

スパークな、お酒 + ワイン

●チャーオ、シーナです。ニッポンではスパークリング・サケの種類がずいぶん増えましたね。最近、しゃれた和食のお店で飲んでいる女性をよく見かけますし、実は、アメリカでもずいぶん売れているらしい。●一方、日本ワインの皆さんも、シャンパーニュ方式の壇内二次発酵スパークリングを商品化される方が増えてきました。今回は、そんな、スパークなお酒&ワインを、ウォッチ！特に、壇内二次発酵ワインについては、日本全国すべての製品を集めるよう、つとめました。

●Chao from Emiri. After some decades of try-and-error history, "Sparkling Sake" seems now getting some definite and consistent market in Japan. I feel it may also have future potential in foreign market, especially for European and US people. In-bottle secondary fermentation and in-tank secondary fermentation technics come to be refined. Carbonation technic (like, thru-stone) also refined. These technical progress should be the main reason of recent popularization. Heavy "Nigori", medium-cloudy, light-cloudy, and clear. From high alcohol contents like 13% to very low 5%. Various types of products are attractive points. ● Besides, we now have more than 10 of Japanese sparkling wine made by "methode champenoise". (We need to say "methode traditionnelle", but champagne is easy to say...) On this paper, I believe we could put all of existing bottle fermented Japanese wine. Some of them are very high-priced, cost around 10 thousand yen, more expensive than some real French champagne. Sparkling beverage has bubbles, but hope sparkling boom is not a bubble. (photo & text : Sienna K. Emiri シーナ・K・エミリ)

01 →
Sparkling Sake



	商品名(会社名)	県	容量	アルコール度	原材料表示	にごり(色)	酒類区分(ラベル記載のまま)	ガス添加法 ※5	キャップ	日本酒度 ※1	酸度 ※2	アミ/酸度 ※3	ガス含有量 ※4	
01	ZIPANG (月桂冠)	京都	250	7	米・米麴	クリア	清酒・発泡性①	タンク内二次発酵	マキシ	-14	2.6	0.6	3.1-3.2	★
	すず音(一ノ蔵)	宮城	300	5	米・米こうじ	うす濁り(中)	清酒・発泡性①	壇内二次発酵	28SH	-70 ~ -90	3 ~ 4	0.2 ~ 0.5	4.0-4.5	
	星の流れ(黄桜)	京都	300	7	米・米麴	うす濁り(弱)	清酒(発泡性)①	タンク内二次発酵	28SH	-35	5	1.3	2.3	★
	はじけるにごり酒(黄桜)	京都	300	9	米・米麴・醸造アルコール・炭酸ガス	濁り	清酒(発泡性)①	タンク内添加	28SH	-35	2.2	0.8		★
10	蜃気楼(賀茂鶴酒造)	広島	250	9~10	米・米こうじ	うす濁り(弱)	日本酒・発泡性①	壇内二次発酵	28SH	-40 ~ -50	2.5	0.5 ~ 0.6	1.8	
	泡々酒(丸本酒造)	岡山	300	55~65	米・米麴	うす濁り(弱)	日本酒・発泡性①		30S					
	はるしかときめき(今西清兵衛商店)	奈良	300	6	米・米こうじ	うす濁り(強)	日本酒	壇内二次発酵	30S(成型)	-80	5.0 ~ 5.9	1.0 ~ 1.5	4.3	
	微泡吟醸 初孫(東北銘醸)	山形	290	10~11	米・米麴	クリア	日本酒	タンク内二次発酵	30S(成型)					
	は号仕込(東北銘醸)	山形	180	13	米・米麴・醸造アルコール	うす濁り(中)	日本酒		アルミ缶	3	1.5	---		★
	五郎八(菊水酒造)	新潟	180	21	雑酒・醸造アルコール・糖類・酸味料	濁り	リキュール	発酵中に充填	アルミ缶	-21	1.6	1.4	1.7	★
	はじける上善如水(白鷺酒造)	新潟	180	8~9	米・米こうじ	うす濁り(中)	清酒・発泡性①	缶内二次発酵	アルミ缶				4.5	★
	スパークリングアジア微紅(相原酒造)	広島	330	9	米・米麴	うす褐色	日本酒(発泡性)①	壇内二次発酵	王冠	-10 ~ -20	4.0	---	4.2	
	ぶちぶち(末廣酒造)	福島	330	7~8	米・米こうじ・糖類・酸味料	うす濁り(弱)	日本酒(発泡性)①	壇内二次発酵	マキシ	-19 ~ -20	1.5 ~ 1.6	0.5 ~ 0.6	3.6	
	スパークリング(奥の松酒造)	福島	300	11	米・米こうじ	うす濁り(弱)	日本酒	壇内二次発酵	30S(PM)	-25	2.5	---		
	JAPON(舟山酒造)	京都	300	7~8	米・米麴	ほとんどクリア	清酒		マキシ					
	ちよびと乾杯(花の舞酒造)	静岡	300	5~7	米・米麴	うす濁り(弱)	日本酒(発泡性)①	壇内二次発酵	28SH	-65	3.6-4.2	---	1.9	
	たまのゆら(橘倉酒造)	長野	300	8~9	米・米麴	うす濁り(弱)	日本酒		28SH					★
	あわ咲き(神戸酒心館)	兵庫	300	6~7	米・米麴	うす濁り(中)	清酒(発泡性)①	壇内二次発酵	30S(成型シート)					
	とび六(出羽桜酒造)	山形	720	15	米・米こうじ・醸造アルコール	濁り	清酒(発泡性)	タンク内二次発酵	30S(シート)	-3	1.5	1.3		★
	20	泡の妖精(嘉美心酒造)	岡山	240	45~55	米・米こうじ	うす濁り(弱)	清酒(発泡性)①		28SH				
安芸虎(有光酒造場)		高知	330	14	米・米麴	うす濁り(大)	清酒		王冠	18	2	---	3.1	
さざめき(白鶴酒造)		兵庫	195	7	清酒・糖類・米焼酎・酸味料	うす濁り(中)	リキュール(発泡性)①		28SH	-25	2.5	---	3.2	
花泡香(大関)		兵庫	250	7	米・米こうじ	クリア	清酒(炭酸ガス含有)①	タンク内二次発酵	28SH	-60	2.9	---	3.5	
SHANPAO(文案)		埼玉	300	7~8	米・米麴・醸造アルコール・糖類・酸味料	うす濁り(弱)	清酒	タンク内二次発酵	マキシ	-20.0	1.5	0.5		★
とらじの唄(中笠酒造)		愛知	200	6	米・米こうじ	濁り	日本酒(発泡性)①		28SH					
風の乙女(蔵王酒造)	山形	300	5~6	米・米麴	うす濁り(中)	清酒		30S	-100	6.0	---		★	

