

# ミツカシ 宅配ボックス1

# 気になる味

## 爽やかな飲み口、おしゃれ…女性や若者の間でブームに

アルコール度数低く

◆スパークリング日本酒  
「活性にごり」「瓶内二次発酵方式」「炭酸ガス注入方式」の3タイプがある。「活性にごり」は瓶詰め後も発酵が続き、発泡が進む仕組み。「瓶内二次発酵」は瓶詰め後に酵母などを追加して密閉することで発泡を促す。複雑な味わいが特徴。繊細な泡立ちから「和製シャンパンニュ」の異名も。

「炭酸ガス注入」は完成した清酒に炭酸ガスを加える。ガツンとした強い刺激もあり、爽やかな味わいが特徴。全般的にアルコール度数が低く甘口のものが多く女性に人気。

## 日本酒ソムリエ 磯野力オリさんに聞く

最近、コンビニエンスストアや酒販店で「スパークリング日本酒」をよく見かけるようになりました。おしゃれなデザインのボトルも多く、値段も手頃です。日本酒ソムリエの磯野力オリさんに、その魅力や楽しみ方などを聞きました。

## 徹底した市場調査

日本酒は、ワインや焼酎などの人気もあり、消費数量が低下していた。そうした中、

# スパークリング日本酒



都内で行われた日本酒の試飲会でも、乾杯にはスパークリング日本酒が使われていた

剣菱 菊正宗 白鷹 → 越乃寒梅 浦霞 一ノ蔵 → 久保田 上善 水如 → 十四代 → 獺

## 日本酒ブームの変遷

▶60、70年代 ビールの大衆化も始まっていたが、日本酒の再発見ブームにも乗って地酒ブームに。新潟「越乃

ンペーン」「テイスガバー・ジャパン」などの影響で起きた日本の再発見ブームにも乗って地酒ブームに。新潟「越乃

冷やして飲む吟醸酒ブーム到来。新潟「久保田」「上善水如」が注目された。山廃と呼ばれる手法で造られた「菊姫」

期に入ったが、これを打つと蔵元が奮起。山形「十四代」など個性的な銘柄が持された。純米にこだわ

人気回復の起爆剤として注目されているのが、「スパークリング日本酒」だ。爽やかな飲み口が女性に受け、全国の蔵元が積極的に製品化するようになっている。

磯野さんによると、ブーム

の火付け役は、宝酒造「落」という。スパークリング日本酒は98年の発売以前から一ノ蔵というメーカーの「すず音」が、こだわりの強い居酒屋や酒販店で楽しめたが、市場規模は大きくなかった。宝酒造

## 宝酒造「落」が火付け役



は徹底した市場調査を上で、飲みやすさ、甘み、アルコールなどの二項目。「落」を11年6月発売した。1人で飲みきることができる300ミリ量や、爽快感を連想するルートを基調としたボトル、アルコール度数が飲みやすさが、女性に好まれる。どライトユーザに合った。「スパークリング」の知名度は一気に上昇。メーカー、各蔵元が競い乗り出した。最近

## 全国の蔵元が商

○：スパークリング日本酒は、「落」のヒット以降、業界で急速に広がっている。大吟醸として大ヒットした「燗祭(だつさい)」も、スパークリングが大人気になるなど、蔵元がスパークリングのブームに乗り出している。草分け「すず音」や月桂冠が売り出したかたも根強い人気を獲得している。

◆磯野(いそ)力オリさん  
1994年(平6)成蹊大学卒。11年に日本酒サードビート・酒匠研究会連合会(SJ)認定のきき酒師。14年に各都府県への出張本酒講座やイベントの開催。日本酒サードビート「横浜秘酒亭」を開業。16年にSJT認定の国際酒師を取得。

◆日本酒の製造量 国総のしおりによると、2015年度(平26)は44万7000トンだったが、これはピークとなった。973年度(昭48)の14万000トンの約30%程度。までは100万トンを保たが、以降は年々減少して、2015年度は101年から右肩下り、01年から03年では約2割の減少を示すなど更新し続けて