

(京都府)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ

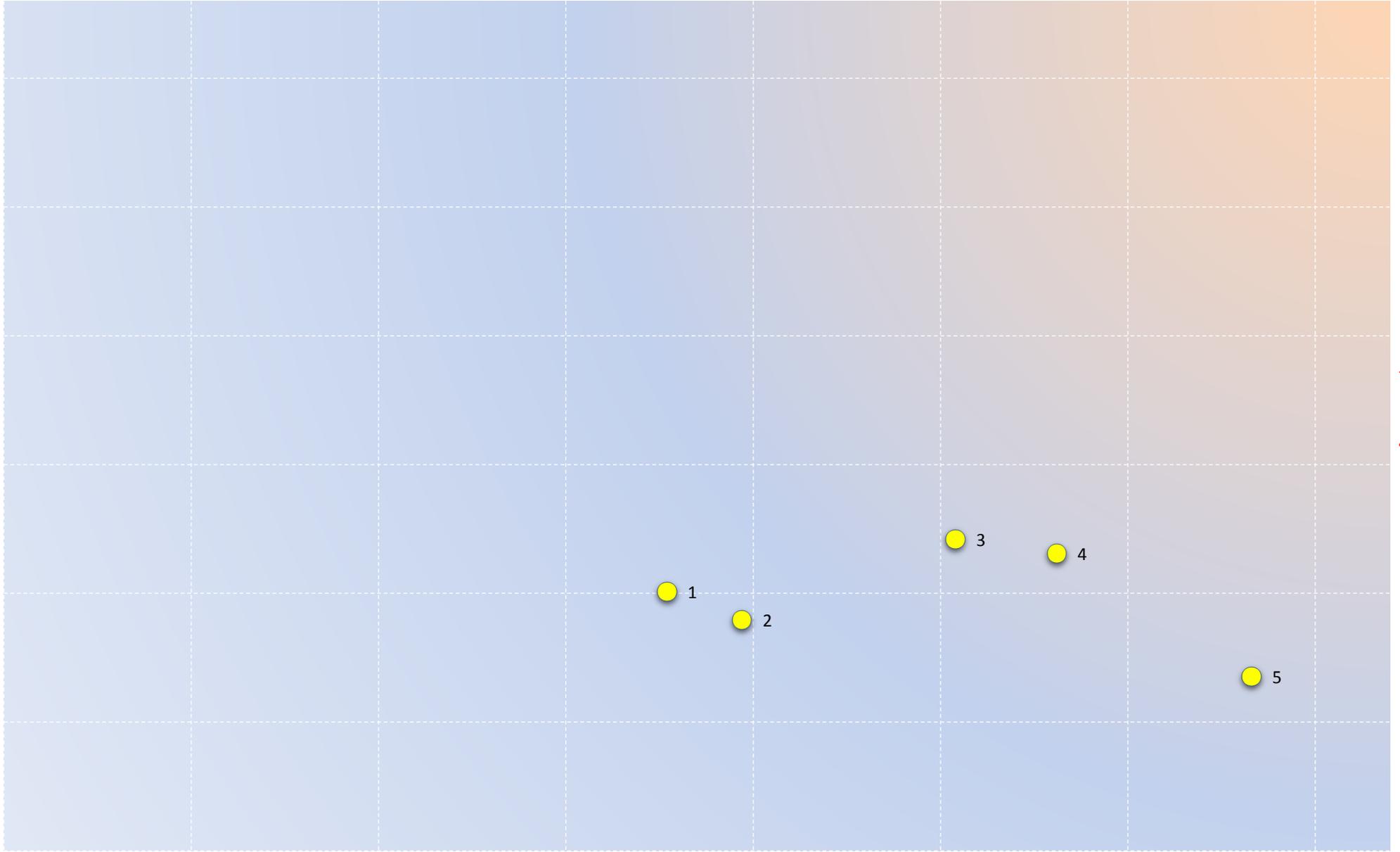


吟醸酒

濃醇傾向

辛口傾向

甘口傾向



淡麗傾向

(京都府)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



広域版

濃醇傾向

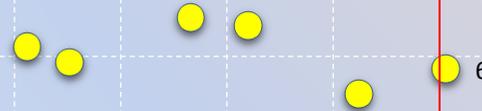
- 吟醸酒
- 純米吟醸酒
- ◆ 純米酒

標準版グラフ掲載範囲

辛口傾向

甘口傾向

淡麗傾向



このグラフは、消費者の皆様が様々な商品の中から自分の好みにあったものを選ぶことが難しいという声を受けて、商品選択の一助としていただくために作成しました。

御活用に当たり、以下の事項に御留意ください。

① グラフは、任意に参加いただいたメーカーから平成30年3月に提供された清酒を分析して作成しています。よって、購入された商品の製造時期が分析した清酒の製造時期・ロットと異なる等により、商品の甘辛・濃淡の度合がグラフ結果と異なる可能性があります。

② グラフでは、清酒中の酸度、日本酒度及びブドウ糖含量を基に甘辛・濃淡を表示していますが、その他の要素により、グラフの表示と実際の感じ方が異なる可能性があります。

③ グラフは、メーカーから提供された商品群の中での甘辛・濃淡の程度を相対的に表示したものです。例えば、ある商品がグラフの中においてグラフの中において辛口の位置にあっても、絶対的に辛口であるということではありません。
(作成：大阪国税局)

