

特別企画:世界を魅了する92歳現役すし職人「すきやばし次郎」小野二郎さんの仕事を大解剖



Discover Japan

2018
January

1

2018年1月号(毎月6日発売)
12月6日発売/第10巻第1号/通巻74号

特集

ニッポンの酒 最前線!

特別付録冊子

「お雑煮図鑑」



日本中を旅しよう!

ディスカバー・ジャパン

アプリ公開!



日本
ワイン
花盛
り



和製
クラフト
ジンの
誘惑



日本
酒ドメ
ヌ化進
行中



熟成
系焼酎
の逆襲



人気酒販店も注目！ドメーヌ日本酒のすすめ

いまの日本酒シーンを象徴するキーワード「ドメーヌ」。蔵元だけでなく、酒販店にも注目している。



いまでや
小倉秀一さん

伝統を守りつつ、
革新を続ける
蔵元に注目です

① 水戸部酒造

山形正宗 たむぎの 純米吟醸

山形県天童市の山間にある田麦野地区で、2012年から稲作を開始。栽培した酒米「出羽燦々（でわさんさん）」を使用した「たむぎの」は、穏やかながら、甘みを含んだ上品な香りが立ち、心地良く口の中に旨みが広がる。「シャープなキレも楽しめる落ち着いた味わいです」（小倉）

価格：3888円（1800ml）
精米歩合：55%
使用酵母：9号酵母
製造区分：純米吟醸
アルコール度数：16%
飲み方：常温～ぬる燗



原料米：山田錦
（佐賀県嬉野市産）

① 酒造りの原点を目指し、米づくりから

② 高橋庄作酒造店

会津娘 純米吟醸 山田穂

「土産土法（どさんどほう）」の信念で酒造りを行う高橋庄作酒造店。地元会津を中心に、人気を誇る蔵元。「地元の米・水・人で酒をつくるスタイルは、ドメーヌ化の象徴的存在。ワインにおけるテロワール同様、一定の基準の土壌を保つことで高品質な酒を生み出しています」（小倉）

価格：2214円（720ml）
原料米：山田穂 精米歩合：50% 使用酵母：—
製造区分：純米吟醸
アルコール度数：16度
飲み方：冷～常温



原料米：山田穂
（福島県会津若松市産）

② 時代と共に進化する酒蔵の代表銘柄

手をかけて育てた
米の旨みが、
味に現れています



横浜君嶋屋
君嶋哲至

③ 泉橋酒造

いづみ橋 恵 青ラベル 純米吟醸

「酒造りは米づくりから」という信念のもと、酒米の栽培から精米、醸造までを一貫して行う泉橋酒造。「米の旨みを素直に表現した辛口純米吟醸です。兵庫県産とはまた違った、神奈川県産の山田錦の表情が楽しめます。どんなジャンルの料理との相性も非常にいい」（君嶋）

価格：3132円（1800ml）
精米歩合：58%
使用酵母：協会9号系
製造区分：純米吟醸
アルコール度数：15度
飲み方：常温～熱燗



原料米：山田錦
（神奈川県海老名産）

③ 稀少な米を丁寧に醸した名酒です

④ 青島酒造

喜久酔 純米吟醸 松下米

全国で初めて山田錦の有機・無農薬栽培に成功した稲作農家・松下明弘さんがつくる「松下米」を使用した一本。50%まで精米した後、大井川水系南アルプス伏流水で仕込んでいます。「粒子の細かさは松下米ならではの丸みのある優しい舌触りが特徴です」（君嶋）

価格：3672円（720ml）
精米歩合：50%
使用酵母：静岡酵母
製造区分：純米吟醸
アルコール度数：15度
飲み方：冷



原料米：山田錦
（静岡県産・無農薬松下米）

④ 栽培醸造蔵が丹精込めてつくる酒