

# 純米爛伝道師セレクション「熟成古酒」

日本酒に古酒ってあるの？・・・実は日本酒も年数を重ねて美味しくなる

長期熟成させた完全発酵純米酒の古酒は、たいへん魅力的だ。  
時を駆けて熟成し、練れて凝縮された旨味に打ちのめされる。  
そんな魅惑の「純米古酒」を紹介します。



平成28酒造  
年度醸造

## 長期熟成酒(古酒)の特徴

- ① 色合いは、非常に「濃い山吹色」をしている。
- ② 「黒糖」「ナッツ」「醤油」「味噌」「栃餅」などに通じる独特の香りの「熟成香」がある。  
これは個人的嗜好により好き嫌いがはっきり分かれる香りだ。人によっては食欲をそそる香りなのだが・・・生理的に受け付けない人がいるのも否めない。(笑)
- ③ 時を駆けて、熟成により「練れた旨味」が集積、凝縮しているのが古酒である。  
一般的な完全発酵の2回火入れの純米酒ならば、時間が経つほど、気温が高いほど熟成度合いが増していくことになる。(熟成度合=積算温度×時間)
- ④ 「爛酒」でこそ、凝縮した旨味が開き、本来持つポテンシャルを発揮する。
- ⑤ 「食中酒」として料理とともに呑んでこそ真価を発揮し、お互いを高めあう。  
和食はもとより、濃い味わいの中華料理、ジビエ・肉料理、チーズ料理などとも相性が良い。

純米古酒(長期熟成酒)は、このように大変個性的であり、慣れてない方は嫌悪感さえ感じられる可能性もある。紹興酒や梅酒に似た酒質を有するので、これらを呑みなれている方なら、比較的すんなりと受け入れることができる。特に先入観のない女性は、熟成古酒の美味しさに目覚め、覚醒されるかたが多い。

### 熟成純米酒の呑み方講座

- ① 純米酒の色が山と吹色なのは、純米酒本来の色で、無る過あるいは必要以上過をしてない、そして熟成の証です。決して劣化や変質ではありません。
  - ② 冷やで呑んでも旨いのですが本領を発揮するのは爛です。爛につけると米の旨みが増幅します。
  - ③ 爛につける温度はまず60度から70度まで上げてください。そこから50度、40度と爛冷めしていく間に味わい変化します。この味の変化を楽しんでください。この酒は爛冷めして味の骨格が崩れるような弱い純米酒ではありません。
  - ④ 栓を開けたばかりの時は多少渋みが存在します。まだ味が開いてないのです。味が回るときは栓をせずに瓶の口にガーゼなど被せて3日から1週間放置しましょう。(これを通の間では放置プレイと呼びます。)こうすることで味が開きます。ぜひ試してください。
  - ⑤ 火入れした純米酒の場合、開栓後は常温で保存してください。そのほうが味が開きやすいです。冷蔵していると味が開くのに時間がかかります。保存方法には気をつかずボラにお願いします。(笑)また現状の味を、なるべく変化させたくない場合は、冷蔵してください。(ただし常温保存の場合、気温が上昇してくるとアルコール由来のガス圧の関係で、栓が飛ぶことが稀にあります。蛍光灯などの下はご注意ください。また、蛍光灯や日光の紫外線による味の劣化もございますので、茶瓶であれば問題ないですが、透明瓶ならば新聞紙等を巻いて保存するのがベストです)
- ※「H27BY」とは、平成27年酒造年度(27年7月～28年6月の時期に搾られた清酒)の事です。  
(文責:純米爛伝道師 赤松儀和)

## 奥播磨 白影泉 山麩純米山田錦 H28BY

H28BY(平成28酒造年度醸造)の山麩仕込みの熟成古酒「白影泉」。白影泉ブランドが漸く復活!(嬉し涙)アタックで旨味が、ガツ〜ンと前面に出る。熟成香(醤油やナッツ、栃餅、紹興酒の様なニュアンス)はまだ薄い。あとを追いかけるように出現する酸は、太く、果実が熟したようなインパクトがある。余韻には、まだ渋味や苦味も出現するが、これがアクセントになり、キレの良さにもつながっている。熟成年数が短く、従来の「白影泉」に比べると若さと角々しさを感じるが、今でも十分に愉しめる。3~5年後の凝縮した旨味の奥行きや、角が取れた奥播磨らしいインパクトある酸とのコラボを想像するだけで愉しくなる。爛につけると、よりバランスが良くなり、キレ良くスッキリと呑める。

1,800ml 4,050円

成人式を迎えられるかたのギフトに最適! 20年間熟成古酒

## 龍力 純米古酒H11BY

1999年醸造の20年熟成古酒です。熟成古酒特有の黒糖や栃餅、ナッツにも例えられる熟成香がバリバリにあります。かなり強いので、この香りが生理的に嫌いなかたは耐えられないと思いますが、私には食欲をそそる良い香りです(笑) それに呼応する旨味の凝縮感、集積感は半端じゃなく、濃い昆布だしの様です。酸はそれほど立たず、旨味が前面に出ます。爛につけると、酒質が一層充実し、安心感がありますね。常温では、旨味に押されて隠れていた酸も一気に立ってキレも俄然よくなります。古酒を語るなら一度は呑んでおきたい熟成純米酒です。残念ながらサイズは、4合瓶(720ml)しか発売されていません。是非、この爛酒を、濃い味わいの中華や肉、ジビエ料理、チーズ料理などに合わせて、そのマリアージュをお楽しみください。

