



SASAKI AKIRA
◎ 案内させていただいたのは、わたし
佐々木酒造株式会社
代表取締役 佐々木 晃
1970年4月、安土桃山時代に豊田秀吉が政府兼部
宅として建てた聚楽第の南に位置する蔵の三男と
して誕生。産業機械販売会社の営業を経て、25
歳で蔵に入る。現在、日本酒講座やイベントを通
じて新たな日本酒ファンを増やすことに務めている。



Q1 よく「人肌」でと日本酒の燗を注文しているのをみますが、何度くらいなのでしょう？

A 日本人がお酒を温めて飲み始めたのは平安時代からと伝わります。老酒の一種・紹興酒を燗で楽しむ中国の影響があったと考えられています。日本一年を通して燗酒がのまれるようになったのは、江戸時代中期以降。日本酒は飲んで旨いと感じる温度が、下は氷温から上は約60度、燗の温度は30〜60度です。燗の温度を細かく分けると、ぬる燗が30〜45度、ふつう燗50度前後、熱燗55〜60度。世間で言われる人肌は中程度のぬる燗を言います。なんとも情緒ある日本人らしい度数表現です。

Q2 どんな種類の日本酒が燗に適しているのでしょうか？

A 燗、常温、冷蔵とお酒を飲み分けをしている人は意外に少ないです。人それぞれの好みもあるのですが「濃醇タイプ」、「山廃造り」、「生酛」の純米酒や長期熟成、古酒などは燗向きのお酒です。燗にむくコクとは乳酸やコハク酸などで温度を上げると旨味が引き出されます。逆に燗にむかないお酒はフルーティな香りやフローラルな香りがする大吟醸酒。温めると香りがとんでしまいます。香りの高い酒はクエン酸を多く含むので冷やして飲むのがベストです。生酒やにごり酒も燗にはむいてないようですが、個人で楽しむ方もおられるようです。お好きなようにお楽しみいただければ幸いです。



Q3 「冷や」という表現は本来どういふ温度のことを言うのでしょうか？

A 「冷や」は本来冷蔵庫がなかった時代の言葉です。いわゆる室温のことで、冷たなく、熱くない温度のことをいいます。しかし、品質を保ち熟成の速度を管理するために冷蔵庫に保管するお店が増え、なかなか本来の「冷や」を出すお店は少なくなりました。冷酒は、冷蔵庫から数時間前に取り出して常温に戻してから出すのが理想です。

佐々木酒造のお酒はどのタイプ？

銘柄	お酒の種類	冷や	ぬる燗	熱燗
秋晴れ(あきばれ)	蔵出原酒	◎		
古都ひやおろし	純米吟醸原酒	◎	◎	
西陣	特別純米原酒	◎	◎	
ハンチョウ	特別純米酒	◎		
聚楽第	純米大吟醸	◎		
聚楽菊	大吟醸	◎		
古都	大吟醸	◎		
西陣	特別純米	◎		
聚楽第	純米吟醸	◎	△	
古都	純米吟醸	◎	△	
古都	吟醸生貯蔵	◎		
古都	特別純米	◎	○	
聚楽菊	純米	◎	○	
美しい鴨川	純米	◎	○	
古都	特撰本醸造	◎	◎	
まるたけえびす	本醸造	◎	◎	◎
古都	特別本醸造辛口	◎	○	◎
聚楽	蔵出原酒	◎		
古都	銀明水仕込み	◎	◎	◎
古都	銀明水仕込み辛口	◎	◎	◎
古都	生貯蔵	◎		

※目安としてご参考ください

◎最適 ○適する △やや適する

日本酒豆知識 ひやおろし

秋に楽しむ旬のお酒、「ひやおろし」とは、「冷やで飲む酒」という意味ではありません。春の彼岸まででできた新酒に加熱処理（1回目の火入れ）した後、夏を越すまで酒蔵で静かに貯蔵、熟成させます。酒が外気と同じように冷える秋、二度目の火入れをせず（生詰め）、冷のまま貯蔵用の大桶から木樽へと移（おろ）して樽詰めをしたことから「冷移し＝ひやおろし」（冷おろし、冷卸し）と呼ばれるようになりました。しほりたての頃は尖っていた味わいがまるやかで円熟の味わいになり、実りの秋にふさわしい魅力いっぱいのお酒です。やはり、燗酒で味わいたいですね。

このお酒は冷やして飲むの？燗がおいしいの？昨今の吟醸ブームでフルーティな香りのお酒を冷やして飲むケースが増えてきただけに、もう一度お酒の温度について疑問を解いていきたいと思えます。これからの季節、燗にする機会も増えるのでご参考にしてください。

ろ過・火入れ後加水など最後の調整をしてから出荷します

もろみを絞ります

約1時間蒸します

「洗米」と「浸漬」は秒刻み！

玄米を精米します

糖化と発酵を同時に行う「並行複発酵」

日本酒ができるまで

豊田秀吉が嗜んだであろう名水（銀明水）で造られた京の酒をお試しください。