20



30





左ページ下へ続く

30

40

商品名(会社名)	県	容量	アルコール度	原材料表示	にごり(色)	酒類区分(ラベル記載のまま)	ガス添加法 ※5	キャップ	日本酒度 ※1	酸度 ※2	アミ/酸度 ※3	ガス含有量 ※4	
銀の露(亀岡酒造)	愛媛	300	5	米・米こうじ	濁り	清酒		30S	-120	5.0	0		★
月うさぎ(梅乃宿酒造)	奈良	330	6~7	米・米麴	うす濁り(中)	清酒(発泡性)①	壇内二次発酵	マキシ	-40	4.5	1	2.9	★
出泡羽酒(渡會本店)	山形	330	13~14	米・米こうじ	クリア	日本酒	タンク内二次発酵+ガス添加	マキシ	-25	1.8	1.0	3.8	★
MAHORоба(米鶴酒造)	山形	330	9	米・米こうじ	クリア	清酒(炭酸ガス含有)①	タンク内二次発酵+ガス添加	マキシ	-9~-12	---	---		★
ねね(酒井酒造)	山口	300	6未満	米・米こうじ	うす濁り(弱)	清酒(発泡性)①	壇内二次発酵	30ED(成型)	-85~90	3.5~5.5	1.0~1.3		★
TEN YEARS IT(あさ開)	岩手	320	6~7	米・米麴	うす濁り(弱)	清酒(発泡性)①		マキシ	-20	2.0	---		★
花と恋して(司牡丹酒造)	高知	180	8~9	米・米麴	クリア	清酒・発泡性①	タンク内添加	30S	-48	2.7	---		★
福乃光(福光屋)	石川	180	18	米・米麴	クリア	清酒	タンク内添加	28SH	-55	61	---	2.8	★
風よ水よ人よ(福光屋)	石川	180	10	米・米麴	クリア	清酒	タンク内添加	28SH				3.0	★
大雪の蔵(オエノン)	北海道	180	7~8	米・米麴	うす濁り(弱)	清酒(発泡性)①		マキシ					★
ひとときロゼ(六歌仙酒造)	山形	180	7~8	米・米こうじ	ロゼ色	清酒		30S	-55	5.5	---		★
ひととき(六歌仙酒造)	山形	720	7~8	米・米こうじ	うす濁り(中)	清酒		30S	-30	5.6~6.0	---		★
吃驚仰天(増田徳兵衛商店)	京都	180	8	米・米麴	うす濁り(弱)	清酒	びん内二次発酵	30S(成型)	-60	6.0	---		★
月の桂(増田徳兵衛商店)	京都	720	17	米・米麴	濁り	清酒	発酵中に充填	30S	-3~±0	1.5	---	4.1-4.5	★
醴泉(玉泉堂酒造)	岐阜	500	14~15	米・米こうじ	濁り	日本酒	壇内二次発酵	30S	+1	1.4	1.2		★
美丈夫(濱川商店)	高知	500	14~15	米・米麴	うす濁り(弱)	清酒		30S	+3	1.5	0.8		★
淡薫泡(月の井酒造店)	茨城	500	8~9	米・米こうじ	うす濁り(弱)	清酒・発泡性①		30S	-58	---	---		★
ARROZ(文案)	埼玉	750	11~12	米・米麴・醸造アルコール・リンゴ酸	クリア	清酒		シャンパンコルク					★
JANPAN(蒲酒造場)	岐阜	720	11~12	米・米麴・炭酸ガス混入	クリア	日本酒	タンク内添加	シャンパンコルク	-26	4.0~4.5	---		★
Ground Wave(麻原酒造)	埼玉	720	8.5	米・米こうじ・炭酸ガス含有	クリア	清酒・炭酸ガス含有①		シャンパンコルク					★
獺祭 磨き二割三分(旭酒造)	山口	720	15~16	米・米こうじ	濁り	清酒	壇内二次発酵	シャンパン栓	+4.0	1.1	---		★
獺祭 発泡にごり酒50(旭酒造)	山口	720	16	米・米こうじ	濁り	清酒	壇内二次発酵	シャンパン栓	±0	1.5	---		★
MIZUBASHO(永井酒造)	群馬	720	13	米・米麴	クリア	清酒	壇内二次発酵+デゴルジュマン	シャンパンコルク	+10	---	---	4.5-5.0	★

