

日本酒業界の次なるトレンドは「夏酒」!?
日本酒好きの“おちょこ女子”の間ではすでに話題に!
～“イマドキ”スタイルの日本酒進化論～

TOPICS① 「日本酒＝冬」はもう古い!?! 日本酒を夏に楽しむ新スタイル“夏酒”

TOPICS② 日本酒になじみのない人にも。健康志向からビューティへ、甘酒ブーム好調!

全国に約1,500以上もの蔵が存在する日本酒業界。日本酒造組合中央会は、酒税の保全および酒類業界の安定と発展のための事業を目的とした業界団体です。

世界から注目される2020年やそれ以降を迎えるにあたり、日本酒を取り巻くトレンドは少しずつ変わってきています。日本酒造組合中央会では、本年5月には約30年ぶりに市場動向調査を発表するなど、より積極的な情報発信に取り組んでいます。

ニュースレター第一弾となる今回は、夏の本格的な到来を告げる小暑に先駆け（今年7月7日）、日本酒ロックなど新しいスタイルで楽しんでいる「夏酒」をご紹介します。



TOPICS① 日本酒の新常識!?! 夏に楽しむ日本酒スタイルがキーワード

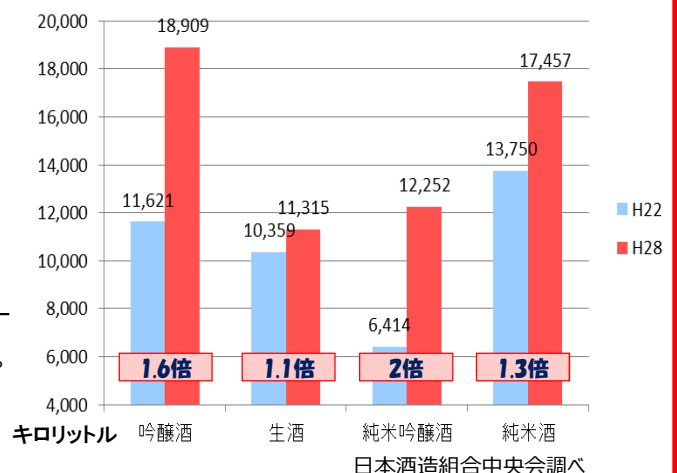
“日本酒＝冬”のイメージは今は昔。日本酒の好きな女性“おちょこ女子”を中心に、次なるトレンドとして注目されているのが「夏酒」です。実際、5月から8月に蔵元から出荷される数量は、ここ数年増加しています!!

夏に楽しむ「夏酒」とは!?

- 氷を入れて楽しむ日本酒ロックや、ジンジャーエールや炭酸で割る日本酒ハイボールなどの飲み方
- 夏に作られるロックスタイルに合うコクのあるタイプや、冷蔵庫で冷やしておいしい低アルコールタイプ、日本酒スパークリングなどの多種多様な日本酒
- 花火やスイカ等涼しげな夏のイメージを想起させるデザインのボトルやラベルの販売

上記に挙げた以外でも、ギフト需要の百貨店での特設コーナーや飲食店での季節限定メニューなど盛り上がりを見せています。その人気は、酒質によっては6年前のおよそ2倍になるほど。ますます関心が高まっていく夏酒から目が離せません。

5～8月の課税移出数量（蔵元からの出荷数量）
平成22年と平成28年比較



日本酒の新たな飲み方“日本酒ロック”

夏の時期に出回る日本酒の人気に比例し、日本酒に氷を入れてオン・ザ・ロックスタイルで楽しむ新しいスタイル、“日本酒ロック”を楽しむ人も徐々に増えています。日本酒は冷やすと口当たりがよくなり飲みやすく感じる人が多くなるため、冷やした日本酒に氷を浮かべると、さらに暑い夏にぴったりの爽やかな味わいになります。



日本酒好きなら知らなきゃソン！？実際に「夏酒」体験ができるのはココ！

夏の暑さが本格化する7月から、期間限定で日本酒造組合中央会オススめの夏酒を楽しむことができます。ロックスタイルでもご提供します。「日本の酒情報館」。(東京都港区)

所在地	〒105-0003 東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル1F
アクセス	東京メトロ銀座線虎ノ門駅 9番出口徒歩3分 東京メトロ千代田線霞ヶ関駅 C3出口徒歩4分 都営三田線内幸町駅 A4出口徒歩3分 JR線新橋駅 日比谷口徒歩8分
開館時間	10:00～18:00
休館日	土・日・祝日・年末年始