(注)：番号は、区分ごとに辛口傾向から甘口傾向に付してあります。

アンダーラインの引かれた商品名のグラフは、広域版に掲載されています。

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷して	常温	ぬる燗	熱燗
吟醸酒	1	大吟醸 匠	株式会社 京姫酒造	酒造好適米「山田錦」を100%使用した大吟醸酒。飲み飽きしない柔らかく上品な吟醸香と後キレの良い飲み易さが特長です。	◎	○		
吟醸酒	2	月桂冠 大吟醸 京の輝き	月桂冠 株式会社	京都産の酒造原料米「京の輝き」を100%使用し、京都伏見の名水「伏水」で仕込んだ大吟醸酒。	◎	○		
吟醸酒	3	玉川 大吟醸	木下酒造 有限会社	口に含んだときの滑らかでしっとりとした舌触りと品のある香り、長く続く上品な旨味の余韻をお楽しみいただけます。スパイシーなエスニック料理とも意外な相性の良さを見せます。	◎	◎	○	
吟醸酒	4	吉野山 超特撰大吟醸	吉岡 直敏	兵庫山田錦50%精白。芳醇でまろやかな味わいと切れのよい飲み口。17度ありますので、ロックでもいけます。	◎	○		
吟醸酒	5	初日の出「大吟醸」	羽田酒造 有限会社	京都産の酒米「祝」を極限まで磨き上げ、一冬の酒造りでの究極の技の集結ともいえる逸品です。甘味の中にも華やかな吟醸香と上品な余韻が口中に広がるのが特徴的です。	◎	◎	○	
吟醸酒	6	<u>香田35磨き(大吟醸酒)</u>	ハクレイ酒造 株式会社	香り高く澄んでいるのにしっかりと米の旨味を感じ、爽やかさとまろやかさを合わせ持つ酒。雑味のない後口の秘密は、上質な丹後山田錦を35%まで磨き、ていねいに極めた醸造方法にあります。	◎	◎		

