

爛上がりの酒

コクのある山廃造りの酒や純米酒はお爛がオススメ。なかでも爛にすると格段に旨くなる酒12本を紹介します。蔵元が推奨する温度帯も要チェック。



味のレベル: 濃い | 濃い | 味わい
香りのレベル: 穏やか | 華やか | 香り
使用米: 非公開
精米歩合: 55%
酵母: 宮城A酵母
酸度: 1.5
日本酒度: +2

爛にすると広がる 米の香りと熟成感

寒梅酒造【宮城県】
宮寒梅
冬咲き爛
2680円(1.8ℓ)
☎寒梅酒造 ☎0229-26-2037

自社田育ちの米を使って手作業だけで酒を仕込んでいる蔵。本品は爛にすると上品に広がる米の香りとかすかな熟成感が味わえます。じわっと旨みが広がるので料理が欲しくなるはず。爛は約40~60度が推奨の温度帯です。



味のレベル: 濃い | 濃い | 味わい
香りのレベル: 穏やか | 華やか | 香り
使用米: 兵庫夢錦
精米歩合: 55%
酵母: きょうかい酵母9号
酸度: 1.7
日本酒度: +5.0

酒米に由来する 素朴でおだやかな香り

下村酒造店【兵庫県】
奥播磨
純米
2835円(1.8ℓ)
☎下村酒造店 ☎0790-66-2004

伝統的な手づくりの技で純米酒のみを醸す酒蔵。本品は酒米に由来する素朴で穏やかな香りが、立ち香と含み味に感じられます。爛は40~45度がオススメ。焼き鳥や甘露煮など、しっかりした味付けのものとよく合います。



味のレベル: 濃い | 濃い | 味わい
香りのレベル: 穏やか | 華やか | 香り
使用米: 誉富士
精米歩合: 60%
酵母: NEW-5
酸度: 1.5
日本酒度: +4

米の旨味とともに 切れの良さが持ち味

高嶋酒造【静岡県】
白隠正宗
純米酒 誉富士
2622円(1.8ℓ)
☎高嶋酒造 ☎055-966-0018

銘柄は幕末の幕臣・山岡鉄舟が名づけたもの。昨年から純米酒のみの酒造りに転換しています。本品はしっかりとした米の旨みとキレの良さが持ち味。穏やかな香りで飲み飽きません。ぬる爛がオススメです。

蔵元インタビュー—— 富田酒造 富田泰伸さん 爛好きを魅了する七本鎗 富田流、爛酒のススメ

「爛上がりするお酒って、どんなタイプなんでしょうか？」
「しっかりと味わいがあるって、酸もしっかりとあるフルボディタイプですね。酸が高くないと爛したときにまともにならないですから。大吟醸だから爛に向かないとか、精米歩合は関係ないと思っっています。どういった酒造りをしているかですね」

「そういった酒を造るために、取り組んでいることは？」
「うちは玉栄という米を使うことが多いので、吟醸造りとはほど遠い造り方ですね。あとは食中酒をキーワードに酒造りをしているので、酵母は14号、9号、7号がメイン。華やかな香りがでるような酵母は使っていません。7号は低精白、9号は渡船、14号は玉栄60%という感じで使い分けています」

「イベントのときも、七本鎗ブースは爛酒推しですよな。」
「爛にあうような酒造りをしていいるのもありますけど、なかなか自宅で爛をつけてる人っていないのは少ないでしょう。飲食店でも圧倒的に冷やしたお酒が多いわけで。だから、ああいう場で爛を試してもらって、新たな発見をしてくれたらいいな」と

「七本鎗に爛をつけるときのベストな温度を教えてください。」
「七本鎗の玉栄 純米は45度から少し上気味、80%精米や77%精米のお酒は55度まであげてまとめます。渡船はそこまで上げないで45度。オーソドックスなところだとその辺ですかね。あとは火入れのこりを熱燗にしたり。意外と一番ウケがよかったですりするんですよ。うちは生酒でもやりますし、また食事があるとないのでも印象は違いますが、去年から蔵付酵母でも仕込みを始めたところですよ」



味のレベル: 濃い | 濃い | 味わい
香りのレベル: 穏やか | 華やか | 香り
使用米: 滋賀県産玉栄
精米歩合: 60%
酵母: きょうかい酵母1401号
酸度: 1.9
日本酒度: +5

少々高めめの爛によって 味がふくらむ

富田酒造【滋賀県】
七本鎗
純米 14号酵母
2520円(1.8ℓ)
☎富田酒造 ☎0749-82-2013

琵琶湖の最北端に面した長浜の蔵。銘柄は賤ヶ岳の戦で活躍した、豊臣秀吉配下の7人の武士に由来します。こちらはコクのある風味で爛にぴったり。しかも、45度から少し高めめの爛をつけると、その旨味がよりふくよかになります。



「熱燗の魅力だと思っても、いま取り組んでいることは？」
「熟成ですね。いまのところ貴醸酒をストックしていません。まだリリースこそしていませんが、去年から蔵付酵母でも仕込みを始めたところですよ」