

10月1日は「日本酒の日」。この時期だけの限定酒「ひやおろし」で一献いかが？

10月は収穫したばかりの新米を使って、蔵元が酒造りを始める節目の月。

「日本酒の日」は1978年、日本酒造中央会によって制定されました。現在、日本酒の酒造年度は7月1日～翌年6月30日となっていますが、1964年度以前は、新米で酒造りを始める10月を1年のスタートとして、酒造年度も10月1日から始まっていました(10月1日～翌年9月30日)。

蔵元では昔から年度初日の10月1日を「酒造元旦」として祝い、神社に参拝して1年の醸造安全を祈願したといいます。こうした経緯から10月1日が日本酒の記念日に制定され、酒造年度が変わった現在も、「日本酒の日」として酒造りの伝統が受け継がれています。

10月といえば「神無月(かんなづき/かみなしづき)」と呼ばれていますが、新穀でお酒を醸す月に由来して「醸成月(かみなしづき)」とも呼ばれ、古くから「10月＝日本酒の月」と考えられていたようです。

また、十二支が関連しているという説も。

中国古代の天文学、曆学から生まれた十二支は、本来、月のしるしで、日本では十二種の動物で表されています。十二支の10番目の酉は、「トリ」と読まれています。もともと、酉の字は酒壺(さかつぼ)を表わす象形文字で、酒を意味しています。深いつながりが感じられますね。



秋の味覚と風情を引き立てる、芳醇な味わいの「ひやおろし」

「ひやおろし」とは、冬にしぼった新酒を一度火入れしてから貯蔵し、春・夏の間にも熟成させた日本酒のこと。

秋になって外気温ほどに冷えた酒を卸す(出荷すること)から、「冷や卸し=ひやおろし」と呼ぶようになったといわれています。

しぼりたての生酒や新酒は、きりっとしたフレッシュな味わいが特徴ですが、火入れをしてひと夏寝かせた「ひやおろし」は、生酒や新酒の粗さが取れ、円熟した深い味わいに仕上がっているそう。

かずさの地酒の「ひやおろし」で、日々深まる秋の風情と、恵み豊かな旬の味覚を楽しんでくださいね。

聖泉ひやおろし

1.8L/小売価格(税込) 2,475円
720ml/小売価格(税込) 1,243円

やわらかなコクと爽やかな酸味が特徴の「ひやおろし」。秋の夜長に秋の味覚とともにじっくりと味わいながら召し上がっていたきたいお酒です。



【原料米】
ふさこがね(千葉県産)
総の舞(千葉県産)
精米歩合 62%
アルコール度 15

和蔵酒造 竹岡蔵
富津市竹岡1
☎0439-67-0027

純米吟醸 きみさらずひやおろし

720ml/小売価格(税込) 1,760円

当蔵人気のきみさらずの「ひやおろし」です。穏やかな香りと、すっきりとした味わいのお酒です。ソムリエハウス限定品。



【原料米】酒造好適米
精米歩合 55%
アルコール度数 16度
日本酒度 -1
酸度 1.4

小泉酒造合資会社
富津市上後423-1
☎0439-68-0100

峯の精ひやおろし吟醸 秋深し

720ml/小売価格(税込) 1,320円

色付き始めたモミジのラベルが、秋も深まる時期にピッタリのお酒です。じっくりと蔵内で熟成して、口当たりまろやかに。



軽く冷やして、またお好みで常温やぬる燗でも味わっていただけます。

株式会社宮崎酒造店
君津市戸崎1780
☎0439-35-3131

吉壽 純米吟醸冷やおろし

720ml/小売価格(税込) 1,540円

火入れ貯蔵したお酒は、夏場に熟成し酒質が整い丸みをおびて飲みやすくなります。このように秋になって酒質が向上してくることを「冷やおろし」「秋上がり」または「秋晴れ」といいます。



【原料米】
米(国産)・米麹(国産米)
精米歩合 60%
アルコール度数 17度

吉崎酒造株式会社
君津市久留里市場102
☎0439-27-2013

福祝 辛口純米秋あがり

720ml/小売価格(税込) 1,540円

兵庫県産山田錦を100%使用し、旨味をしっかりと感じながら、辛口らしくキリッとした後口で、飲み飽きしない純米酒となっています。



これから旬を迎える秋の野菜や魚との相性もぴったりの、食中タイプのお酒です。

藤平酒造合資会社
君津市久留里市場147
☎0439-27-2043(直売所)

かずさ8蔵

「かずさ」の地は、酒造りに適した良質の水と米に恵まれ、現在もお互いが切磋琢磨し、8軒の酒蔵が地酒を造り続けています。

和蔵酒造 貞元蔵・酒業館
君津市下湯江240
☎0439-52-0461

株式会社森酒造店
君津市愛宕202
☎0439-27-2069

株式会社須藤本家
君津市青柳16-10
☎0439-27-2024

※上記3蔵は「ひやおろし」の取り扱いはありません