(京都府)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



純米吟醸酒

濃醇傾向

辛口傾向

甘口傾向



淡麗傾向

(京都府)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



広域版

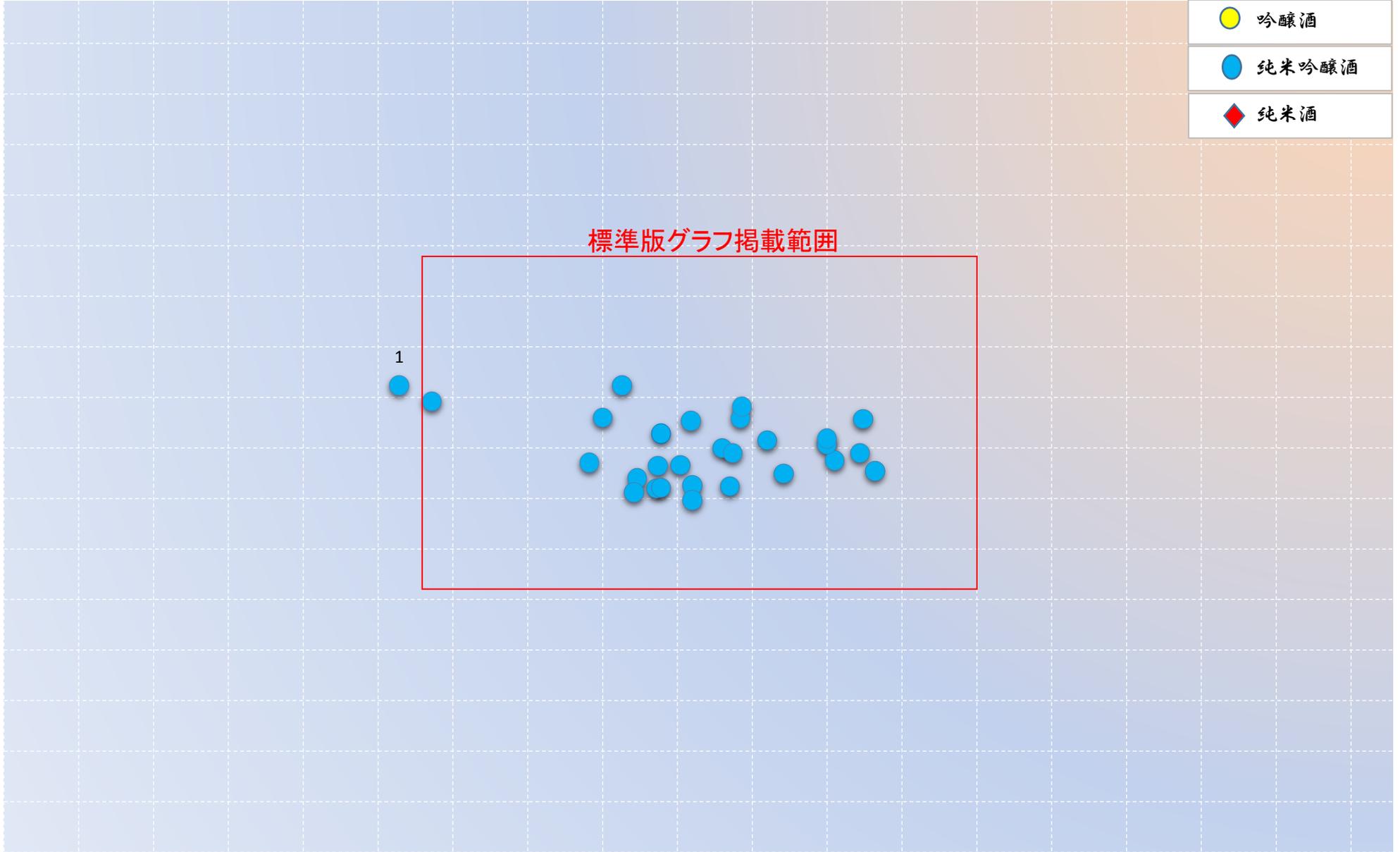
濃醇傾向

- 吟醸酒
- 純米吟醸酒
- ◆ 純米酒

標準版グラフ掲載範囲

辛口傾向

甘口傾向



淡麗傾向

このグラフは、消費者の皆様が様々な商品の中から自分の好みにあったものを選ぶことが難しいという声を受けて、商品選択の一助としていただくために作成しました。

御活用にあたり、以下の事項に御留意ください。

① グラフは、任意に参加いただいたメーカーから平成30年3月に提供された清酒を分析して作成しています。よって、購入された商品の製造時期が分析した清酒の製造時期・ロットと異なる等により、商品の甘辛・濃淡の度合いがグラフ結果と異なる可能性があります。

② グラフでは、清酒中の酸度、日本酒度及びブドウ糖含量を基に甘辛・濃淡を表示していますが、その他の要素により、グラフの表示と実際の感じ方が異なる可能性があります。

③ グラフは、メーカーから提供された商品群の中での甘辛・濃淡の程度を相対的に表示したものです。例えば、ある商品がグラフの中においてグラフの中において辛口の位置にあっても、絶対的に辛口であるということではありません。
(作成：大阪国税局)

(注)：番号は、区分ごとに辛口傾向から甘口傾向に付してあります。

アンダーラインの引かれた商品名のグラフは、広域版に掲載されています。

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷して	常温	ぬる燗	熱燗
純米吟醸酒	1	<u>弥栄鶴 錦蔵舞②2017</u>	竹野酒造 有限会社	京都府綾部の森本英明が育てた「山田錦」で仕込みました。辛口酒でありながら味わい深い。程よい酸味は、赤身のドライエイジング肉と合わせれば、共に旨味を感じます。	◎	○	○	
純米吟醸酒	2	<u>弥栄鶴 亀の尾蔵舞③2017</u>	竹野酒造 有限会社	地元農家本田良直、梅田和男、岡本毅、久江康幸、藤原薫らが育てた「亀の尾」で仕込みました。3号は亀の尾蔵舞の中でもやや辛口で、すっきりとした味わい。	◎	○		
純米吟醸酒	3	杜氏の独り言	熊野酒造 有限会社	丹後産コシヒカリと丹但の名水を使用。	○			
純米吟醸酒	4	慶長小判	平和酒造 合資会社	精米歩合60%で米は五百万石、行き届いた管理のもとに低温発酵、少し辛めで仄かな吟醸香とあっさりした口当たりのお酒です。	◎	○		
純米吟醸酒	5	純米吟醸 門	東山酒造 有限会社	特別栽培米「山田錦」を55%まで磨き醸した純米吟醸です。門外不出にしたい程旨い酒。	◎	○	◎	
純米吟醸酒	6	純米吟醸 玉乃光 酒魂	玉乃光酒造 株式会社	米の旨味と自然な酸味の調和のとれたキレのある飲み口。素材の味を活かす京料理とマッチする最高のバランスを実現すべく、米本来の美味しさを追求しました。	○	○	◎	○
純米吟醸酒	7	純米大吟醸 花洛	招徳酒造 株式会社	京都産の酒米「祝」と伏見の名水を使用し、京都オリジナルの酵母「京の琴」で醸した、ほんのり華やかな香りとやわらかい口当りの純米大吟醸です。生湯葉やお刺身などとよく合います。	○	○		
純米吟醸酒	8	初日の出 純米吟醸「六反」	羽田酒造 有限会社	粒よりの酒米「京都産米・五百万石」を50%まで磨き上げ醸し出した蔵人こだわりの逸品です。原酒ならではの奥行きと淡麗で上質な品位が味わえます。冷やしてお楽しみください。	◎	◎		
純米吟醸酒	9	豊祝 純米大吟醸 祝	株式会社 豊澤本店	京都でしか作られていない酒造好適米「祝」を伏見七つ井の一つ「白菊水」を仕込み水に古より伝わる技で丁寧に醸した天然水仕込。綺麗な香りと味わいにしっかりした旨味が特徴の純米大吟醸。	◎	○		

