

## 地酒メニューのご提案

長野県には、80の酒蔵（全国第2位）がございます。一つの酒蔵で一つの銘柄とは限らず、複数の銘柄を持たれているのに加え、銘柄ひとつで一年間に何種類もの商品がリリースされます。そこでメニューは「定番の通年商品」と「季節の限定商品」で分けると宜しかと存じます。加えて「冷や・冷やして旨い」と「お燗で旨い」に分けておくことが望ましいと考えております。

更に風味上の分類では、「穀物系＝日本酒っぽい」タイプと「果実系＝フルーティー」なタイプを取り揃えることで「風味の分かりやすさ」がお客様に伝わります。

次に季節の限定商品ですが、一年を大きく四つに分けてメニューをまとめると季節感が出て面白味を増します。その分け方とは、酒蔵の出荷計画に倣いますが、「しぼりたて」・「春酒」・「夏酒」・「ひやおろし」となります。以下に詳しくご案内します。

### ・しぼりたて（12月～2月）

秋に収穫されたお米で酒の仕込みが10月から始まります。暑いと微生物の動きが活発になりすぎてお酒が仕込めないことから、大抵の酒蔵は「寒造り」と言って、寒い時期に一年分の酒を仕込みます。そのしぼったばかりの酒を「新酒」と呼び、特に12月～2月は、しぼりたて新酒の出荷ラッシュとなります。濾過・加水・火入れをしていない、いわゆる「無調整モノ」が多く出荷されます。従いまして冷蔵庫できちんと管理していただくことが前提となります。

### ・春酒（3月～GW）

桃の節句の「白酒」ではありませませんが、ほんのりと白く濁った「うすにごり」や「おりがらみ」（かすみ酒）が多くリリースされます。春を連想させる桜色のラベルが多く見た目も綺麗です。こちらも濾過・加水・火入れをしていない、いわゆる「無調整モノ」が多く出荷されます。従いまして冷蔵庫できちんと管理していただくことが前提となります。

### ・夏酒（GW明け～お盆）

梅雨～夏と言えばビールが一般的ですが、この時期にも日本酒を飲んでいただくように酒質設計されたモノが「夏酒」です。通常、一般的な日本酒はアルコール度数が15度前後で、しぼりたてでは、アルコール度数が20度近いモノもあります。そのアルコール度数を少し低めに設定し、とにかく飲み易さを追求した冷酒タイプとなります。こちらは見た目も涼しげなブルー瓶やブルーラベルが多く、味わいも爽快です。但し暑い上にアルコール度数が低めですので、保存管理には細心の注意が必要となります。

### ・ひやおろし・秋酒（9月～11月）

先程寒い時期にお酒を一年分仕込むと申しましたが、その酒をこの秋に最高のコンディションで飲んでいただくように調熟（熟成）させたモノが「ひやおろし」となります。特に長野県のひやおろしは、解禁日を設けており、毎年9月9日の「重陽の節句」がその日となります。熟成された分、香りは穏やか目になり、まろやかで柔らかな口当たりと米の旨味が十分に楽しめる味わいとなっています。冷やして旨く、燗でも旨いのがひやおろしの最大の特徴です。

「ひやおろし」の定義（解禁日ほか）から外れるものが、「秋酒」と呼ばれます。

※全ての地酒がこの内容のとおりではございませんのでご了承ください。

以上宜しく願い申し上げます。