

**「にごり」系・「白」系のお酒！**  
"Nigori", cloudy sake booming in Japan

●チャオ、チャーオ！ 今、ニッポンは、1年で一番寒い季節。この時期に飲むには、「おサケは～ヌルめの～爛（かん） がいい～♪」のですが、ワタシはあの白くにごった…「にごり酒」がスキ！ 特に生牡蠣と冷たいにごり酒の組み合わせは最高にシアワセです。●「にごり酒」は海外のサケ・ファンの間でも人気上昇中。一方、ニッポンを見渡すと、なぜか白いパッケージの製品も増加中。●今回のシーナズ・ウォッチングは、そんな「にごり」系や「白」系を集めてウォッチ！してみました。●Ciao! Sienna is here. "Nigori" is booming in Japan. It is the Japanese term for "cloudy" due to its appearance. Nigorizake means basically white and cloudy Sake with unfiltered rice solids including yeasts, but is often regarded as a general term for all cloudy alcoholic beverages. ●Makgeolli, Korean traditional cloudy alcoholic beverage, made from rice and/or wheat, is also booming in Japan. Cloudy appearance seems a key of this booming. Generally, cloudy alcoholic beverages are somewhat sweet, and it may be one reason of this booming. ●Cloudy beers like Hefeweizen, cloudy Yogurt liquors, cloudy (unfiltered) Shochu are also sold under the name Nigori. They may be niche, but loved by connoisseurs. (photo & text : Sienna K. Emiri シーナ・K・エミリ)

清酒系の「にごり」酒 → スパークリング清酒系の「にごり」酒 → 海外で造られる / 売られる「にごり」酒 → 「にごり」梅酒・焼酎 →



※ N = 「にごり度合」の主観的 (?) 目視観察結果です。

NNN+	NNN	NN	N	N-	N--
めっちゃ!すこい! (≥70%)	すこい! (60-40%)	結構にごり (30-20%)	薄めにごり (10-5%)	軽い (5%未満)	うっすら～ (沈殿なし)

( ) 内は、1時間程度静置して「にごり」を沈殿させた時の全容量に占める「にごり」割合のめやす

※ B P Y = にごりの色

B	P	Y	なし
褐色系 (BROWN)	ピンク系 (PINK)	黄色 (YELLOW)	白色系 (WHITE)

にごり度合	商品名	会社名	原材料 (記載表示のまま)	アルコール度	容量	酒類区分
NN	月の桂にごり酒	増田徳兵衛商店	米 (国産)・米麴 (国産米)・醸造アルコール	17	1800	清酒
NNN+	白川郷純米にごり酒	三輪酒造	米・米麴	14-15	720	清酒
NN	月桂冠にごり酒	月桂冠	米 (国産)・米麴 (国産米)・醸造アルコール	10-11	300	清酒
NNN+	蓬萊一番にごり	渡辺酒造店	米 (国産)・米麴 (国産米)・醸造アルコール	17-18	720	日本酒
NN	花陽浴	南陽醸造	米 (国産)・米麴 (国産米)	15-16	720	清酒
NNN	三丁目のにごり酒	御代桜醸造	米・米麴・醸造アルコール	14	600	日本酒
NN	三井の寿 ネーベ	井上合名会社	米・米麴 (国産米 100% 使用)	14	720	日本酒
NNN+	五郎八	菊水酒造	米・米こうじ・醸造アルコール・糖類	21	180	リキュール
NNN+	雪っこ	酔仙酒造	米 (国産)・米こうじ (国産米)・醸造アルコール・糖類	20-21	180	清酒
NNN	にごりのお酒	月桂冠	米・米麴・醸造アルコール	10.5	135	清酒
N-	さざめき ホワイト	白鶴酒造	清酒・米焼酎・糖類・酸味料	7	290	雑種 (発泡性) ①
NNN	NIGORI	黄桜	米・米麴・醸造アルコール・炭酸ガス	9	300	清酒 (発泡性) ①
N-	あいのひめ	喜多屋	米 (国産)・米麴 (国産米)	7-8	180	清酒
NN	淡いはつこい	老松酒造	米 (国産)・米麴 (国産米)・糖類	7	240	清酒 (発泡性) ①
NN	獺祭	旭酒造	米・米こうじ	15-16	720	清酒
NN	初孫 喝采	東北銘醸	米・米麴	9-10	500	日本酒 (発泡性) ①
N-	guzzle	千徳酒造	米・米こうじ・醸造アルコール	8-9	360	清酒 発泡性
N	庭のうぐいすスパークリング	山口酒造場	米 (国産)・米麴 (国産米)	13	720	日本酒 (発泡性) ①