区分	番号	商品名	酒造会社名	歳元PR	冷して	常温	ぬる燗	熱燗
純米吟醸酒	10	金鷄正宗 純米吟醸	キンシ正宗 株式会社	京都を代表する酒米「祝」を100%使用。手造りで丁寧に醸しました。クリーミーなやさしい香りと、キレの良い甘さが心地よいさわやかな味わいです。	◎	○		
純米吟醸酒	11	玉川 純米吟醸 雄町	木下酒造 有限会社	豊かな旨味と花よりは草かハーブを思わせる香りで、存在感のある食中酒に仕上がっています。料理との相性は幅広く、特に山菜、筍、菜の花などアクや苦味のある食材に合わせると美味しい。	○	◎	◎	○
純米吟醸酒	12	純米吟醸 匠	株式会社 京姫酒造	やさしく香る吟醸香と柔らかな口当たり、米本来のふくよかな旨味が特長です。冷酒はもちろん、ぬる燗も美味しくいただける純米吟醸酒。	◎	○	◎	
純米吟醸酒	13	松の翠	株式会社 山本本家	茶道表千家御用達の茶懐石に合う純米大吟醸酒として造っております。季節に応じて冷やや燗でお楽しみください。	◎	○	○	
純米吟醸酒	14	純米吟醸 花洛	招徳酒造 株式会社	京都の米と伏見の名水で醸した、やわらかな口当りと旨味、酸味の調和のとれた味わいの、食中酒におすすめの純米吟醸です。だしの効いた煮物などとよく合います。	○	○	○	
純米吟醸酒	15	純米大吟醸 玉乃光 備前雄町100%	玉乃光酒造 株式会社	雄町米特有のやわらかな香り。酸味と旨味の調和した飲み口。ふっくらとした厚みを感じさせるボディ。いつまでも飲み飽きしない純米大吟醸酒です。	◎	○	○	○
純米吟醸酒	16	純米大吟醸 匠	株式会社 京姫酒造	酒造好適米「山田錦」を全量使用し、45%まで磨き上げ、低温でじっくりと醸しました。上品な吟醸香と柔らかで豊かな味わいを持つ純米大吟醸酒。	◎	○		
純米吟醸酒	17	聚楽第 純米吟醸	佐々木酒造 株式会社	米のうまみと香りをそのままにバランス良く仕上げた純米吟醸酒です。まろやかな口当たり、キレの良いのどごしで幅のある味わいをお楽しみください。	◎	○		
純米吟醸酒	18	久美の浦 純米大吟醸	熊野酒造 有限会社	兵庫産山田錦全量使用。	○			
純米吟醸酒	19	真名井(純米吟醸酒)	ハクレイ酒造 株式会社	水に付けられる最高敬称である「真名井」。地元丹後の契約栽培の山田錦で麴を造り京都府産京の輝きを掛米にして醸したオール京都の酒です。お米を50%まで磨いてるのでスッキリした喉越しです。	◎	◎		
純米吟醸酒	20	弥栄鶴 笑顔百薬①2017	竹野酒造 有限会社	地元農家、神村英男が育てた「祝」で仕込みました。フルーティーで香り高く、滑らかな口当りはアペリティフとして最適。白身魚の刺身、カルパッチョ等、より一層旨みが増します。	◎	○		

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷して	常温	ぬる燗	熱燗
純米吟醸酒	21	聚楽第 純米大吟醸	佐々木酒造 株式会社	酒造好適米「山田錦」を全量使用し、低温でじっくりと醸した純米大吟醸酒です。まるで果実のような吟醸香と、気品のある味わいをお楽しみください。	◎	○		
純米吟醸酒	22	英勲 一吟 純米大吟醸	齊藤酒造 株式会社	京都府産の山田錦を100%使用した純米大吟醸。お米を35%まで磨き上げ醸したこのお酒は淡麗さとフルーティーな香りが特長の上品な味わいです。IWC2017金賞受賞酒。ISC2017トロフィー受賞酒。	◎	○		
純米吟醸酒	23	月の桂 純米吟醸 柳	株式会社 増田徳兵衛商店	純米吟醸酒特有の高い香りと深い味わいを持つ、月の桂の手造りによる季節感と個性を見事に調和させた、クリアでエレガントな飲み口です。京料理にとどまらず、世界の食に合わせられます。	◎			
純米吟醸酒	24	純米大吟醸 池雲	池田酒造 株式会社	山田錦を低温でゆっくり発酵させて、静かに搾りました。何も加えない米だけの大吟醸です。	○			
純米吟醸酒	25	純米大吟醸酒 慶長伏見の酒	平和酒造 合資会社	伏見の銘水と精米歩合35%の山田錦を使用し、手間ひまかけて丹精し、芳醇で甘い吟醸香とさらりとした、のど越しをもつお酒です。	◎	○		
純米吟醸酒	26	英勲 古都千年 純米吟醸	齊藤酒造 株式会社	京都府産米「祝」を全量使用した純米吟醸酒。フルーティーな香りと優しい口当りが特長のお酒です。ワイングラスでおいしい日本酒アワード2018最高金賞受賞酒。	○	◎		
純米吟醸酒	27	英勲 古都千年 純米大吟醸	齊藤酒造 株式会社	京都府産米「祝」を全量使用し、45%まで磨き上げて醸した純米大吟醸。深みのあるまろやかな味わいと吟醸香が絶妙にとけあったお酒です。	◎	○		
純米吟醸酒	28	黄桜 特撰 花きざくら	黄桜 株式会社	「キザクラ」という桜の花酵母を使用した、華やかな香りの純米吟醸酒です。すっきりとした甘さ、アルコール分12度とやさしい味わいで、「素材の旨味が活きた料理」とよく合います。	◎	○		