720ml : 3,000円

平成23酒造年度

## 睡龍 きもと純米酒 H23BY

黒糖・醤油・ナッツにも似た熟成の香りと乳酸系の生もと特有の香りが心地よし。まろやかな熟成の旨味をまとい、キレ味鋭い酸がアクセントを加えて、呑み飽きしない。余韻には、まだ渋味が強く、それがアクセントになり辛口へと導かれる。(笑)私の嗜好の、ど真ん中を射抜くがごとく突き刺さってくる。とにかく旨味を存分に愉しみながらも、スルスル呑めるキレ味はさすが! 造りの強さを感じずにはいられない。チーズ、粕漬、ぬか漬、味噌・等々の発酵食品とは、特別の相性を示す。

1,800ml : 3,630円

## 平成21酒造年

### 諏訪泉 純米吟醸原酒 満天星 H21BY

想像よりも熟成感が少なく、良い意味で若さが同居しており、老若のバランスが絶妙だ。果実様のほのかな吟醸香もありながら、醤油、ナッツ系の熟成香も同居する。味わいも熟成により練れた旨味と甘味が口中を転がり、上品で若い酸味がキレ味を出す。アルコールがきつく感じたら、割り水爛でね。

1,800ml : 4,070円

## 平成26酒造年度

### 竹泉 どんとこい純米 H26BY(藍色ラベル)

但馬産どんとこい米で醸した純米酒。この米の特徴なのか、熟成感ある旨味と甘味を包み込むように酸がたち、独特のキレ方をして、その風味を醸し出す。ミントの様な爽快な酸だ。のどこすべらから落ちてきた良い酒だ。

1,800ml : 2,577円

## 平成25酒造年度 生熟成酒

### 奥播磨 袋吊り零酒 純米生酒 H25BY

平成25酒造年度に搾って火入れせずに、生熟成させた逸品。含み香に洋ナシのニュアンス。口に含むとすぐに上品な旨味と甘味が広がり、それを楽しんでいると後から清々しい柑橘系の酸味が追いかけてきて辛口へ連れていく。熟成のまろやかな旨味と角がとれた酸のコラボは絶品! 生熟成酒の神髄をみるようだ。余韻に米の旨味の伸びも心地よし。

1,800ml : 3,850円

## 当店オリジナル熟成純米酒



### 「さよの星 蛍星 純米酒」

#### さよのきらめきほたるぼし(1年以上熟成酒)

「さよ」は、「佐用」と「小夜」の掛け言葉です。地元、兵庫県佐用町は、小さな街ですが、夜には、澄んだ空に星が煌き、蛍が乱舞する自然豊かで素朴なエエとこです。夢前町の壺坂酒造様に、その佐用の自然豊かで素朴な人間性までを、この純米酒で表現して頂きました。播州産の山田錦で醸した当店オリジナルの熟成酒です。「滋味深い」エエ酒ですよ。「冷酒」、「冷や(常温)」、「爛酒」の幅広い温度帯で愉しめる「食中酒」です。優しい旨味に爽快な酸がキレます。爛につけてもツ〜ンとくるアルコール臭が立ちにくいのが特徴でスルスルと呑めます。是非1度、召し上がってみてください。熟成するほどに良くなり、味が出てきます。

1,800ml 2,980円  
720ml 1,485円  
300ml 638円

## ①播州佐用純米2本セット



6,380円

## ②播州佐用純米3本セット

- \*奥播磨 純米スタンダード 720ml
- \*奥播磨 純米吟醸芳醇超辛 720ml
- \*蛍星 純米酒 720ml



5,180円

## ③因幡街道熟成純米酒呑み比べ5酒

- \*さよの星 純米酒 300ml
- \*武蔵の里 純米吟醸 300ml(岡山県大原町)
- \*諏訪泉 純米酒 300ml(鳥取県智頭町)
- \*日置桜 特別純米青水緑山 300ml(鳥取県青谷町)
- \*山陰東郷 きもと山田錦純米 300ml(鳥取県湯梨浜町)

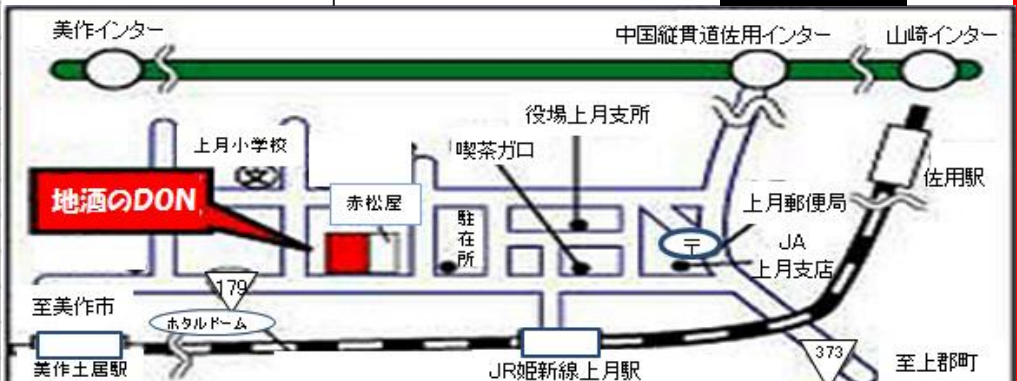


3,850円

# 純米爛の伝道師 地酒のDON

佐用郡佐用町上月1030-4  
電話 0790-86-1235  
FAX 0790-86-1236  
ホームページ <http://don-sayo.com>  
(地酒のDONで検索)

営業時間  
朝8時~夜7時  
定休日:火曜日



表示価格は消費税込・現金価格です。商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの際はご容赦ください。未成年者には酒類を販売しません。