※日本の酒情報館で楽しめる夏酒メニュー(8月末まで)

咲くら 純米大吟醸	桜うづまき酒造 (愛媛)	生泉 吟醸	和蔵酒造 (千葉)
Alc 16度	精米歩合50%	Alc 14度	精米歩合55%
爽やかな香りとスッキリした旨み、キレの良い後味		爽やかで清涼感溢れる、夏限定の吟醸酒	
天の戸 純米吟醸	浅舞酒造 (秋田)	半蔵 特別純米	大田酒造 (三重)
Alc 15度	精米歩合55%	Alc 16度	精米歩合60%
透明感のある、爽やかな味わい		一度のみの火入れの新鮮な味わい	
王紋 純米吟醸	市島酒造 (新潟)	天吹 特別純米	天吹酒造 (佐賀)
Alc 14度	精米歩合50%	Alc 16度	精米歩合60%
夏限定品。季節感あふれる、爽やかな味と香り		辛口ながら飲み飽きしないのど越し	
夏セブン 純米吟醸	簸上清酒 (島根)	澤乃井 涼し酒	小澤酒造 (東京)
Alc 14.5度	精米歩合50%	Alc 13.5度	精米歩合65%
よく冷やすとより美味しい味わい		米の旨みが口の中に広がり、すっとした味わい	

最近、“栄養満点で美肌にもいい！”と若い女性を中心に甘酒がブーム。甘酒は冬のイメージがありますが、昔から「飲む点滴」と言われるほどの栄養価があるため、夏に飲むものとされ、そのなごりは俳句の世界で夏の季語とされることで今に伝わっています。

甘酒は2タイプ！好みに合わせて甘酒効果を実感！？

甘酒にはお酒をしぼった後の発酵食品である「酒粕」から造られるものと、酒造りに欠かせない技術を活かして麴をコントロールする「米麴」から造られる2タイプがあります。どちらも目的や好みに合わせて楽しむのがおすすめ！

①酒粕（アルコール度数1%以下）：

酒粕は米をアルコール発酵させた後の搾りカスであるため、多くの糖分はアルコールに変わっており、カロリーは低め。その一方で米麴甘酒よりも長時間発酵させているため、ビタミンB群と豊富な食物繊維が存在します。⇒**ダイエットに良いとされる**

②米麴：

全体的な栄養価が高く、誰でも安心して飲めます。また、月桂冠総合研究所の研究によると肌のキメが整う傾向が確認されました。⇒**美容に良いとされる**



暑い夏のマストアイテム！甘酒でパワーチャージ

①甘酒は江戸時代から疲労回復や熱中症防止のため栄養ドリンクとして広く愛されてきました。

②ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、葉酸、食物繊維、オリゴ糖、ステイン、アルギニン、グルタミンなどのアミノ酸、ブドウ糖などたくさんの種類の成分が含まれています。栄養点滴の成分とほぼ同じであることから、“飲む点滴”と言われることも。

- ・疲労回復→ブドウ糖
- ・風邪予防→たんぱく質、豊富なビタミン群が免疫力を高める
- ・腸内環境改善→食物繊維、善玉菌を増やすオリゴ糖

■日本酒造組合中央会について

日本酒造組合中央会は、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年2月28日法律第7号。以下、「組合法」という。）に基づき、酒税の保全及び酒類業の取引の安定を図ることを目的として昭和28年に設立しました。また、会員同士の緊密な連絡による親和と、相互の協調する精神に基づき、酒税の円滑な納税を促進し、酒類業界の安定と健全な進捗、発展のために必要な事業を行い、自主的、且つ、自由公正な事業活動の振興を期すると共に、酒税の保全に協力し、共同の利益の増進を図ることを目的としています。

【名称】 日本酒造組合中央会（Japan Sake and Shochu Makers Association）

【住所】 東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル2階

【設立】 1953年（昭和28年）12月

【会員】 47都道府県単位の酒造組合および酒造組合連合会

【web】 <http://www.japansake.or.jp/>

■報道関係者からの問い合わせ

日本酒造組合中央会 PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）

担当：服部、石原、藤岡、重田（おもだ） TEL：03-6894-3200 Mail：japansake@ssu.co.jp