(京都府)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



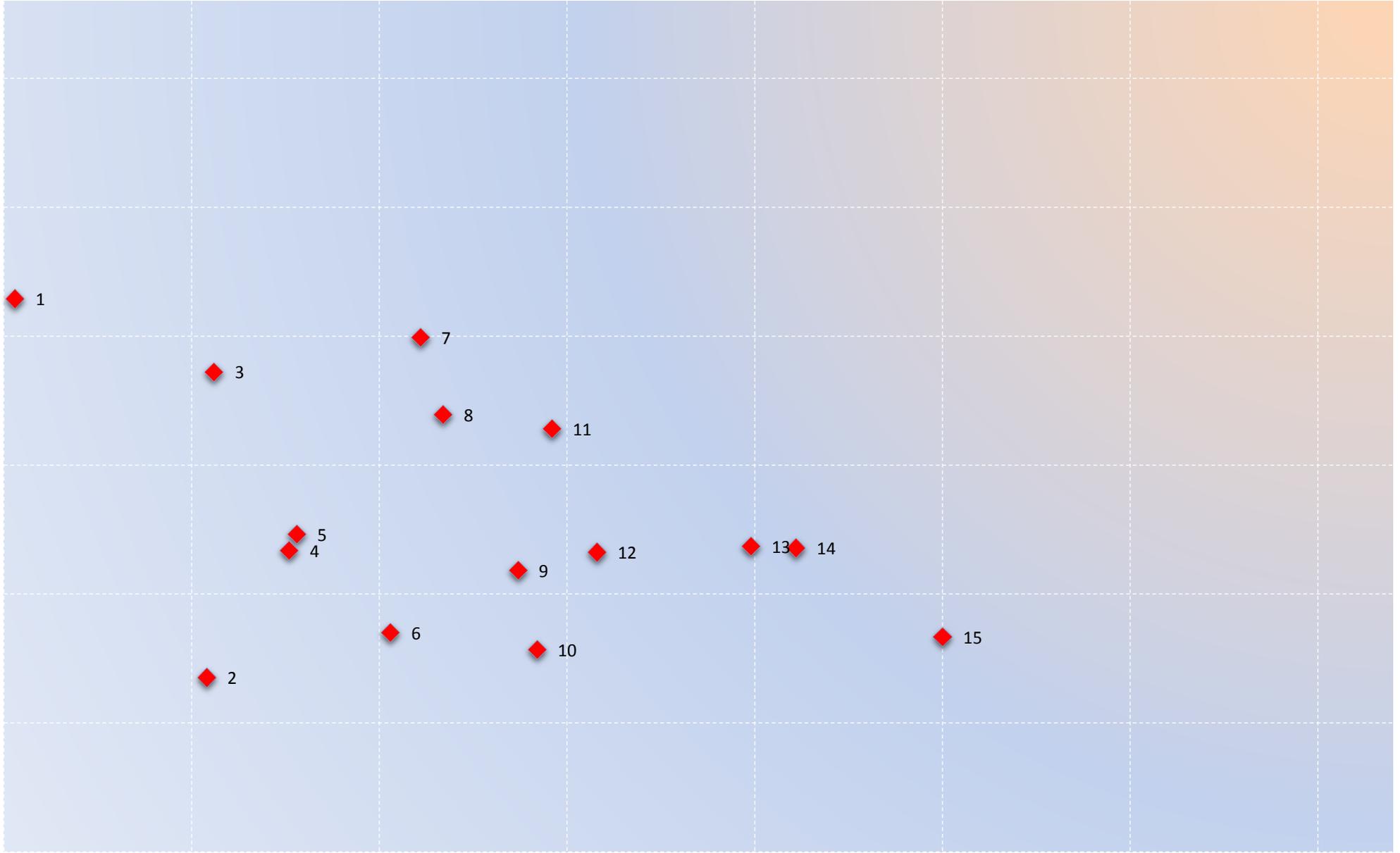
純米酒

濃醇傾向

辛口傾向

甘口傾向

淡麗傾向



(京都府)



