

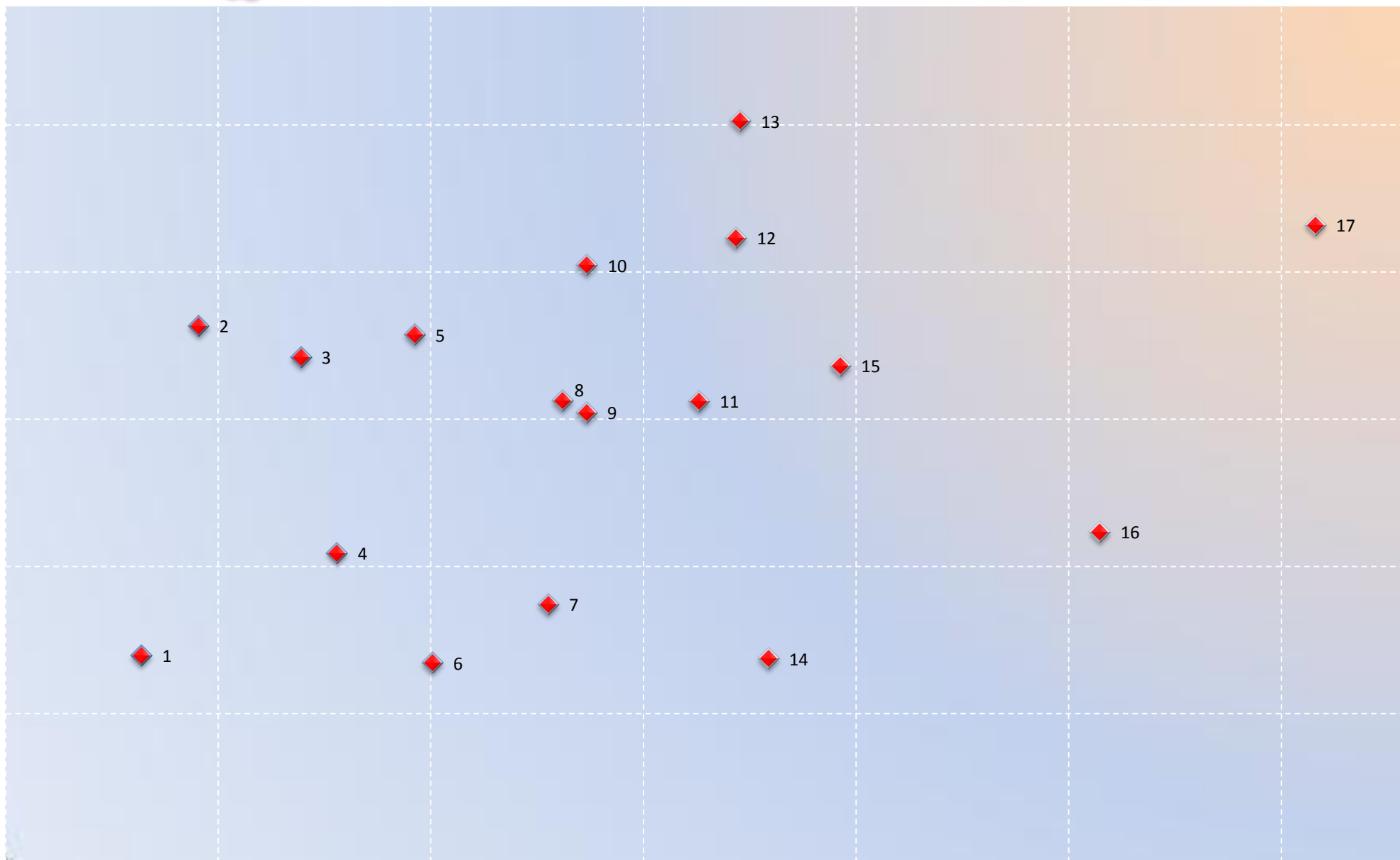


濃醇傾向

辛口傾向

甘口傾向

淡麗傾向





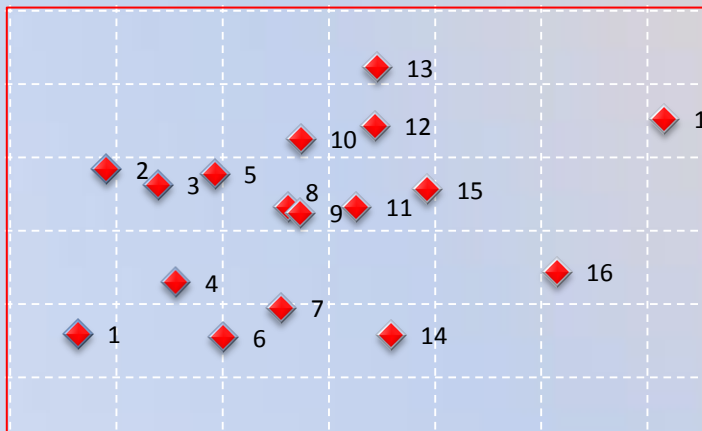
平成28年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



濃醇傾向

(他のグラフより広域で表示)

上記グラフ掲載範囲



辛口傾向

甘口傾向

淡麗傾向

このグラフは、消費者の皆様からの、自分の好みにあった商品を選ぶことが難しいという声を受けて、消費者の皆様の商品選択の一助としていただくために大阪国税局が作成しました。御活用にあたり、以下の事項に御留意ください。