※1: 日本酒度はプラスだと辛い、マイナスだと甘い ※2: 酸度は数値大だと濃醇、数値小だと淡麗 ※3: アミノ酸度は数値大が重め、数値小が軽め (※1~※3はラベル情報、またはインターネット情報) ※4: 単位はガスボリューム(CO₂GV)。いくつかをピックアップして、きた産業が測定した測定値例。または、メーカー資料による数値。※5: 公開情報のみ記載。
 ★=キャップ・びんなど、または/かつ製造設備(充填機・耐圧タンクなど)の一部を納入させていただいた製品/Packaging materials and/or processing machines are supplied from Kita Sangyo.
 ① = 「バーチャル登場」: 現物を撮影したのではなく、ウェブサイト画像、または合成画像/Not actually pictured, "Virtual" image from website, etc.

40

次ページへ続く





FOODEX JAPAN 2009

ufi
Approved
Event

今年も FOODEX2009 に出展します。期間は 2009 年 3 月 3 日 (火) ~ 6 日 (金)、ブースはホール No.5 B13 です。幕張メッセでお会いしましょう!

Kita Sangyo will have a booth at FOODEX 2009 at Makuhari Messe. "Sparkling Sake & Wine" and "Plum-Sake & Sake-Liquor" are our theme this year. We will exhibit impressive /artistic /attractive /functional designed packages, on which our bottles, closures, labels, cans are applied. "Design-conscious" is our priority policy in our marketing. See you in Tokyo! Our booth is 5B13 at Hall 5.

FOODEX2009 のテーマ
[SPARK な お酒 & WINE]
 SPARKLING SAKE & WINE
[梅酒 & サケ・リキュール]
 PLUM SAKE & SAKE LIQUOR

今年のメインテーマは [SPARK なお酒 & WINE]、[梅酒 & サケ・リキュール]。そのほか、こんな展示を行います。びん、キャップ、ラベル、缶など、また充填機や醸造設備をご採用いただいた製品です。きた産業は「デザイン・コンシャス」カンパニーを目指しています。グッドデザインを実体験してください!



スパークリング・サケ
 Sparkling Sake
 約 40 種



スパークリング・ワイン
 (日本の場内二次醗酵スパークリング)
 Japanese sparkling wine, bottle fermented
 約 15 種



梅酒とサケ・ベース・リキュール
 Plum Sake and Fruits flavored Sake
 約 30 種



一升壇口のお酒
 (一升壇口規格を採用した中・小びん)
 New bottles with Japan authentic 1.8 bottle neck finish
 約 10 種



定番のお酒
 Popular Sake and Shochu,
 Kita Sangyo' s major clients
 約 10 種



幻系 (?!) のサケ
 Iconic or Ultra-rare Sake and Shochu
 約 10 種