平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



広域版

濃醇傾向

- 吟醸酒
- 純米吟醸酒
- ◆ 純米酒

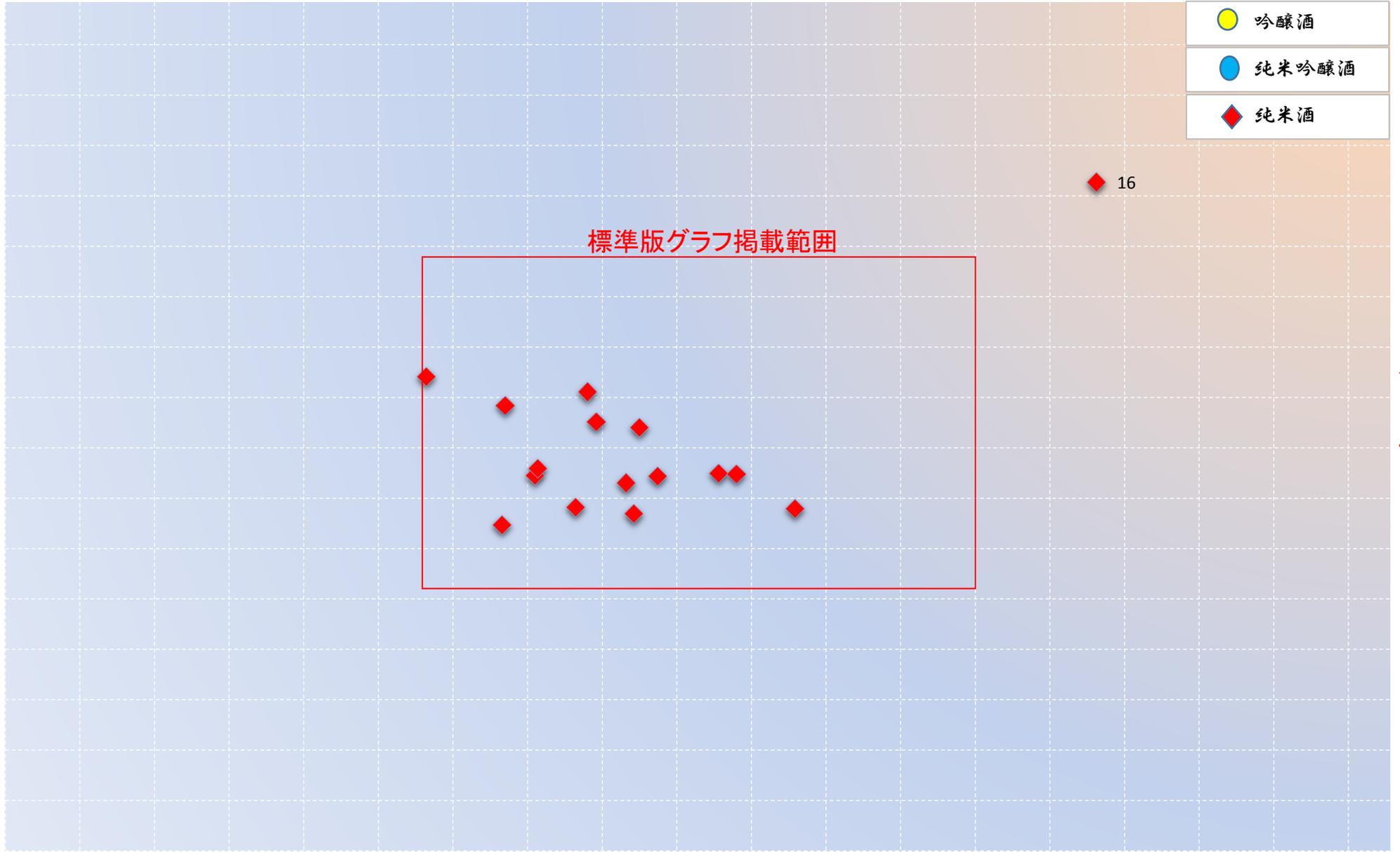
辛口傾向

甘口傾向

標準版グラフ掲載範囲

◆ 16

淡麗傾向



このグラフは、消費者の皆様が様々な商品の中から自分の好みにあったものを選ぶことが難しいという声を受けて、商品選択の一助としていただくために作成しました。

御活用にあたり、以下の事項に御留意ください。

- ① グラフは、任意に参加いただいたメーカーから平成30年3月に提供された清酒を分析して作成しています。よって、購入された商品の製造時期が分析した清酒の製造時期・ロットと異なる等により、商品の甘辛・濃淡の度合がグラフ結果と異なる可能性があります。
- ② グラフでは、清酒中の酸度、日本酒度及びブドウ糖含量を基に甘辛・濃淡を表示していますが、その他の要素により、グラフの表示と実際の感じ方が異なる可能性があります。
- ③ グラフは、メーカーから提供された商品群の中での甘辛・濃淡の程度を相対的に表示したものです。例えば、ある商品がグラフの中においてグラフの中において辛口の位置にあっても、絶対的に辛口であるということではありません。
(作成：大阪国税局)

(注)：番号は、区分ごとに辛口傾向から甘口傾向に付してあります。
アンダーラインの引かれた商品名のグラフは、広域版に掲載されています。

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷して	常温	ぬる燗	熱燗	
純米酒	1	弥栄鶴 祝蔵舞③2017	竹野酒造 有限会社	地元農家、神村英男が育てた「祝」で仕込みました。超音波洗米により精米歩合74%とは思えないクリアでかつ濃醇な辛口酒。脂ののった焼魚、蒲焼、タレの焼鳥と共に。	◎	○	○		
純米酒	2	純米酒「羽田」	羽田酒造 有限会社	京都北山の伏流水と京都産米を使い、じっくりと醸し出した純米酒。米の甘味を残しながらキリッとした淡麗な味わいでお刺身から煮物などのお料理と良く合います。	◎	◎	○	○	
純米酒	3	英勲 純米酒	齊藤酒造 株式会社	透明感のあるスッキリとした軽快な味わいで、色々な料理と相性が良い食中酒です。	○	◎	○	○	
純米酒	4	香田(特別純米酒)	ハクレイ酒造 株式会社	地元丹後契約栽培の山田錦を100%使用した特別純米酒です。山田錦の味わいを引き出すための低温でじっくり発酵させました。吟醸酒を思わせるフレッシュな香りと米の旨味がふくらみます。	◎	◎	○		
純米酒	5	久美の浦 祝 純米酒	熊野酒造 有限会社	京都府独自の酒米「祝」を全量使用した純米酒。抜群の切れ味の辛口酒。精米歩合65%。	○		◎	◎	
純米酒	6	純米酒 池雲	池田酒造 株式会社	米のうまみを感じながら、すっきりとバランスのとれた辛口の味わいです。冷やから燗までお楽しみいただけます。	○	○	○	◎	
純米酒	7	玉川 特別純米酒	木下酒造 有限会社	コクのある酸味と海産物にはこたえられない組み合わせ。常温でも美味しく飲めますが、燗で楽しむ方が多いようです。飲み飽きすることのない酒です。			○	○	◎
純米酒	8	京都 五山の四季 純米	鶴正酒造 株式会社	伝統の技と伏見の名水で醸し上げた純米酒。まろやかさを感じる甘味と、優しい酸味がバランスの良さを感じさせます。冷や、ぬる燗がおすすめです。	◎	○	◎		
純米酒	9	純米酒 坤滴	東山酒造 有限会社	鳥取県田中農場のこだわりの土づくりから生まれた「山田錦」を100%使用した力強い香りとコクの特別純米酒。	◎	○	◎		

