

ここがオススメ!

「豆腐の味噌漬け、なれ寿司などしっかり発酵させた酒肴と合わせて悶絶」(吟吟)。「米のうま味たっぷり。ぬる燗でも、ちょい熱いくらいがおすすめ。なれ寿司と合わせたい」(松の屋)。「雑味が深い味わいにまとまるところが魅力」(編集部)

この酒の特長

江戸期に建造した歴史ある蔵を現在も酒造りに使用。蔵内の井戸から汲み上げる奥伊吹山系の伏流水を使い、滋賀県産玉栄をあえて80%の低精白で醸し上げた、しっかりとした造りの純米酒だ。

味わいと愉しみ方

低精白ならではの米のうま味がグッと感じられるが、酸が効いていてキレがよく、飲み飽きしない。燗で温度を上げると、炊きたてご飯のようなふっくらとした味わいになり、食中酒にぴったり。

使用米(麴/掛)	玉栄
精米歩合	65%/80%
アルコール度数	16~17度
日本酒度	+8
酸度	2.2

◎富田酒造  
滋賀県長浜市木之本町木之本1107  
☎0749-82-2013

低精白で米のうま味を  
たっぷり残した食中酒



第2位

大関

七本鎗

◎富田酒造(滋賀)

低精白純米 80%精米 火入れ  
2,625円(1,800ml)

香ばしい玉栄の味わいを堪能できる低精白の純米酒。精米歩合を上げたものもあるが、味の複雑さが魅力となって80%精米が人気だ

ここがオススメ!

「他の蔵とは一線を画す複雑味のある超旨口。生ガキ(お酒をかけて)など個性の強い貝類、チーズとよく合う」(ぐいのみ大)。「ナッツやプルーンなどの香りと頬の内側をギュッとつかまれるような強烈なうま味」(ふしきの)。「常温でも美味しいが燗での仕方が尋常ではない」(編集部)

この酒の特長

古くから天領として栄えた地で、桂小五郎や高杉晋作が潜伏したこともある由緒ある蔵。選び抜かれた地元讃岐産オオセトの新米と滴濃水系の伏流水を使い、蔵元兼社長の丸尾忠興氏が丹精こめて醸す。

味わいと愉しみ方

しっかりとした米の香り。口に含むと深い甘味と尖った酸味、わずかな渋みが押し寄せる。やや熱めが燗冷ましぬる燗でうま味がさらに強くなり、ナッツのような香りが現われる。貝類との相性が抜群。

押し寄せるうま味の総攻撃に  
ひれ伏しながら余韻に浸る幸福

第1位

横綱

悦凱陣

◎丸尾本店(香川)

山廃純米酒 オオセト 無ろ過生  
3,150円(1,800ml)



悦凱陣は他の米を支持する声も多かったが、燗のつけ方が難しい同銘柄の中でも、オオセトは比較的燗つけしやすいことで票を集めた

「爛上がりする日本酒」番付

2011-2012版

酒は純米、爛なら尚良  
ぬる燗にして美味しい純米酒ベスト20を発表!

日本酒の風味は温度によって千変万化。そこで今回は、恒例の日本酒番付を「ぬる燗で旨い純米酒」という縛りで実施。日本酒に強い飲食店へのアンケートに座談会参加者と酒飲み編集部員の票を加えた最新燗酒番付を、いざ発表!

撮影◎瀧澤晃一 取材文◎渡辺高

香りは穏やかコク深き酒  
燗で驚きの変化を見せる

うま味—今回の番付では、これが重要なキーワードだといえる。飲み方を指定しなかったこれまでの番付には、フルーツを思わせるフレッシュな香りを放つものが多くランクインした。今回の番付を眺めてみると、そのような華やか系の酒は姿を消し、代わりに香りは落ち着いていてコクのあるタイプが登場している。どれも常温で飲んでも十分に美味く、食中酒として申し分のない味わいだ。しかし、燗をつけてみると、なぜこれらの酒が狙上にあがったのかが一発でわかる。口に含んだ途端、常温では影を潜めていたうま味が一気に広がり、芳醇な含み香が鼻を抜け、心地よい風味の余韻にじんわり浸れるのだ。

気をつけなければいけないのは、燗のつけ方だ。前頁の座談会でも話題に上がったように、その酒が「開く」温度まで上げてやるのが肝心。気になる一本を、うま味を引き出したぬる燗でぜひ!

使用米(麴/掛)	オオセト
精米歩合	55%
アルコール度数	18.2度
日本酒度	+7
酸度	2.4

◎丸尾本店  
香川県仲多度郡琴平町榎井93  
☎0877-75-2045

ここがオススメ!

「細く燗すれば、口中の味わいが優しく滑るように落ちていきます」(カイ燗)。「ぬるめでの濃厚な味わいが秀逸。洋食や中華料理ともいけます」(井のなか)

この酒の特長

食と合わせてゆっくりじっくり味わえる純米酒を目指す蔵。5年以上10年未満の常温熟成品で、独特の熟成香を楽しめる。

味わいと愉しみ方

豊かなうま味は温めるとさらに増し、よりまろやかな味わいになる。油ものやスパイシーなエスニック料理など、幅広いジャンルの料理と好相性。

使用米(麴/掛)	大地の輝
精米歩合	60%
アルコール度数	14度
日本酒度	+5
酸度	1.4

◎杜の蔵  
福岡県久留米市三瀬町玉泉2775  
☎0942-64-3001

5年以上の長期熟成が生む  
濃厚な味わいと優しい香り

同銘柄には「燗純米」もあるが、ぬる燗で古酒らしい風味が際立つ5年を推す声が多かった

第3位

関脇

独楽蔵

◎杜の蔵(福岡)

悠五年 純米古酒  
3,465円(1,800ml)



ここがオススメ!

「香りと味のバランスが絶妙」(井のなか)。「鴨や鹿など野生の肉に合う。静かに味わっていると、次第に魂が揺さぶられるような感覚に!」(素込 有 愛)

この酒の特長

300年の歴史ある蔵元が、平成15年に伝統的生配造りを醸造方針に掲げて蔵を改造。完全発酵でスッキリと仕上がっている。

味わいと愉しみ方

やわらかな口当たりと味の膨らみ、従来のにごり酒にはないキレが光る。どんな料理もよく引き立てるが、燗をつけると特に肉料理によく合う。

使用米(麴/掛)	山田錦/アキツホ
精米歩合	65%
アルコール度数	15度
日本酒度	+12
酸度	2.3

◎久保本家酒造  
奈良県宇陀市大宇陀区出新1834  
☎0745-83-0036

やわらかい口当たりと  
にごり酒らしからぬキレ味

どの温度帯でもキレがよく、飲むほどに旨くなるとの評価多数。翌日の目覚めがよいとの声も

第3位

関脇

生酛のどぶ

◎久保本家酒造(奈良)

純米にごり酒  
3,000円(1,800ml)