- ① グラフは、平成28年3月に各メーカーから提供いただいた清酒の分析結果を基に作成しています。よって、製造時期の違い等により、商品の甘辛・濃淡の度合いが分析結果と異なる可能性があります。
- ② グラフでは、清酒中の酸度、日本酒度及びブドウ糖含量を基に甘辛・濃淡を表示していますが、アルコール度数など、他の甘辛・濃淡を感じる要素により、グラフの表示と実際の感じ方が異なる可能性があります。
- ③ グラフは、掲載されている各商品の甘辛・濃淡の違いを表すために、掲載商品の中での甘辛・濃淡を比較表示しています。そのため、例えば掲載されている商品が全て甘口であった場合、もっとも甘味が少ない商品については、辛口傾向と表示される可能性があります。

(注):番号は、区分ごとに辛口傾向から甘口傾向に付してあります。
アンダーラインの引かれた商品名のグラフは、広域版に掲載されています。

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷やして	常温	ぬる燗	熱燗
純米	1	万代老松	藤村酒造(株)	ふくよかな香り、さわやかな味、スッキリとした喉越しと三拍子揃ったお酒です。	○	◎		
純米	2	特別純米 千代乃松 奈良うるはし	芳村酒造(株)	奈良県産米露景風と奈良うるはし酵母を使用した淡麗で飲みやすいお酒です。	○	○	○	○
純米	3	特別純米 談山	西内酒造 (西内康雄)	すばらしい井戸水で仕込みました。飲みあきしない豊かな香りと味を持ったやや辛口酒です。	○	○	○	
純米	4	春鹿 純米超辛口	(株)今西清兵衛商店	春鹿の定番人気酒。伝統ある技術が生んだ究極の辛口酒、見事に調和したコクとキレをご賞味ください。	◎	○	○	
純米	5	朱雀門	奈良豊澤酒造(株)	お米の旨みを最大限引き出しました。燗で良し、冷やで良しの純米酒です。	◎	○	◎	◎
純米	6	やたがらす 特別純米酒	(株)北岡本店	精米歩合60%で仕込んだ純米酒。ふくらみのある味わいながらも、後味はスッキリ。クセが少ないので、お料理との相性も良く、様々な温度帯でお楽しみいただけます。	◎	○	○	
純米	7	菊司 菩提酛 純米	菊司醸造(株)	室町時代に奈良正暦寺において創醸された菩提酛造りを再現して仕込んだ純米酒です。やや辛口のすっきりしたお酒ですので、ぬる燗でお召し上がり頂けたら最適です。	○	○	◎	
純米	8	菩提酛 升平 (ボダイモト ショウヘイ)	八木酒造(株)	日本で唯一お寺で酛(酒母)の造りを行っている、室町時代に初めて造られたとされる清酒を想像できる純米酒です。中華料理などの濃い味の料理との相性が良い。	◎	◎	○	
純米	9	嬉長(きちょう) 純米酒	上田酒造(株)	芳香を愉しむなら冷で、まろみを愉しむなら燗でお召し上がり下さい。どんかつ、ビーフステーキなど味のしっかりした肉料理によく合います。	◎	○	◎	○

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷やして	常温	ぬる燗	熱燗
純米	10	風の森 秋津穂 純米しぼり葎	油長酒造(株)	風の森はお米由来の味わいを大切にする為、すべて生酒で出荷しています。秋津穂というお米は奈良県内の契約栽培農家の皆様に生産していただいています。風の森の代表的な味わいをお楽しみ下さい	◎	○		
純米	11	純米酒 うねび	河合酒造(株)	さわやかな辛みと米の甘みが程良く調和し、食材の良さを活かします。冷やでもぬる燗でも美味しく召し上がって頂けます。	○	○	◎	
純米	12	奈良うるはし純米酒 出世男	河合酒造(株)	清酒発祥の地・奈良県正暦時で分離された「奈良うるはし酵母」と県産米を使った純米酒。やや辛口でほどよい酸味があり、飲み飽きないすっきりした味わいのお酒です。	◎	○		
純米	13	風の森 露景風 純米しぼり葎	油長酒造(株)	風の森はお米由来の味わいを大切にする為、すべて生酒で出荷しています。露景風というお米は奈良県で唯一生産される酒造好適米です。豊かで奥行きのある味わいをお楽しみいただける風の森です。	◎	○		
純米	14	三日踊 特別純米	中谷酒造(株)	全国新酒鑑評会への出品酒と同じ酵母を使い、しっかりとした含み香を持たせました。引き締まった味の中に米の旨みの余韻が残ります。	○		○	
純米	15	御代菊 (みよきく) 奈良うるはし	善多酒造(株)	自然乳酸菌による伝統的技法「水もと仕込み」で醸した純米酒。原料はすべて奈良産にこだわっている。上質なコクと旨味を感じる。	◎	○	○	
純米	16	狸々 特別純米酒	北村酒造(株)	吉野の自然の恵みを存分に活かし、福井五百万石を50%に精白して醸された軽快な切れ味が特徴。上品で洗練された米の旨味を活かした特別純米酒です。	○	○		
純米	17	春鹿 旨口四段仕込純米酒	(株)今西清兵衛商店	地元産低農薬の特別栽培米を使用し、米麴四段仕込で旨味を引き出した純米地酒。	○	◎	◎	○
純米	18	特別純米 千代乃松 奈良の寺坊酒	芳村酒造(株)	奈良県産米を95%精米で大神神社ゆかりの酵母を使用して、興福寺に伝わる古き時代の製法で醸造した濃厚で、ずっしりした甘酸っぱいお酒です。	○			