相性が良好です。

⑤木香タイプ（常温～ぬる爛 / ぬるめの爛 がイチオシ）

このタイプの香りは清酒を木製(主に杉材)の樽に貯蔵する事によって生じます。

ぬるめに爛を付ける事で木の香りが程良く引き立ちます。

アミノ酸度が高めでグルコース濃度が低めのタイプが多いので和食全般との相性が良好です。

⑥新酒香タイプ（冷や / キリッと冷やして がイチオシ）

このタイプの香りはしぼりたての生酒に特有のもので、火入れを行ったり、或いは生熟成が進むと感じられなくなります。

生酒、或いは生貯蔵期間が極端に短く且つ貯蔵温度が氷温以下で管理されたようなものに限られますので、原則的には要冷蔵で流通されています。

フレッシュな瑞々しい香りや味は冷えている方が引き立ちます。

軽快な味わいのものが多いのであっさりした和食全般との相性が良好です。

⑦甘香タイプ（冷や / キリッと冷やして がイチオシ）

このタイプの香りはグルコース濃度がとりわけ高いものに特有のもので、

グルコースそのものに香りはありませんが、いわゆる甘い香りがするお酒です。

とてもやわらかい味わいなので冷えている方が引き締まります。

やわらかい味わいのものが多いので出汁の効いた和食全般、或いは脂ののった白身魚との相性が良好です。

⑧その他の特徴香タイプ

上記7タイプに分類できない特徴的な香りを有するものです。

使用例は少ないのですが、内容は多岐に渡ります。主には、蔵クセとも言える特徴的な移り香がある場合と、にごり酒に多く見られる酵母自己消化香（酒粕のような香り）がある場合が挙げられます。

前者の場合は冷やした方が香りに冴えが出てきます。

後者の場合は温める事で旨味が増してきます。

⑨香りのおだやかなタイプ（常温～ぬる燗～熱燗 / お燗、乳製品割り がイチオシ）

このタイプの多くは「磨きろ過」タイプのお酒です。炭ろ過によって色、味、香りが磨き上げられており、香りと共に味もスッキリとした印象にまとめられています。

アミノ酸度が低めのものでは冷やす事で味に冴えが出てきます。

アミノ酸度が高めのものでは温める事で旨味が増してきます。また、このタイプは乳製品との相性が良いので、牛乳等の乳製品割りにも向いています。

和食全般との相性が良好です。