

同じ蔵が醸す、 「辛口」と「甘口」の純米酒を飲み比べる

日本酒をもっと楽しんでみよう！

2024年12月に「伝統的醸造」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されたという嬉しいニュースが飛び込んできました。これを機により多くの方に日本酒に興味をもっていただき、日本酒に触れる機会がさらに増えていけば、嬉しい限りです。

さて、皆様が日本酒を選ぶ際のポイントは何でしょうか。市販されている代表的な醸造酒の味わいの主体は、ビールが「発泡性と苦味」、ワインが「酸味と渋味」、それに対して日本酒は「甘味と旨味」だといわれています。従って、日本酒の味わいを表現するうえで、「辛口」や「甘口」は避けて通れないといえるでしょう。

皆様が酒販店や飲食店で日本酒を選ぶとき、銘柄や生産地、そして「辛口」「甘口」も大きなポイントになってくるのではないのでしょうか。では日本酒の「辛口」「甘口」はどのように決まるのでしょうか。

日本酒の甘辛の基準は、糖分と酸の量によって決まります。糖分の量は一般的に日本酒の比重を表す「日本酒度」で判断されます。

日本酒に含まれるエキス分が多いほど比重が大きくなり、日本酒度はマイナスの値を示します。エキス分のほとんどを糖分が占めているため、比重が大きく日本酒度が-（マイナス）になるほど甘口、比重が小さく日本酒度が+（プラス）になるほど辛口とされます。また、酸味を感じさせる有機酸の量を表す酸度も甘辛や濃淡に影響

し、酸度が高いと辛く濃く、低いと甘く淡く感じます。

ちなみに現在の純米酒の日本酒度の全国平均値は+2.8、酸度の全国平均値は1.46です。（令和7年2月国税庁発表の令和5酒造年度の「全国市販酒類調査の結果について」より）

この甘辛ですが、全国の日本酒の平均的な甘辛が時代とともに変化していくこ

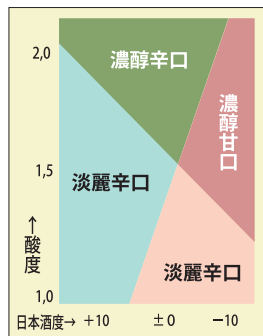
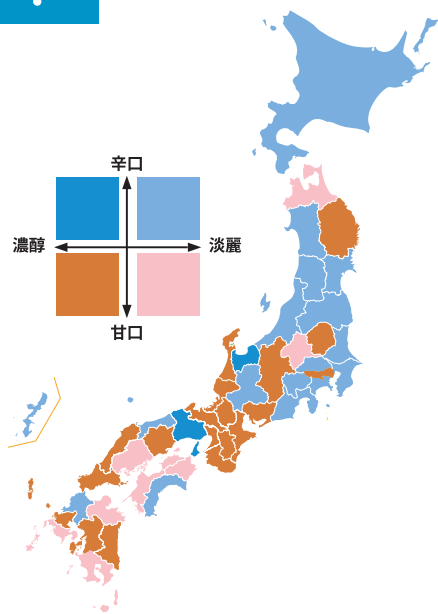
とも大きな特徴です。例えば、江戸時代の終わり頃から明治時代にかけては濃醇大辛口が一般的でした。大正の終わり頃から昭和の初め頃までは濃醇大甘口に、戦時下には濃醇辛口に、そして戦後は淡麗甘口に……と変わってきました。日本酒の甘辛はまさに“時代を映す鏡”といえるのかもしれません。

また、日本酒の甘辛には地域ごとに異なる食文化が大きく影響しており、九州北部と瀬戸内海沿岸地方は「甘口」傾向、甲信越及び北陸地方は「辛口」の傾向があります。つまり、何をもって甘辛と感じるかの基準は人それぞれ。日本酒度などの数値はあくまでも一つの目安、として考えていただければと思います。