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷して	常温	ぬる燗	熱燗
純米酒	10	特別純米原酒 魯山人	東山酒造 有限会社	京都産の酒造好適米「祝」を100%使用し、伏流水「伏水」で仕込みました。個性的なふくらみのある旨さと、特有の熟成香をもつ濃醇辛口の特別純米原酒です。	○	◎	◎	
純米酒	11	吉野山 特別純米酒	吉岡 直敏	芳醇でコクのある純米酒。食中酒として焼魚や焼鳥などとあわせてみてください。	○	○	◎	○
純米酒	12	金鷄正宗 特別純米	キンシ正宗 株式会社	五百万石を60%精米にて手造りで丁寧に醸した特別純米酒。落ちついた香り中にも重厚な味わいが特徴です。	◎	○	◎	
純米酒	13	月桂冠 山田錦 特別純米	月桂冠 株式会社	酒造好適米「山田錦」を100%使用して醸した、華やかな香りとふくよかな味わいが特徴の特別純米酒です。	○	◎	○	
純米酒	14	月の桂 純米酒	株式会社 増田徳兵衛商店	なめらかで気品ある口当たりから、徐々にきめ細やかな旨味が口中に広がり、さらりとした酸味と甘味と旨味のバランスが絶妙な逸品。京おばんざいや鍋物とは最高の取り合わせです。	○	○	○	○
純米酒	15	西陣 特別純米	佐々木酒造 株式会社	精米歩合50%の米を使用した特別純米酒です。大吟醸を思わせるフルーティーな香りと、純米酒らしい幅のある味わいで、和食と合わせてお楽しみください。	◎	○		
純米酒	16	黄桜 ピアノ	黄桜 株式会社	お酒の発酵から生まれた“自然の泡”が特長の「スパークリング純米酒」です。リンゴや洋ナシを思わせるフルーティーな香りがするため、サラダやカルパッチョなど前菜とよく合います。	◎			

(京都府)



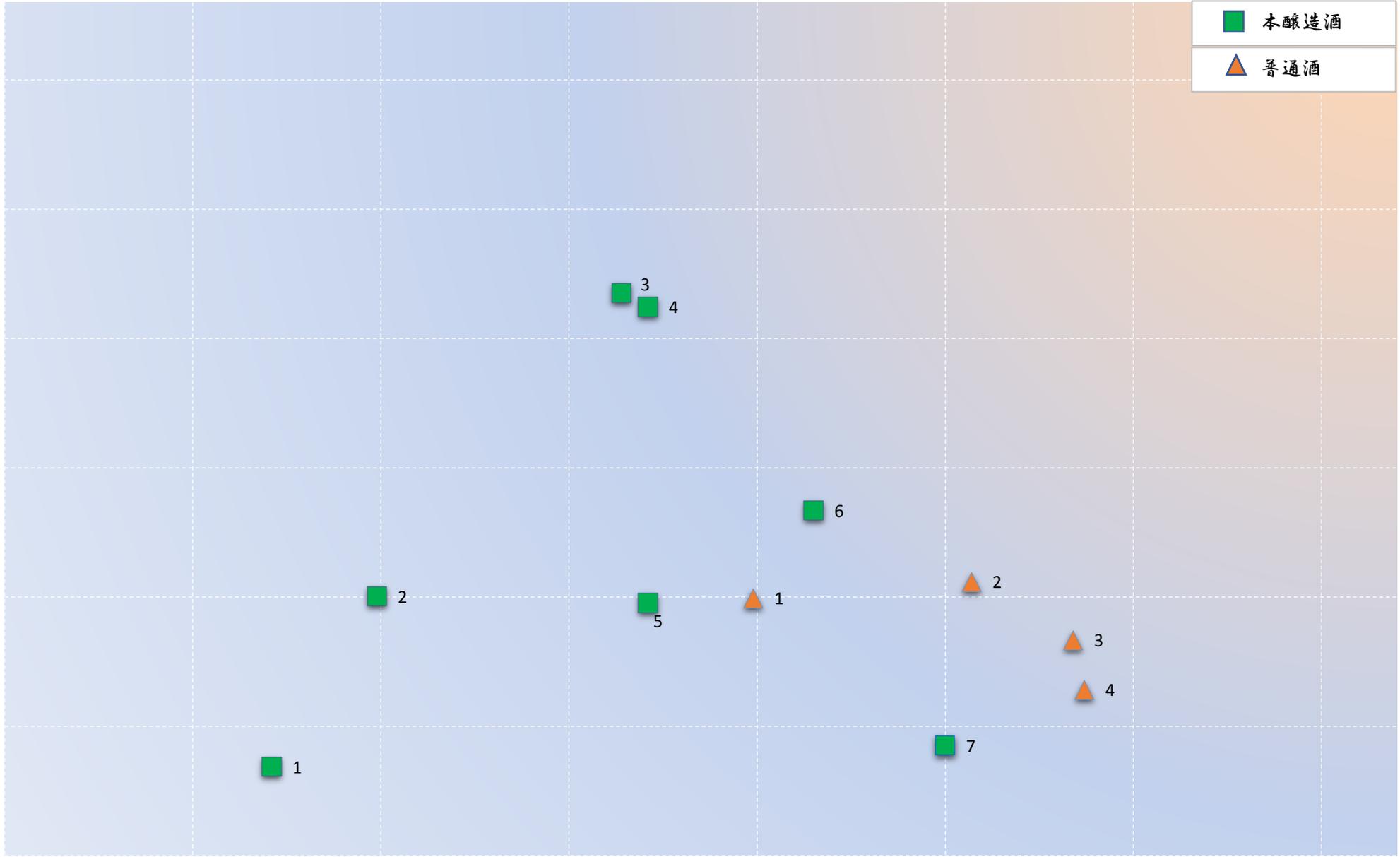
平成30年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ



