

Q1 日本酒のはてな

日本酒の賞味期限や保存方法を教えてください。



A 日本酒の賞味期限は一年だと
思っていますか？基本的
に日本酒の賞味期限はありませ
ん。

ただし、熟成のスタートラインは
あります。昨今、お酒を購入され
た後、ご自分で熟成して古酒を楽
しむ方が増えているのもそういっ
た理由からです。

お酒は紫外線が大敵。だから、一
升瓶は緑色が茶色の瓶に入ってい
るのです。保存は温度変化の無い
冷暗所に保管してください。マイ
ナス4度の冷蔵庫で保管したモノ
と常温で置いたモノでは熟成の進
み具合がまったく違うので、お酒
の特性にあわせて試行錯誤して
ください。

Q2 日本酒のはてな

日本酒のラベルで
お酒の味がわかるって
本当ですか？



A 全国各地の日本酒ラベルを見
ていると、土地柄や作り手の
思いが伝わり、とても楽しい気分
になります。

まず、目に飛び込んでくるラベル
は「胴貼り」と呼ばれ、CDならジャ
ケットのようなもの。見た目の第
一印象が一番優先されるので、作
り手の心意気が伝わってきます。
CDやレコードのジャケットのよ
うにフィードバックに任せてラベル
買いをしても良いでしょう。

逆に裏のラベルはお酒の特性や味
を文章で読み取ることができ
るデータ表。正式には「裏貼り」と呼
ばれています。
下記にてそれぞれの読み取り方法
を解説いたします。



SASAKI AKIRA

◎ 案内させていただいたのは、わたくし
佐々木酒造株式会社
代表取締役 佐々木 晃

1971年4月、安土桃山時代に豊臣秀吉が政府兼部
宅として建てた聚楽第の南に位置する蔵の三男と
して誕生。産業機械販売会社の営業を経て、25
歳で蔵に入る。現在、日本酒講座やイベントを通
じて新たな日本酒ファンを増やすことに務めている。

「日本酒で乾杯！」 条例制定！

昨年2012年12月26日、日本酒で
の乾杯を働きかけるなど、清酒の「普及
の促進に関する条例」が京都市議会で可
決されました。施行は今年1月からは
じまっております、日本酒で乾杯すること
で日本文化や伝統が持つすばらしさを
多くの方々に見つめ直して欲しいと
いう理念の運動が広がっています。

皆さんも乾杯はぜひ日本酒で！



お酒を気軽に美味しく呑んでいただく為にはウンチクなんて必要ありません。でも、少しでもお酒のことを
知ってお付き合いすると味も気分も大きく変わります。弊社社長がお答えする「日本酒のはてな」。
今回はお酒の保管方法とラベルで日本酒の特徴と味を読み取っていただくコツを知っていただきます。

ラベルの見方



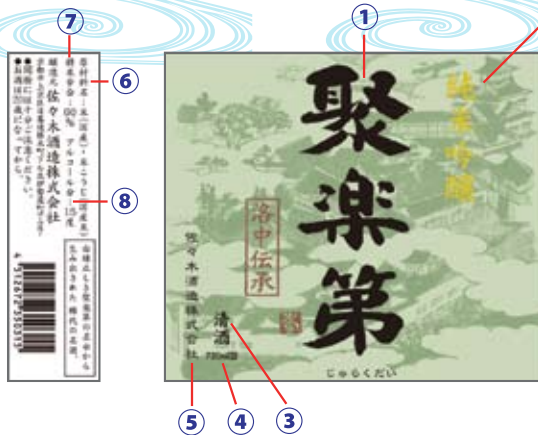
こんなに
おもしろい！
ラベルの
あれこれ！

裏貼り

裏側にあるのが「裏ラベル」。
正式には「裏貼り」といいます。
こちらは本来、表のラベルでは表現
しきれない酒の特徴を記載するス
ペースです。

胴貼り

ラベルのデザインやネーミングは
蔵元の趣味趣向、心意気、人柄な
どが表れる顔。最近では現代感覚
のおしゃれなラベルも多く、フィ
ードバックにあったものも購入するの
もいでしょう。



- ① 銘柄
 - ② 特定名称（吟醸、純米、本醸造）
純米大吟醸・純米吟醸・大吟醸・吟醸・本醸造（特別）
銘柄と併せて記述される場合もあります。
 - ③ 酒類
 - ④ 容量
 - ⑤ 製造者の名称及び製造場所所在地
 - ⑥ 原料米
使用割合が50%を超えた米の品種名が示されています。また
麹米（麹造りに使用した原料米のこと）と掛米（麹を作るときに、
酒母、麹、水と一緒に加えた原料米のこと）を別々に
表示している場合もあります。
 - ⑦ 精米歩合
精米後に残った白米の割合をパーセンテージで表示しています。
 - ⑧ アルコール分
アルコール度。日本酒はおおむね15～16%。それよりも
高ければ「高濃度酒」、低ければ「低濃度酒」。アルコール度が高
いほど一般には辛めの酒になります。
- ◎ その他、裏張りに表記されることがある項目
- 日本酒度・・・
日本酒の比重を示したものの、プラス5以上は辛口、マイナス
5以上は甘口、その中間は中庸となる。しかし、酸度やアルコール
度で感じ方が違う。酸度が高いほど辛口に感じるといわれる。
 - 酸度・・・
含まれる酸（コハク酸、リンゴ酸、乳酸など）の総量を示す。
 - 酒のタイプ・・・
アミノ酸度は味の濃淡を見る目安となる。数値が低ければ淡
麗タイプ（単に味が薄い場合もある）、高いと濃醇系（コク
のあるタイプ）になる。

ろ過・火入れ後
加水など最後の
調整をしてから
出荷します

もろみを
絞ります

約1時間
蒸します

「洗米」と
「浸漬」は
秒刻み！

玄米を
精米します

糖化と発酵を
同時に行う
“並行複発酵”

日本酒ができるまで



豊臣秀吉が嗜んだであろう名水（銀明水）
で造られた京の酒をお試しください。