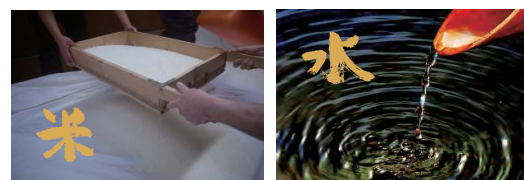


日本が誇る関西の酒文化

関西は日本最大の酒処！

「水」と「米」で作られる「日本酒」。関西は清らかな水に良質な米。豊かな自然と匠の技に恵まれた日本最大の酒の生産地です。



全国的に有名な「山田錦」は兵庫県産。関西は西宮の「宮水」、伏見の「伏水」など関西は酒の豊かな原料産地でもあります。日本を代表する水源にも恵まれています。

意外と知らない？日本酒の話

精米歩合ってなに？

酒米は玄米の状態から表面を削って（「磨き」と呼びます）仕込みに使います。酒米を磨いて残った部分をパーセンテージで表示したものが「精米歩合」です。例えば「精米歩合70%」は酒米の30%を削り、残りの70%を使っているという意味になります。残った酒米の量によって「大吟醸」や「吟醸」などの名称が規定されています。

【純米タイプ】

純米酒

純米吟醸酒

純米大吟醸酒



玄米



90%



70%



60%



50%



35%



10%

【本醸造タイプ】

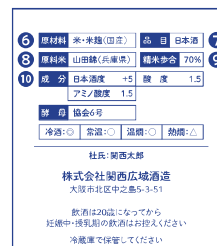
本醸造酒

吟醸酒

大吟醸酒

日本酒ラベルの見方

- 特定名称** 国が定めた基準を満たした場合、「純米大吟醸」や「本醸造」など、特定名称酒を呼称することができます。
- 商品銘柄名** お酒の名前。
- アルコール分** 日本酒は22度未満と定められている。
- 製造年月** 瓶詰めやラベル貼付けなど出荷時期を任意で記載。
- 内容量** 主に四合瓶(720ml)と一升瓶(1.8L)がある。
- 原材料** 「米」「米麹」など使用量の多い順に記載する。
- 品目** 「清酒」もしくは「日本酒」と表示しなくてはならない。原料米は国産米、日本国内で製造された清酒のみ「日本酒」と表記できる。
- 原料米品種と産地** 使用割合が50%を超えていれば表示できる。
- 精米歩合** 特定名称酒の場合、米を削って残った割合を表示。
- 成分** 日本酒度…甘辛の目安。(－)ほど甘く、(＋)ほど辛い傾向と言われるが一概には言えない。
酸度…有機酸の量。高いとコク系、低いとスッキリ系。
アミノ酸度…アミノ酸の量。多いほどコクのある太い味に。



あなたは何問知ってる？

日本酒クイズ

Q1.熱燗は、何度くらいの酒？

A.50℃

B.70℃

Q2.冷たい日本酒をあらわす呼び名で実際にあるのは？

A.月冷え

B.花冷え

Q3.山田錦の玄米、精米歩合35%に磨く所要時間は？

A.約48時間

B.約72時間

Q4.酒造会社が設立した進学校は？

A.開成高校

B.灘高校

【正解】Q1.A / Q2.B / Q3.B / Q4.B