
今年も秋に楽しむ日本酒『ひやおろし』の季節到来！ ～秋の訪れを感じる香り深くなめらかな喉越し～ 『日本の酒情報館』セレクトの今が旬な日本酒をお楽しみください

日本の酒情報館では、日本の四季を楽しんでいただけるよう、毎年旬の魅力たっぷりの商品群を選びご案内しています。今年も9月から10月までの期間『ひやおろし』の素敵なラインナップのご案内を開始しましたのでぜひ、お越しいただきこの時期限定の日本酒をお楽しみください。



画像はイメージです

全国約1,600の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体である日本酒造組合中央会(以下、中央会)は、國酒の魅力に直接触れて知ることができる「日本の酒情報館(以下、情報館)」を企画、運営しています。

9月・10月の期間、情報館では秋限定の特別な日本酒『ひやおろし』をご提案します。

『ひやおろし』は秋の風物詩として江戸時代から庶民に愛されてきました。新米の収穫が終わった秋から翌年の春にかけて造られ、暑い夏の期間をひんやりした蔵の中で寝かすことによって、フレッシュ感がありつつも、角が取れたまろやかで香り深い味わいなめらかな喉越しを両方楽しめるのが『ひやおろし』の特徴です。

季節限定の特別な「ひやおろし」を、脂ののった秋刀魚の塩焼きや秋鮭、香り高い松茸などの旬の食材や、豊かな甘み特徴のがぼちゃんなど合わせて、秋のパairingにも挑戦してみたいはいかがでしょうか。

情報館では、リーズナブルな価格での試飲はもちろん、購入も可能です。2025年秋の特別な『ひやおろし』を、秋の訪れを感じながら、ぜひ情報館でお楽しみください。

「ひやおろし」提供例

※価格は100円(30ml)から300円(60ml) ※販売価格は税込(容量は720ml、+旭 日のみ500 ml)

	天の戸 純米吟醸 秋田県/浅舞酒造 Alc. 16% 精米歩合 50% 日本酒度 +3 酸度 1.9 仕様米 美山錦 1,650円 提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) ほんのり甘みを感じるやわらかな熟成感		いづみ橋 秋とんぼ 純米吟醸 神奈川県/泉橋酒造 Alc. 16% 精米歩合 55% 日本酒度 -1 酸度 1.9 仕様米 楽風舞 1,980円 提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 酸味のある、甘く爽やかで柔らかな味わい
	大 盃 純米 群馬県/牧野酒造 Alc. 14% 精米歩合 70% 日本酒度 - 酸度 - 仕様米 五百万石 1,540円 提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 軽快な食中酒		木曾路 純米 長野県/湯川酒造店 Alc. 15% 精米歩合 60% 日本酒度 - 酸度 - 仕様米 美山錦・ひとごち 1,760円 提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 柑橘系の酸味と甘みが丸みを帯びた優しい味わい
	富士錦 純米 静岡県/富士錦酒造 Alc. 17% 精米歩合 65% 日本酒度 ±0 酸度 1.3 仕様米 あいちのかおり 1,595円 提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) バナナ様の香りと、仕込水由来のやわらかな味わい		天狗舞 山廃純米 純米 石川県/車多酒造 Alc. 18% 精米歩合 60% 日本酒度 +3 酸度 1.8 仕様米 五百万石 1,870円 提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 芳醇な香味と酸味の調和
	玉乃光 純米大吟醸 京都府/玉乃光酒造 Alc. 15% 精米歩合 50% 日本酒度 +3 酸度 1.5 仕様米 祝・京のががやき 1,485円 提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) すっきりとした、やや辛口		龍 勢 純米 広島県/藤井酒造 Alc. 16% 精米歩合 60% 日本酒度 +1 酸度 2.1 仕様米 雄町 2,035円 提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 穏やかな香り、滑らかながらしっかりとした味わい
	+旭 日 純米 島根県/旭日酒造 Alc. 16% 精米歩合 70% 日本酒度 +12 酸度 1.7 仕様米 五百万石 1,210円 提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 穏やかな香りとやわらかな米の旨味		繁 樹 純米 福岡県/高橋商店 Alc. 17% 精米歩合 60% 日本酒度 +1 酸度 1.7 仕様米 夢一献 1,250円 提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 穏やかでふくよかな味わいの食中酒

※参考

<日本酒造組合中央会>

東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル

全国約1,600社の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体。酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、1953年に設立。「國酒(こくしゅ)」である日本酒、本格焼酎・泡盛等について魅力を広めることにより、世界の食文化の多様性に貢献し、国内外の需要拡大につなげる活動に取り組んでいます。

■公式HP: <https://japansake.or.jp/sake/>



<日本の酒情報館>

東京都港区西新橋1-6-15 日本酒造虎ノ門ビル1F

常時100種類以上の日本酒、本格焼酎・泡盛等を、情報館ならではのリーズナブルな価格で楽しむことができ、いつも国内外からのお客さままでにぎわっています。また試飲だけでなく、日本酒にまつわる情報収集や、酒蔵見学などの相談もできるなど、“コンシェルジュ”としての役割も担っています。

■公式HP: <https://japansake.or.jp/JSScenter/>

<「清酒」と「日本酒」 呼称の違いについて>

「清酒」(Sake)とは、海外産も含め、米、米こうじ及び水を主な原料として発酵させてこしたものを広く言います。「清酒」のうち、「日本酒」(Nihonshu / Japanese Sake)とは、原料の米に日本産米を用い、日本国内で醸造したもののみを言い、こうした「日本酒」という呼称は地理的表示(GI)として指定・保護されています。

※海外産米を用い、又は海外で醸造した「清酒」、「SAKE」のことを「日本酒」と表記することは誤りとなります。

【報道関係者からのお問い合わせ先】

日本酒造組合中央会PR事務局

TEL:03-6274-8386 MAIL:japansake@honeycom.co.jp