

# 日本未発表の有機純米酒 白鶴オーガニック純米酒

HAKUTSURU ORGANIC SAKE

酒造メーカー最大手の白鶴酒造は兵庫県神戸市にて1743年の創業以来、270年続く歴史において「時を越え親しみの心をおくる」と



いう理念を基に、日本文化の二つである清酒造りに携わってきた。その白鶴酒造が醸す「白鶴オーガニック純米酒」は、新しい可能性の追求を形にした日本未発表の酒。カリフォルニアで作られた有機栽培米を日本に持ち帰り、日本の水を使用し醸造。そしてポトリングまで行い、アメリカへ輸出し販売している。手間がかかった貴重な酒だ。

このプレミアム辛口特別有機純米酒は、その名のおり辛口ですっきりとした口当りで飲みやすく、冷でも爛酒がすすむ。また、冷でも爛

でも楽しめるので季節や料理、そしてその日の気分で見方を変えるのもよい。特にこれからの季節には、おでんや焼き魚、刺身とのペアリングがおすすすめだ。

また同酒造は07年より、東京・銀座から日本酒文化の情報発信を目的に「白鶴銀座天空農園」のプロジェクトを始動。栽培しているのは、独自開発酒米「白鶴錦」。これは「酒米の王者」とも称される山田錦の母にあたる「山田穂」と、父にあたる「渡船」を70年ぶりに交配させた、いわば山田錦の兄弟品種であり、白鶴酒造が8年の歳月をかけた生

み出した結晶だ。近所の小学生にこの米作りを体験してもらい、試食させることで「食の尊さ」を伝えているほか、年間を通じた緑化プロジェクトもされている。

白鶴酒造株式会社  
兵庫県神戸市東灘区住吉町4-5-5  
www.hakutsuru-sake.co.jp  
販売元：JFC International, Inc.



## 世界で称賛される米国での醸造技術

### 米国宝酒造 TAKARA SHUZO

江戸後期の天保期、京都・伏見にて宝酒造の歴史は始まった。以来、一貫して品質の向上、安心、安全を大切に、「愛される酒」造りを行ってきた同社は、1983年に米産「純米酒松竹梅」の販売を米国で開始。ワイン

のように気軽に日々楽しむ酒を自指してきた。

米国の日本食レストランで、吟醸酒は多くの種類がある。そのなかで、吟醸の生貯蔵酒は少ないが、「松竹梅 純米吟醸生貯蔵」は、すっきりとした味わいを楽しめる商品として人気が高い。

また、精米歩合50%まで磨いた米を低温で丁寧に醸したこの酒は、吟醸酒らしい華やかでふくよかな香りが広がる。その上、生貯蔵酒が持つ独特のフレッシュな風味は、米国内で製造・流通しているからこそ、飲む瞬間まで損なわれることがない。

この他にも、良質なカリフォルニア米とシエラバダの軟水を活かして醸した酒「松竹梅クラシック」を生



育ててきた努力の結晶であり、2013年ロサンゼルス・インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション純米吟醸酒部門において、最高賞である金賞を受賞。出品酒64点の中で、唯一米国で製造されている同酒が、選ばれたのである。玉が涼しげに鳴る音の形容。玉のように美しいまろいイメージを「玲」という名で表現したこの一杯は、十分に冷やして味わいたい。

産。2011年の「全米日本酒歓評会」の純米酒の部において金賞を受賞し、米国の酒としては、唯一の金賞受賞である。世界中で愛される味を楽しみたい。

米国宝酒造株式会社  
708 Addison St, Berkeley, CA  
www.takasake.com  
販売元：New York Mutual Trading, Inc.



また、精米歩合50%まで磨いた米を低温で丁寧に醸したこの酒は、吟醸酒らしい華やかでふくよかな香りが広がる。その上、生貯蔵酒が持つ独特のフレッシュな風味は、米国内で製造・流通しているからこそ、飲む瞬間まで損なわれることがない。

この他にも、良質なカリフォルニア米とシエラバダの軟水を活かして醸した酒「松竹梅クラシック」を生



由緒あるコンペティションにおいて金賞を受賞

## ●日本酒の温度と呼び方

酒の種類は多種多様でも、いろんな温度で楽しめるのは日本酒ならではの魅力。冷たく冷やしてすっきりとしたキレ味を楽しむもよし、またお燗にして風味を楽しむもよし。どんな料理にもよく合う日本酒の好みの温度を知って、酒通になろう。



30℃前後	日向燗(ひなたかん)
35℃前後	人肌燗(ひとはだかん)
40℃前後	ぬる燗(ぬるかん)
45℃前後	上燗(じょうかん)
50℃前後	熱燗(あつかん)
55℃前後	飛切間(とびぎりかん)

ちなみに「冷や酒」とは、冷やした酒のことではありません。その昔冷蔵庫などなかった時代、温めた酒を「お燗」と呼び、これに対しそうでないものを「冷や酒」と呼んだそう。つまりは常温の酒のこと。冷やした酒はご存知の通り「冷酒(れいしゅ)」。

5℃前後	雪冷え(口に含んだ感覚が雪のような冷たさ)
10℃前後	花冷え(花見の季節を思わせる温度)
15℃前後	涼冷え(米の風味が引き立つ丁度よい温度)

## ●日本酒と美肌



よく「日本酒は肌にいい」なんて言いますよね。日本酒を飲むと通常よりも肌表面の温度が2℃ほど上がり、血液循環が良くなるそうです。そのため栄養分がカラダ全体に行き渡り、肌のつやが良くなる効果があります。ちなみに、日本酒を温めなくても同様の効果が得られます。

## ●お江戸の日本酒は水割りだった?

その昔、儲けに走った悪どい酒問屋が酒を薄めて販売し、何とも味気ない「日本酒の水割り」が世に出回り、「江戸の酒は酒臭い水」なんて言われていたそうです。そこで、庶民の不満に応えるべくつくられたのが江戸近辺の地酒や焼酎、密造酒、そして江戸時代はどぶろくだったと言われていました。



## 時代の先駆けとなる酒造りを目指す 手取川 TEDORIGAWA

株式会社 吉田酒造店  
石川県 白山市 安吉町 41番地  
www.tedorigawa.com  
販売元：World Sake Imports



「手取川」が誕生した石川県白山市は、一級河川「手取川」による豊かな水、名峰白山からの清澄で寒冷な空気、加賀平野の豊かな米の実りにより、多くの酒蔵が散在しており、「手取川酒」として他県まで幅広く名声を博していた。時は経ち、現在は吉田酒造のみが残っており、「手取川酒」の伝統を継承する唯一の蔵として自信を持ちながら、手造りで味わい深い酒質を守っている。

当地は加賀百万石の時代から繊細な加賀料理や、日本海で採れる海の幸、味わい深い発酵食品などの珍味などさまざまな料理だ。旨味とコク、そしてシャ

が楽しまれていたため、吉田酒造も地域のニーズに応えられるように工夫し続けることは大変だったという。その苦労から完成された酒の一つが、能登杜氏が得意とする山廃造りの酒だ。旨味とコク、そしてシャ



「The Birth of Sake」を製作中。ニューヨークでの公開は来春を視野に入れている。www.birthofsake.com