
暑い夏を越し、ほどよく熟成されたまるみのある日本酒
さんまの塩焼きや焼き栗など、秋の味覚にぴったり！
日本の酒情報館セレクト『ひやおろし』をご提案！
～2022年9月1日（木）より、日本の酒情報館（西新橋）にて～

全国約 1,700 の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体である日本酒造組合中央会（以下、中央会）は、國酒の魅力に直接触れて知ることができる「日本の酒情報館（以下、情報館）」を企画、運営しています。

9月・10月の期間、情報館では秋を楽しむ日本酒『ひやおろし』をご提案します。



画像はイメージです

『ひやおろし』は秋の風物詩として江戸時代から庶民に愛されてきました。新米の収穫が終わった秋から翌年の春にかけて造られた日本酒は、搾ったあとに「火入れ」と呼ばれる低温加熱殺菌を行ってから蔵で貯蔵されます。夏の期間をひんやりした蔵の中で寝かすことによって、春先には粗っぽさが目立つ新酒の角が取れてまろやかな味わい深さができます。新酒の若々しさと、ほど良く練れたまろやかな味わいの両方を楽しめるのが、『ひやおろし』の特徴。まさに今だけの季節酒です。

情報館では、毎年旬の魅力たっぷりの商品群から約 20 アイテムを選んで、10月までの期間、ご来館の皆様にご紹介しています。本年も素敵なラインナップが揃っています。試飲はもちろん、購入も可能です。情報館では、各酒蔵が丹精込めて造り上げた『ひやおろし』を多くの方に楽しんでいただきたく、1杯 100円～というリーズナブルな価格で試飲提供いたします。

秋の日本酒『ひやおろし』。是非、情報館でお楽しみください。

『ひやおろし』提供例

※いずれも 100 円 (30ml) ・200 円 (60ml) で提供

※販売価格はすべて税込 (記載がない限り容量は 720ml)

	<p>きみさらす (千葉県/小泉酒造)</p> <p>Alc.16% 精米歩合 55%</p> <p>日本酒度 -1 酸度 1.4</p> <p>使用米: 山田錦</p> <p>1,760円</p> <p>華やかな香りとまろやかな味わい</p>		<p>雑賀 (和歌山県/九重雑賀)</p> <p>Alc.16% 精米歩合 55%</p> <p>日本酒度 +2 酸度 1.7</p> <p>使用米: 雄町</p> <p>1,650円</p> <p>穏やかな吟醸香、雄町特有の優しいうまみ</p>
	<p>鳳凰美田 (栃木県/小林酒造)</p> <p>Alc.16% 精米歩合 55%</p> <p>日本酒度 -1 酸度 1.6</p> <p>使用米: 山田錦</p> <p>1,870円</p> <p>やさしくナチュラルな味わい</p>		<p>作 (三重県/清水清三郎商店)</p> <p>Alc.16% 精米歩合 55%</p> <p>日本酒度 非公開 酸度 非公開</p> <p>使用米: 山田錦</p> <p>2,090円</p> <p>穏やかな酸、落ち着いた後口</p>
	<p>西條鶴 (広島県/西條鶴酒造)</p> <p>Alc.15% 精米歩合 60%</p> <p>日本酒度±0 酸度 2.3</p> <p>使用米: 赤磐雄町</p> <p>2,145円</p> <p>やさしい香り、上品な甘み</p>		<p>栗駒山 (宮城県/千田酒造)</p> <p>Alc.17% 精米歩合 55%</p> <p>日本酒度 +2 酸度 2.0</p> <p>使用米: 使用米: ササニシキ</p> <p>1,430円</p> <p>フレッシュな味わい</p>

※提供銘柄は予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。

提供期間: 2022年9月1日(木)~10月

場所: 日本の酒情報館(東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル1F)

一般の方からのお問い合わせ先: 03-3519-2091

開館時間: 平日 10:00~18:00

公式 HP: <https://www.japansake.or.jp/sake/know/data/>



【報道関係者からのお問い合わせ先】

日本酒造組合中央会 PR 事務局 担当: 端山 (はやま) ・藤岡

TEL: 03-6274-8386 MAIL: japansake@honeycom.co.jp