

# ニッカシ宅配プラス1

## 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「瓶内二次発酵方式」、「活性ガス注入方式」の3タイプがある。「活性方式」は瓶詰め仕組み。「瓶内二次発酵」は瓶詰め仕組み。完成后、「瓶内二次発酵」が進む。母液などを追加して密閉することで、複雑な味わいが特徴。立ちから「和製シャンパン」。



## 日本酒ソムリエ 磯野力オリさん[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、

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、ブームは大きくなかった。宝酒造

は徹底した市場調査を行って、飲みやすさ、甘さ、アルコールなどの二

目。「澪」を11年6月

が、こだわりの強い居酒屋や

酒販店で楽しめたが、市場規

ができる300億円

ルを基調としたボト

飲みやすさが、女性や

ドライトヨザに支

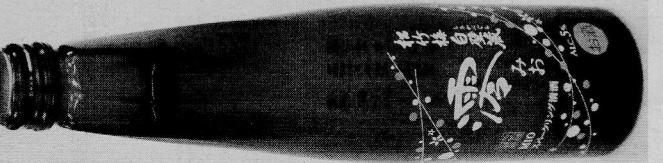
た。「スパークリング

の知名度は一気に上昇

メーク、各蔵元が勢

に乗り出した。最近は

## 宝酒造「澪」が火付け役



全国の蔵元が商

業界で急速に広がっている

大吟醸として大ヒットし

リングが大人気になるなど

の蔵元がスパークリングの

乗り出している。草分け

「澪」や月桂冠が売り出

いたかた」も根強い人気を獲

いる。

◆磯野(いその)力オ

会・11年に日本酒サビ

テイへの出

得。14年に各

本酒講座や、

主催、日本酒ギフトサロ

ン「横浜桜亭」を開業

師16年にSS認定の国際

師を取得。

◆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

◆日本酒の製造量、国税局によると、2014年度(昭和59年)は100万公石の約30%程度。までは100万公石を保てたが、以降は年々減少して、01年から03年では約20万公石を示すなど、更新し続けて

剑菱菊正宗白鷹→越乃寒梅浦霞→ノ蔵→久保田上善水如→十四代→獅

## 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

ンペーン「ディスカバージャパン」などの影響で起きた冷やして飲む吟醸酒ブーム到来期に入ったが、これを打

て日本酒の再発見ブームにも乗った。新潟「久保田」、「上善水」が注目された。山陰と呼ばれる手法で造られた「菊姫」