バーチャル出演：海外で造られる / 売られる「にごり」酒 > (アメリカ) 米国宝酒造社の「松竹梅にごり酒」 > (アメリカ) 大関 USA 社の「大関にごり酒」  
> (カナダ) Arisan Sake Maker 社の「Junmai Nama Nigori」 > (ノルウェー) ヌグネ・オ社の「裸島・山廃にごり生酒」 > (日本) 宮下酒造社の輸出用「Momo Nigorizake」

N ※	あらごしにごり梅酒	メルシャン/キリン	梅、醸造アルコール、糖類、酸化防止剤 (ビタミンC) (※にごりはあるが、沈殿せず)	8	500	リキュール
NNN B	にごり梅酒 梅太夫	山元酒造	焼酎・梅・砂糖	12	720	リキュール
N --	にごり焼酎	山元酒造	さつまい (鹿児島県産)・米麴 (国産米)	25	900	本格焼酎
なし ※	にごりいも酒	鹿児島酒造	甘藷・米麴 (※にごりはほとんどありません。無濾過、の意味)	25	1800	本格焼酎
なし ※	どぶろく焼酎	明利酒類	米・米麴 (※「どぶろくを原料とした焼酎」なので登場)	25	720	焼酎乙類

にごり度合	商品名	会社名	原材料 (記載表示のまま)	アルコール度	容量	酒類区分
NNN+	JINRO マッコリ (韓国)	真露ジャパン	米・小麦粉・オリゴ糖・甘味料 (アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)	6	1000	リキュール
NNN+	E-DON にっこりマッコリ (韓国)	E-DON	米・小麦・麴・甘味料 (アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)	6	1000	リキュール
NN	草家マッコリ (韓国)	草家ジャパン	白米 (韓国鉄原五台米)・小麦麴	7	300	リキュール
NNN	JINRO マッコリ (韓国)	真露ジャパン	米・小麦粉・オリゴ糖・甘味料 (アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)	6	350	リキュール
NN	ソウルマッコリ (韓国)	ソウル長寿/サントリー酒類	米・米こうじ・糖類・酸味料・甘味料 (アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)、炭酸ガス含有	6	350	スピリッツ (発泡性) ①
NNN B	おいしいマッコリ (韓国)	CJ/サッポロビール	グレープフルーツ・米・米麴・小麦麴・糖類	3	350	リキュール (発泡性) ①
NNN+	うさぎのダンス	吉久保酒造	清酒 (国産米)・糖類・醸造アルコール・酸味料	6	180	リキュール
NN	唐草まっこり〜特濃〜	浜地酒造	清酒・醸造用糖類	6-7	720	リキュール
NN	京のマッコリ	月桂冠	清酒・醸造アルコール・タンパク分解物 (とうもろこし)・酸味料・甘味料 (スクラロース)	7	250	リキュール
