

もっと自由に日本酒で楽しんでみませんか？ ～宮城の酒・選り取りナビのお得情報～

宮城県酒造組合

宮城県酒造組合のホームページ「宮城の酒 選り取りナビ」では気になるお酒の商品情報がいつでもどこでも(モバイル・バージョンもご用意させていただいております!!)ご覧いただけます。

また、「宮城の酒 選り取りナビ」なら「お酒のタイプ」による商品探しも楽々便利です。

更に、「宮城の酒 選り取りナビ」の達人になれば「お酒の味わい方探し」や「相性の良い食べ物選び」ひいては「料理に合わせたお酒選び」にもお役立ていただけます。

お楽しみのヒントを以下に紹介させていただきます。

もっと日本酒で楽しんでみませんか？

1. 飲み方編

①ロック

作り方

グラスに氷(ロックアイス或いはキューブアイス)を入れ、そこにお酒を注ぐ

お酒のタイプ

熟した果実様香ハナヤカナ／ほのかなタイプ(香りのタイプ) 且つ

豊潤な／やや豊潤なタイプ(味の濃さ判定) 且つ

やわらかな／やややわらかなタイプ(味のやわらかさ判定)

②熱燗

作り方

お酒を陶製タンブラーに注ぎ、電子レンジで30秒程度温める

(※熱燗の酒温は45～50℃が目安です)

(※お酒の量と電子レンジの機種によって加熱時間は異なりますので、お好みの熱さに合わせて加熱時間は調整してください)

お酒のタイプ

香りのおだやかな／或いは 熟成香ほのかなタイプ(香りのタイプ) 且つ

やや豊潤な／やや軽快なタイプ(味の濃さ判定) 且つ

キレがある／ややキレがあるタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、酸度が中程度(1.3～1.6)あり、アミノ酸度が酸度と同程度で且つ

グルコース濃度が酸度より同程度以下のもの

③お湯割り

作り方

陶製タンブラーに熱湯を3の割合で注いでおき、そこにお酒を7の割合で加え、軽く混ぜ合わせる

(※お湯とお酒の比率はお好みの味に合わせて調整してください)

お酒のタイプ

爽やかな果実様香ほのかなタイプ(香りのタイプ) 且つ

豊潤な/やや豊潤なタイプ(味の濃さ判定) 且つ

やややわらかな/ややキレがあるタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、アルコール度が高め(16度以上)のもの

④デザート・ソーダ(低アルコール純米酒のソーダ割り)

作り方

やや細身で深めのグラスに冷やしておいたソーダ水(無香味のもの)を3の割合で注いでおき、そこに冷やしておいたお酒を7の割合で加え、軽く混ぜ合わせる

(※ソーダ水とお酒の比率はお好みの味に合わせて調整してください)

お酒のタイプ

低アルコール 且つ おもしろ風味(製法の特徴)のもの

⑤純米スプリッツァー(辛口純米酒のソーダ割り)

作り方

極く細身で深めのグラスに冷やしておいたソーダ水(無香味のもの)を3の割合で注いでおき、そこにお酒を7の割合で加え、軽く混ぜ合わせる

(※ソーダ水とお酒の比率はお好みの味に合わせて調整してください)

お酒のタイプ

爽やかな果実様香ほのかな/ハナヤカナタイプ(香りのタイプ) 且つ

やや豊潤な/やや軽快なタイプ(味の濃さ判定) 且つ

ややキレがある/キレがあるタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、アミノ酸度が酸度よりも低いもの

⑥純米ビッグ・アップル(純米酒のリンゴジュース割り)

作り方

やや細身で小ぶりのグラスに冷やしておいたお酒を6の割合で注いでおき、そこに冷やしておいたリンゴジュース(無香料のストレート100%果汁だと尚良)を4の割合で加え、軽く混ぜ合わせる

(※お酒とリンゴジュースの比率はお好みの味に合わせて調整してください)

お酒のタイプ

爽やかな果実様香ほのかなタイプ(香りのタイプ) 且つ

軽快な/やや軽快なタイプ(味の濃さ判定) 且つ

ややキレがある/キレがあるタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、アミノ酸度が低め(1.2以下)のもの