そこで今回の頒布会は「辛口」と「甘口」をテーマとし、この頒布会のためだけに特別に仕込んだ各蔵の個性や地域性が光る純米酒をご用意いたします。「辛口」と「甘口」を意識して飲み比べていただき、日本酒の面白さや懐の深さを感じてください。そして、日々の日本酒選びの一助となれば幸いです。

頒布酒の詳細は、二次元コードもしくは日本名門酒会公式サイト「2025年夏の純米酒頒布会」バナーをクリックしてください。随時更新していきます。

※詳しい情報は二次元コードから



2025年夏の純米酒頒布会

同じ蔵が醸す、 「辛口」と「甘口」の純米酒を飲み比べる ～日本酒をもっと楽しんでみよう！～

〈頒布会の内容 ※限定商品のためご予約はお早めに〉

- 頒布月：2025年6月～8月（全3回）
毎月、中旬頃に酒販店にお届けします。
720ml コース：（各月1銘柄×2本×3か月）
- 限定数量：720ml コース：1,400 口
- 価格（各回）：小売価格：3,980 円（税込）

ご注文は下記の酒販店にお申し込みください。

如空

Jyoku

八戸酒類(株) 五戸工場
青森県五戸町



上井 裕文 杜氏

ただ辛いだけではない、米の旨味が感じられる
杜氏こだわりの晩酌に最適な一本！

青森県産米を全量使用し、「きょうかい701号」酵母でしっかりと発酵させた超辛口。口に入れてすぐに感じる強めの辛さの中に、芯のしっかりとした米の旨味が感じられ、流れるように消えるキレの良さが特徴です。

- 杜氏：上井 裕文(南部杜氏)
- 原料米：まっしぐら(青森県)、一般米(青森県)
- 精米歩合(麴・掛)：75%・75% ■アルコール分：15%
- 酵母：きょうかい701号 ■日本酒度：+11(予定値)
- 酸度：2.1(予定値) ■仕込水：戸来岳伏流水

辛口

6月

甘口

如空

じょくう



純米

瓶貯蔵



純米原酒

瓶貯蔵



五戸町見晴らし



豊作を願う五戸祭り

蔵元初挑戦の超甘口は、甘重さを感じさせない
スッキリ仕上げ。ロックやソーダ割もおすすめです！

青森県産米を全量使用。「きょうかい1001号」酵母を使い、超甘口でありながらも、高めの酸と適度なアミノ酸によるバランスをとり、重さを感じさせないように仕上げました。お米のクリーミーな香り、スッキリとした口当たりとジュワッと広がる米の甘味と旨味をお楽しみください。

- 杜氏：上井 裕文(南部杜氏)
- 原料米：まっしぐら(青森県)、一般米(青森県)
- 精米歩合(麴・掛)：75%・75% ■アルコール分：15%
- 酵母：きょうかい1001号 ■日本酒度：-25
- 酸度：1.7(予定値) ■仕込水：戸来岳伏流水

峰乃白梅

Minenohakubai

峰乃白梅酒造(株)
新潟県新潟市



井島 健司 杜氏

「淡麗辛口」とは一線を画す、香り高き「芳醇辛口」。
進化系の辛口をお試しあれ！

麴米に杜氏が得意とする「出羽の里」(山形県)を使用し、自社酵母で醸した意欲作。青リンゴや梨のような芳醇でフルーティーな香りが特徴です。搾ってすぐに瓶詰めし、ガス感が残るように努めました。しっかりとした余韻で、キレのある「芳醇辛口」をお楽しみください。

- 杜氏：井島 健司(越後杜氏)
- 原料米：出羽の里(山形県)、こしいぶき(新潟県)
- 精米歩合(麴・掛)：60%・60% ■アルコール分：15%
- 酵母：自社酵母 ■日本酒度：+10
- 酸度：1.4 ■仕込水：角田山伏流水

辛口

7月

甘口

峰乃白梅

みねのはくばい



純米

瓶貯蔵



純米

瓶貯蔵



上堰湯と西蒲三山



蔵元入口

今の蔵を象徴する「芳醇旨口」は、
多くの料理と合わせやすい万能選手！

全量新潟県産米を使用し、麴米の精米歩合を60%とした「精米差仕込み」を行いました。フルーティーでやわらかな香りと、ふくよかなお米の旨味、そして後味にキレを感じることができる爽やかな純米酒。