NNN+	博多まっこりい	いそのさわ	米・米麴	8	300	清酒
NN	源一郎さんの生マッコリ	河内源一郎	米麴 (河内産)・米・麦芽	10	900	発泡酒
N	いとしまっこり	浜地酒造	清酒 (国産米使用)・醸造用糖類	6-7	720	リキュール
NNN	酒蔵のマッコリ 月と兎	中笠酒造	米・米こうじ	6	300	日本酒 (発泡性) ①
NNN	ヨーグルまっこり	北岡本店	米 (国産)・米麴 (国産米)・ヨーグルト (北海道産)・糖類・乳酸・クエン酸	6	720	リキュール
N-	ヘーフェヴァイスビール (ドイツ)	フライツカナー	麦芽 (小麦・大麦)・酵母・ホップ	5	355	ビール
N-	ビューガルデン ホワイト (ベルギー)	インペリアル/アサヒビール	麦芽・ホップ・小麦・糖類・コリアンダーシード・オレンジピール	4.9	330	発泡酒
N-	ヴェデット・エクストラホワイト (ベルギー)	ヴェデット/小西酒造	麦芽・ホップ・小麦・糖類・コリアンダーシード・オレンジピール、糖類・酵母	4.7	330	発泡酒
N-	白濁 (ベルギー)	日本ビール	大麦麦芽・小麦・ホップ・天然白生酵母	5	330	発泡酒
なし ※	YEBISU シルクエビス	サッポロビール	麦芽 (大麦麦芽、小麦麦芽)・ホップ (※白い缶なので登場。にごりはありません。)	5.5	350	ビール
NNN+	とろりんぐルト	嘉美心酒造	ヨーグルト・醸造アルコール・砂糖・果糖・トレハロース・清酒・酸味料	7-8	720	リキュール
NNN+ ※	Yogurito (オランダ)	サントリー酒類	(ヨーグルトのリキュール) 香料・安定剤 (ペクチン) (※にごりはあるが、沈殿せず)	16	500	リキュール
NNN+	モウモウ	白龍酒造	ヨーグルト・清酒・ぶどう糖液糖	6	200	リキュール
N-	ホワイトソーダ	福光屋	本粒米焼酎・果糖ドウ糖液糖・殺菌乳酸菌飲料・コメ発酵エキス・酸味料・香料・蜂蜜	10-11	200	リキュール
NNN+	Snow drop	曙酒造	日本酒ベース・ヨーグルトリキュール	5	720	リキュール
NNN+	白い貴婦人	横倉本店	ヨーグルト・醸造アルコール・砂糖・果糖・酸味料・香料・乳化剤	10	375	リキュール
NNN+	生とろりキュール 子宝	橋の川酒造	ヨーグルト (生乳・砂糖)・ぶどう糖果糖液糖・オリゴ糖・乳製品・醸造アルコール・果糖・ぶどう糖	8	720	リキュール
NNN	Vanilla Snow	いそのさわ	ヨーグルト・米焼酎・果糖液糖・醸造アルコール・バナラビーンズ	8	500	リキュール
NNN+	ヨーグルトリキュール	野崎本店	ヨーグルト・醸造アルコール・砂糖・果糖・酸味料・香料・乳化剤	10	500	リキュール
NNN+	超濃厚ヨーグルト酒	新澤醸造店	蔵王高原ヨーグルト、日本酒、糖類	5-6	1800	リキュール