⑦純米バニラ・ラテ(純米酒の牛乳割り・バニラ風味)

作り方

マグカップにお酒を6の割合で注いでおき、そこに牛乳を4の割合で加え、更にバニラシロップをスプーン1杯程度加えてから、軽く混ぜ合わせる

(※温めて飲まれる場合には上記のマグカップごと電子レンジにかけていただくか、或いは牛乳の代わりにホット・ミルクをお使いください)

(※お酒と牛乳及びバニラシロップの比率はお好みの味に合わせて調整してください)

お酒のタイプ

香りのおだやかなタイプ(香りのタイプ) 且つ

やや豊潤な/豊潤なタイプ(味の濃さ判定) 且つ

やややわらかい/やわらかいタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、酸度が中程度(1.6)以下で、アミノ酸度が酸度以上のもので、磨きろ過 或いは澄ましろ過(製法の特徴)のもの

2. 料理との相性編

①白身魚の刺身とご一緒にお試ください

(淡泊な素材の味、塩味控えめ、少々の生臭み)

飲み方

お酒を常温のまま、或いは冷やしてお試ください

お酒のタイプ

香りのおだやかな／ 或いは 爽やかな果実様香ほのかなタイプ(香りのタイプ) 且つ
軽快／やや軽快なタイプ(味の濃さ判定) 且つ
やわらか／やややわらかなタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、酸度が少なめ(1.4以下)で、アミノ酸度が酸度と同程度以上で且つ
グルコース濃度が酸度より同程度以上のもの

②浅漬け野菜とご一緒にお試ください

(淡泊な味付け、塩味しっかり)

飲み方

お酒を常温のまま、或いは冷やしてお試ください

お酒のタイプ

香りのおだやかな／ 或いは 爽やかな果実様香ほのかなタイプ(香りのタイプ) 且つ
軽快／やや軽快なタイプ(味の濃さ判定) 且つ
キレがある／ややキレがあるタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、酸度が少なめ(1.4以下)で、アミノ酸度が酸度と同程度以下で且つ
グルコース濃度が酸度より同程度以下のもの

③赤身魚の刺身とご一緒にお試ください

(しっかりした素材の味、塩味しっかり、生臭み)

飲み方

お酒を常温のまま、或いは温めてお試しください

お酒のタイプ

香りのおだやかな / 或いは 熟成香ほのかなタイプ(香りのタイプ) 且つ
豊潤 / やや豊潤なタイプ(味の濃さ判定) 且つ
キレのある / ややキレのあるタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、酸度がほどほど(1.4~1.7程度)で、アミノ酸度が酸度と同程度以上で且つ
グルコース濃度が酸度より同程度以下のもの

④中華料理とご一緒にお試ください

(調味料による味付けのしっかりした油を使った料理)

飲み方

お酒を常温のまま、或いはほのかに温めてお試しください

お酒のタイプ

熟成香シッカリした / ほのかなタイプ(香りのタイプ) 且つ
豊潤 / やや豊潤なタイプ(味の濃さ判定) 且つ
やわらか / やややわらかなタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、グルコース濃度が高め(1.8以上)のもの

⑤メインディッシュ(肉料理)とご一緒にお試してください

(肉のしっかりした味を活かした油を使った料理)

飲み方

お酒を常温のまま、或いはほのかに冷やしてお試してください

お酒のタイプ

爽やかな果実様香ほのかなタイプ(香りのタイプ) 且つ

やや豊潤な/豊潤なタイプ(味の濃さ判定) 且つ

ややキレがある/キレがあるタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、酸度が中程度(1.5)以上のもの

⑥メインディッシュ(魚料理)とご一緒にお試してください

(魚の繊細な味を活かした油を使った料理)

飲み方

お酒を常温のまま、或いはほのかに冷やしてお試してください

お酒のタイプ

爽やかな果実様香ほのかなタイプ(香りのタイプ) 且つ

やや豊潤な/やや軽快なタイプ(味の濃さ判定) 且つ

やややわらか/やわらかなタイプ(味のやわらかさ判定)

更に、酸度がほどほど(1.4~1.7程度)で、アミノ酸度が酸度と同程度以上で且つ
グルコース濃度が酸度と同程度以上のもの