濃醇傾向

辛口傾向

甘口傾向



淡麗傾向

このグラフは、消費者の皆様が様々な商品の中から自分の好みにあったものを選ぶことが難しいという声を受けて、商品選択の一助としていただくために作成しました。

御活用にあたり、以下の事項に御留意ください。

- ① グラフは、任意に参加いただいたメーカーから平成30年3月に提供された清酒を分析して作成しています。よって、購入された商品の製造時期が分析した清酒の製造時期・ロットと異なる等により、商品の甘辛・濃淡の度合がグラフ結果と異なる可能性があります。
- ② グラフでは、清酒中の酸度、日本酒度及びブドウ糖含量を基に甘辛・濃淡を表示していますが、その他の要素により、グラフの表示と実際の感じ方が異なる可能性があります。
- ③ グラフは、メーカーから提供された商品群の中での甘辛・濃淡の程度を相対的に表示したものです。例えば、ある商品がグラフの中において辛口の位置にあっても、絶対的に辛口であるということではありません。
(作成：大阪国税局)

(注)：番号は、区分ごとに辛口傾向から甘口傾向に付してあります。

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷して	常温	ぬる燗	熱燗
本醸造酒	1	酒呑童子(本醸造酒山麿)	ハクレイ酒造 株式会社	蔵元秘伝の山麿造りの辛口酒。蔵元一番人気の代表銘柄です。後口のキレの良さとスッキリ感が特徴の大辛口本醸造酒。ダイナミックな辛さの中にも旨味を感じます。	◎	○	◎	◎
本醸造酒	2	本醸造「羽田」	羽田酒造 有限会社	米のうまみをひき出した本醸造酒。ほのかな甘味と切れの良いすっきりとした味わいです。お刺身、酢の物など淡泊な素材のお料理に良く合います。	○	◎	◎	○
本醸造酒	3	鶴正宗 上撰 本醸造	鶴正酒造 株式会社	軽快な飲み口と、あと味の切れの良さがいい本醸造酒。冷やから燗まで幅広く楽しんでいただけます。	○	○	◎	○
本醸造酒	4	神聖	株式会社 山本本家	京都・伏見の白菊水と伝統の技で仕込んだ料理との相性の良い本醸造酒です。和食と共に食中酒として、双方を引き立てる味わいに仕上がっています。	○	○	◎	○
本醸造酒	5	吉野山 特別本醸造酒	吉岡 直敏	軽快でなめらかな本醸造酒。鍋料理やお魚のお刺身などがよく合います。	◎	○	○	○
本醸造酒	6	玉川 本醸造	木下酒造 有限会社	飲みごろの温度帯が広く、家庭料理に合う贅沢な晩酌酒として地元で人気の商品。晩酌が習慣を越えてクセになってしまう旨酒です。	○	◎	◎	◎
本醸造酒	7	まるたけえびす 本醸造	佐々木酒造 株式会社	米のうまみを生かした本醸造酒です。淡麗な味わいは、和食をはじめどんな料理とも相性が良く、燗酒にするとその味と香りのバランスがより一層際立ちます。		○	○	◎
普通酒	1	豊祝 特撰	株式会社 豊澤本店	厳選した酒米を伏見の銘水「白菊水」で丁寧に醸した天然水仕込みです。香りよくさらりとした飲み口に加え味が奥深く広がっていくきれいなお酒です。燗でも冷やでも楽しんでいただけます。	◎	◎	◎	◎
普通酒	2	月桂冠 上撰さけバック	月桂冠 株式会社	醸造に適した上質の原料米をていねいに磨き、じっくり醸した自然な香りともろやかな旨みの特徴のお酒。五味のバランスと味の深みを徹底的に追求しました。	◎	○	◎	◎

区分	番号	商品名	酒造会社名	蔵元PR	冷して	常温	ぬる燗	熱燗
普通酒	3	月桂冠 つき	月桂冠 株式会社	米から引き出されたまろやかな味わいともう一杯飲みたくなるようなすっきりとしたあと味が特徴のお酒。刺身、ぶり大根、アスパラベーコン巻きなどと相性が良い。	◎	○	◎	◎
普通酒	4	黄桜 呑	黄桜 株式会社	今夜の食卓に「旨い、なおかつ、飲み飽きしない 呑」。合わせ麴による「すっきり、まろやかな味わい」と、口の中でふくらむ「含み香」が特長です。様々な家庭料理（煮物やおでん）に合います。	◎	○	◎	◎