日本で販売される韓国製マッコリ → 日本製のマッコリ → 「にごり」 & 「白」イメージのビール → ヨーグルト & 乳酸菌飲料系の「にごり」酒 →



色のある[にぎり]酒→

[にぎり]低アルRTD→

[にぎり]ワイン→



にぎり度合	商品名	会社名	原材料 (記載表示のまま)	アルコール度	容量	酒類区分
N - P	あいひめ ROSE	喜多屋	米 (国産)・米麴 (国産米)	7-8	180	清酒 ★
N P	手摘みアロニアのにぎり酒	金鶏盃酒造	清酒 (にぎり酒)・アロニア果汁・糖類・酸味料	8-9	500	リキュール ★
NNN + P	鳳凰美田 いちご	小林酒造	栃木県産とちおとめ・日本酒 (鳳凰美田)・醸造アルコール・乳製品・糖類	5-6	500	リキュール ★
N P	雪代	飛夢	米・米こうじ	7-8	720	日本酒 ★
NNN +	愛	農家民宿どぶろく荘	コシヒカリ・米麴 (※ピンクはびんの色。にぎりは白色系ですが外見基準で「色のある」に分類)	12-13	720	濁酒 ★
N Y	ニューホワイト	寒紅梅酒造	清酒 (吟醸酒)・梅・乳酸菌飲料・糖類	8	720	リキュール ★
N - B	にぎり杏露酒	永昌源	酸味料・香料・増粘剤 (キサンタン)	10	300	リキュール ★
N P	ちょびつと乾杯	花の舞酒造	米・米麴・いちご (静岡産 章姫)	6	300	雑酒 (発泡性) ① ★
N -	ほろよい 白いサワー	サントリー酒類	乳酸菌飲料・スピリッツ・糖類・酸味料・香料・安定剤 (大豆多糖類)・乳化剤・炭酸ガス含有	3	350	リキュール (発泡性) ①
N -	カルピスサワー	カルピス	脱脂粉乳・乳酸菌飲料・ウツカ・糖類・酸味料・香料・安定剤 (大豆多糖類)・甘味料 (アスルテム・L-フェニルアラニン化合物、アラニン化合物、アセシルアムカリウム)	3	350	リキュール (発泡性) ①
N --	大関 こめすういと	大関	スピリッツ・米粉糖化液・糖類・香料・酸味料・甘味料 (アセシルアム K、スクラロース)・炭酸ガス含有	3	350	リキュール (発泡性) ①
右欄参照 ※	にぎりん	菊正宗酒造	清酒・糖類・醸造アルコール (※ 本稿編集時点で未発売。2012 年春季発売予定)	7-8	350	リキュール
NNN +	十二六	武重本家酒造	米・米こうじ	6	600	濁酒
NNN	江戸開城	若松屋	米 (国産)・米麴 (国産米)・スピリッツ	13	370	その他の醸造酒 ★
NNN +	どぶろく女桜	ヒルズ	米・米麴	11	720	濁酒 ★
NNN +	どぶろく男桜	ヒルズ	米・米麴	14	720	濁酒 ★
NN	天狗どぶろく	小山本家酒造	清酒・雑種・糖類	14-15	720	リキュール ★
NNN	新潟のどぶ	原酒造	米 (新潟県産)・米こうじ (新潟県産米)・醸造アルコール	19	720	清酒 ★
NNN +	鶯印のどぶろく	山口酒造場	米・米麴 (国産米 100% 使用)	6	720	濁酒 ★
NNN +	金鼓 濁酒	大倉本家	米 (国産)・米麴 (国産米)	12-13	720	濁酒 ★

「どぶろく」ジャンル→

[白]のイメージの飲料や食品→



シーナの私的考察

●韓国伝統のにぎり酒「マッコリ」が人気です。甘みがあって「美容にいいお酒」として、特に若い女性に大人気。韓国で一般的な PET ボトル入りばかりでなく、缶入りが出た事も市場拡大につながったようです。サントリー「ソウルマッコリ」で、韓流スター「グンちゃん」ことチャン・グンソクさんがバーのマスターになって女性客に優しく語りかけるCMも女心にアピールしました!「マッコリ」という言葉は一般名称のようで、日本製マッコリも多く出されて人気があるようです。●一方、「特区制度」導入で「どぶろく特区」とともに日本に合法的によみがえった(?)「どぶろく」の人気も高まっているよう。ずいぶん多くの製品があるのに驚きました。濃いにぎりはマッコリと共通しますが、アルコール度数はマッコリと違って清酒並みのものもあります。●清酒、どぶろく、マッコリの「にぎり」はお米の膠(もろみ)ですが、お米に由来しないビール、ワイン、焼酎、梅酒の「にぎり」製品も人気。ビールはヘッフェパイツェンのように酵母の残った製品を、焼酎は通常は濾過する有機脂肪酸などを残したままの製品を「にぎり」と呼ぶんですね。●「ヨーグルト系」で白くにごった製品もずいぶんたくさんあります。そういえば、ビール、コーヒー、健康飲料などでも、白いパッケージのものが人気ですね。●写真は、4種のジャンルの白さを見たところ。比較するとヨーグルトリキュールの白さが際立ちました。しかし、出自は違っても似た者どおし、人気のキーワードは「にぎり&白!」ですね! (text: Sienna K. Emiri)



白さ比較: 左からヨーグルトリキュール、清酒にぎり酒、どぶろく、マッコリ

**FOODEX JAPAN 2012** で、  
**[にぎり]のお酒を見よう!?**  
 @ きた産業のブース