



「日本酒文化の
すそ野を広げる。
その一翼を
担って欲しい」

君嶋哲至 きみじまさとし
横浜君嶋屋 四代目 代表取締役社長
日本ソムリエ協会 副会長、International Wine challenge SAKE部門 パネルチェア、SSI 名誉 酒師酒匠、日本全国、世界中を回り、自らの舌と目で選んだおいしい酒やワインを販売。その知識と「目利き」で、飲食店やホテルからも信頼されている。



君嶋哲至氏が語る
パック酒の現状と
これからへの期待

パック酒は市場として伸びています。それは新型コロナウイルスの環境下で家庭需要が高まっているためです。そこで私がパック酒に対して期待しているのは、日本酒をよりよく知るためのきっかけになつてほしいということです。そもそも横浜君嶋屋ではパック酒を取り扱っていません。それはパック酒というものの全般が、残念ながら私が提供できると思えるレベルのものではないからです。ただし、パック酒が良くないのではなく、パックに入れていたお酒が良くなかった、ということ。瓶に入っているからいい酒かといえそうではありませんが、パックでも美味しい酒を提供できる技術があれば、今後、いい形で伸びていくと思います。

また、日常で楽しむ酒は日常で食べられるものと相性が良いことも一つの条件。

試飲して感じたのは「意外にいい」。甘く、香りが高いだけで食にあわない日本酒が増えてきた中で、食のイメージがわく。そして、日本酒に興味を持つ入口になれる。良質で手ごろに毎日の晩酌ができる酒は、業界全体としても入口を広げる意味で大切です。飲食店でも出してもいい酒だと思います。

スーパーやコンビニで売っている酒なら同じところに並んでいる食品と相性がよければ家庭での使い勝手もいい。この酒の良さは、その食にプラスαをしたくなること。例えばあたりめをちよつと炙る。そんな些細なことではあるのだけれど、単なるパック酒よりも、少し豊かな場面が浮かびます。

場所を取らない、軽量で割れる心配もなくゴミ出しも楽。こうしたことも日常、家庭で飲むお酒としては大切なこと。また、アウトドアレジャーのシーンなどにも広がっていくでしょう。

「ねのひ 生開い 無濾過」とペアリングしたい
家呑みおつまみ



湯豆腐にしょうが、小葱、かつお節の薬味を添えて
ガス火で軽く炙ったあたりめとマヨネーズ、七味を添えて



ねのひ 生開い 無濾過
無濾過の本醸造酒を生貯蔵するこだわりの製法で、すっきりした味わいのまま清酒本来の香り立ちと奥深い旨みのバランスがとれた味わいに。



酒、たまり醤油、豆味噌という3つの醸造を行っているのは全国で盛田の小鈴谷工場のみ。温暖な地域だが、冬季には伊吹おろしが150年以上前に建てられた大蔵に吹きつけ、酒造りに適した環境となる。

料理王国
TOPICS

「ねのひ 生開い 無濾過」が拓く新しい酒との関係
日常に至高を、至高を日常に。
text: Dajiri Iwase photo: Yusuke Onuma

至高の「ケ」の酒。日本人の伝統的な世界観であるハレとケ。ハレは非日常、ケは日常。それぞれにふさわしい酒があるのではないか。ケは人生の大部分を占める。それは単に平凡な日々ということではない。そこには日々の暮らしの喜び、家族のいつもの笑顔や、一人しみじみとくつろぐ時間がある。働く充実感、逆に辛さを癒す。「日常」を豊かにする。そこに登場するお酒が、デイリーだからといってただ安っぽいものであってはいけない。

1665年(寛文5年) 愛知県常滑市で創業し清酒醸造を始めた盛田株式会社は、醤油・味噌・清酒をはじめとした日本の伝統的発酵食品を製造・販売し、350年以上も伝統を守り続けている。盛田の酒の味わいは、「芳醇旨口・ほうじゆんうまくち」。日本酒本来の米の旨味を感じながら程よい余韻を楽しめる。「ねのひ 生開い 無濾過」は、酒としての質にこだわった。第一印象は、やわらかさとみずみずしさの両立だ。香りからきりつとした辛口を予感させつつ、舌触りはゆつたり。フレッシュ感もあり、すつとのを通っていく。本醸造という言葉から強いアルコールをイメージするかもしれないが、むしろ、フィネス、つまり繊細な骨格をもたらし、生開い、無濾過という手法と手を取り合っている。

生開いとは、貯蔵前の火入れはせず、出荷前に1度だけ加熱処理をする方法で、生の状態で貯蔵する時間が長いので、特有の風味が生まれる。また、濾過しないことによって、もともとのお酒に含まれる旨みそのまま生かされる。この味わいと磨きすぎない米などによる程よいキレとのバランスがいい。余韻も長すぎず、すつとほどけていくので食事の邪魔をさせず、飽きさせない。パック酒というカテゴリからは想像できない質と言っている。

日常のお酒となれば日々の献立やすぐに手に入る食材と活かし、活かされる関係でなければならぬ。なにせ日本の食卓のバリエーションは世界に比類なきもの。和食だけではなく、洋食、中華、各国料理にそれらがミックスされたもの。薄味、濃い味、辛み、酸味。季節感も大切に。1年中、日々の食に寄り添って、そんな味わいもこの酒の魅力だろう。あわせて温度幅も広い公式に推奨されている10℃前後に冷やすのもいいし、常温から燗もいける。1本あればいい、というのは日常の酒として素晴らしい強みだ。

もちろん日々接する酒だから、価格、手軽さも前提になる。価格的に大吟醸酒や著名なクラフト的な酒は普段飲みとしては手が出せない。ならばそれはハ

～盛田の「無濾過の酒」シリーズ～
米由来の旨みを感じられる「無濾過」製法で仕上げたラインナップ

<p>盛田 無濾過吟醸 本生</p> <p>蔵元直送だからこそ実現した、自信の逸品です。木曾御嶽山の湧水と五百万石で仕込んだ吟醸酒を、濾過せず、火入れ(加熱殺菌)も行わず、蔵から店舗に直送。生酒ならではの清らかな口当たり、フレッシュな香りが抜群。飲みごたえのある濃醇な味わいです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●容量(形態): 720ml(瓶) ●アルコール度数: 15度以上16度未満 ●精米歩合: 58% ●酒タイプ: 吟醸酒 <p>※飲食店専用商品(チルド配送商品)</p>	<p>盛田 純米吟醸 無濾過</p> <p>愛知県産酒造好適米「夢吟香(ゆめぎんが)」を使用した純米吟醸酒です。米由来の旨みを残すため無濾過で仕上げました。穏やかな香り、純米らしい深い味わいが特徴です。比較的濃い味付けのお料理と好相性です。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●容量(形態): 720ml(瓶) ●アルコール度数: 15度以上16度未満 ●精米歩合: 58% ●酒タイプ: 純米吟醸酒
--	---

レの日を楽しめばいい。それも日本酒の幅広い価値。ケの日を豊かにできるコスパの良いパック酒があるからこそ、ハレの日を楽しめる日本酒の存在価値もある。「ねのひ 生開い 無濾過」は、日本酒の価値、市場を広げるうえでシナジーの一翼となるだろう。