
春の訪れを楽しむ日本酒『春酒』をご紹介します ～心もからだもワクワクする、春のお酒を「日本の酒情報館」で～

日本酒造組合中央会(以下 中央会)が運営する「日本の酒情報館」では、3月から4月にかけて、春の季節限定酒『春酒(はるざけ)』を紹介しています。



画像はイメージです

全国約1,600の酒類メーカー(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)が所属する日本酒業界最大の団体である中央会は、日本の伝統的造りの魅力を発信する拠点として「日本の酒情報館(以下、情報館)」を企画・運営しています。館内では、日本酒を中心とした國酒の情報発信や、季節に合わせたテーマ展示を行っています。

3月・4月の期間、情報館ではこの時期の季節酒『春酒(はるざけ)』のラインナップをご提案いたします。

『春酒』は、春の訪れに合わせて酒蔵が出荷する季節限定の日本酒です。この時期には、冬の間に仕込んだ様々なタイプのお酒が新酒として発売されることから、フレッシュで軽やかな新酒ならではの味わいを楽しむ絶好の季節。「春酒」は、軽快で爽やかな味わいと華やかな香りが特徴で、桜を思わせるピンク色や明るい色彩のラベルデザインが多く、春らしい季節感を楽しめる日本酒として人気があります。

季節の移ろいを酒とともに楽しむ文化は、古来日本の飲酒文化の特徴です。特に桜の花が美しい春は、多くの人々が桜の花の下に集まり、花を愛でながら春の訪れを楽しむ「花見」を楽しみます。「春酒」はそんな楽しい場面にぴったりのお酒です。

また、「春酒」は春の食材との相性が良く、春を彩る菜の花や山菜、筍(たけのこ)、鱈(さわら)、蛍烏賊(ほたるいか)などを使った料理と合わせることで、爽やかな香りやほのかな甘みがより引き立ち、より一層季節感を感じることができます。

春限定の日本酒『春酒』を、この機会にぜひ情報館でお楽しみください。

「春酒」提供例

※試飲価格は200円(30ml)から300円(60ml) ※販売価格は税込(容量は720ml)

	刈穂 生 純米吟醸 秋田県/刈穂酒造
	Alc. 16% 精米歩合 50% 55%
	日本酒度 +5 酸度 1.8
	仕様米 秋田酒こまち
	1,815円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) フレッシュで鮮やかな香味のおりがらみ

	花見口万 純米吟醸 福島県/花泉酒造
	Alc. 13% 精米歩合 50% 55%
	日本酒度 酸度
	仕様米 五百万石・夢の香
	1,980円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 軽やかでやさしい甘みの酒

	春 綿 純米吟醸 宮城県/金の井酒造
	Alc. 15% 精米歩合 50%
	日本酒度 ±0 酸度 1.6
	仕様米 蔵の華
	2,035円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) やわらかい味わいと心地よい酸味

	来福 さくら 純米 茨城県/来福酒造
	Alc. 17% 精米歩合 59%
	日本酒度 -2 酸度 1.7
	仕様米 酒造好適米
	1,914円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) さくら酵母の優しくフレッシュな香りとジューシーな甘味のうすにごり

	浅間山 BLOOMIN' 生 普通酒 群馬県/浅間酒造
	Alc. 13% 精米歩合 -
	日本酒度 酸度
	仕様米 山恵錦
	2,200円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 華やかな香り、滑らかな口当たり

	さくらいろ 純米 新潟県/鮎正宗酒造
	Alc. 9% 精米歩合 58% 70%
	日本酒度 -73 酸度
	仕様米 五百万石・こしいがき
	1,650円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 甘酸っぱいピンク色のごり

	ミス・チェリー 純米 静岡県/英君酒造
	Alc. 12% 精米歩合 -
	日本酒度 酸度
	仕様米 国産米
	1,980円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 赤色酵母を使ったピンク色のごり 甘酸っぱい味わい

	手取川 春 辛口生 純米 石川県/吉田酒造店
	Alc. 14% 精米歩合 60%
	日本酒度 酸度
	仕様米 山田錦・石川門
	1,870円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 辛口のうすにごり 爽やかなガス感とジューシーな甘味

	ワカエビスプラス 003 純米吟醸 三重県/若戎酒造
	Alc. 15% 精米歩合 60%
	日本酒度 -3 酸度 1.7
	仕様米 山田錦・神の穂
	1,980円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) ブドウのような爽やかな香りと軽い口当たり 軽快でポップなお酒

	スプリングェール 雑賀 生 吟醸 和歌山県/九重雑賀
	Alc. 15% 精米歩合 55% 60%
	日本酒度 +15 酸度 1.5
	仕様米 山田錦・五百万石
	1,540円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 落ち着いてキレイの良い辛口

	桂月 CEL24 純米大吟醸 高知県/土佐酒造
	Alc. 15% 精米歩合 50%
	日本酒度 -4 酸度 1.9
	仕様米 吟之夢・山田錦
	2,090円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) 華やかな香りとジューシーな味わい

	天吹 恋する春 純米大吟醸 佐賀県/天吹酒造
	Alc. 14% 精米歩合 50%
	日本酒度 +3 酸度 1.5
	仕様米 国産米
	1,997円
	提供価格 200円(30ml)/300円(60ml) リッチなうまみと爽やかな酸味

※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社の酒類メーカー(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)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