- 杜氏：井島 健司(越後杜氏)
- 原料米：こしいぶき(新潟県)、一般米(新潟県)
- 精米歩合(麴・掛)：60%・65% ■アルコール分：14%
- 酵母：自社酵母 ■日本酒度：±0 ■酸度：1.4
- 仕込水：角田山伏流水

みつたけ

Mitsutake

(資)光武酒造場
佐賀県鹿島市



吉田 龍一 杜氏

「濃醇甘口」が特徴の佐賀県において、超辛口に挑戦！
温度帯でお酒の表情がガラッと変わる楽しい味わい

麴米に富山県産の「雄山錦」を、酵母は「きょうかい1001号」を使用することで、爽やかな香りとふくらみのある味わいを表現しました。お米の旨味を感じさせながらも、スパッとした切れ味が印象的な超辛口。

- 杜氏：吉田 龍一(佐賀杜氏)
- 原料米：雄山錦(富山県)、夢しずく(佐賀県)
- 精米歩合(麴・掛)：70%・70%
- アルコール分：15% ■酵母：きょうかい1001号
- 日本酒度：+15 ■酸度：1.5 ■仕込水：多良山系伏流水

辛口

8月

甘口

みつたけ



純米原酒

瓶貯蔵



純米原酒

瓶貯蔵



夏の祐徳稲荷神社



肥前浜宿 酒蔵通り

低アルコール&ジューシーな味わいの「モダンタイプ」
の純米酒は、杜氏の技が光る意欲作！

「辛口」タイプと同じ内容で醸した低アルコールの原酒で、甘味を軽く仕上げた「モダンタイプ」の純米酒です。バナナや洋梨を思わせる爽やかな香りに、お米のジューシーな旨味と甘味が広がります。お米のエキス感をお楽しみください。

- 杜氏：吉田 龍一(佐賀杜氏)
- 原料米：雄山錦(富山県)、夢しずく(佐賀県)
- 精米歩合(麴・掛)：70%・70%
- アルコール分：13% ■酵母：きょうかい1001号
- 日本酒度：-10 ■酸度：1.6 ■仕込水：比良山系伏流水

お申込みのご案内

【お申し込み方法】

右面の所定事項をご記入の上、日本名門酒会加盟店にご注文ください。
※最寄りの加盟店がわからない場合は、下記の日本名門酒会本部までお問合せください。

【お支払いとお届け方法】

お申し込みの日本名門酒会加盟店にご相談ください。

【入荷予定日】

毎月中旬頃に酒販店にお届けします。

【お願い】

- ・お申し込みの期間内でも限定数に達し次第締め切らせていただきます。
- ・途中での解約は申し受けかねますのでご了承ください。
- ・都合により商品のデザイン等が一部変更になる場合がありますのでご了承ください。
- ・表記されている日本酒度、酸度は酒質設計段階での数値ですので、多少変更する場合がございます。
- ・不測の事態があった場合、お届けが遅れる場合がございます。

お問合せ

「日本名門酒会加盟店」または「日本名門酒会本部」
〒103-8380 東京都中央区日本橋馬喰町1-7-3
TEL 03-3663-0330 (代表)
日本名門酒会公式サイト <https://www.meimonshu.jp>

キリトリ

お申し込み書

【2025年夏の頒布会】 限定1,400口

同じ蔵が醸す、
「辛口」と「甘口」の純米酒を飲み比べる

日本酒をもっと楽しんでみよう！

720ml コース 回数 毎月1銘柄×2本×3,980円(税込)×3回

期間：2025年6月～2025年8月

ふりがな
お名前

お電話番号

様

ご住所 〒

締め切り日

2025年

5月18日(日)

※お客様からお預かりする情報につきましては、商品・資料の発送を目的として収集し、それ以外に利用することはありません。