

## 若者日本酒嗜好調査&雄町好き酒会 お酒リスト

記号	蔵元名 (所在地)	銘柄	特徴	精米歩合	日本酒度	使用酵母
				アルコール度	酸度	杜氏
C	富久千代酒造 (佐賀県)	「鍋島」純米吟醸雄町 火入れ	赤磐雄町の中汲みだけをあつめたものです。 食中で十分たのしめ、ミネラル感のある優しい米の旨味が味わえます。	50%	+5.0	
				16度~17度		
D	萬乗醸造 (愛知県)	醸し人九平次 純米吟醸 雄町	爽やかな吟醸香に、『雄町』米の特徴を最大限に引き出し、酸味と米の旨みがふわっと広がり、バランスの良いお酒です。	50%	±0	
				16度~17度	1.7	
E	竹鶴酒造 (広島県)	純米吟醸 小笹屋竹鶴 大和雄町 純米原酒	口当たりはシャープな印象ですが、雄町らしいふくらみも感じられます。「温めると食中酒に最適な酒。」との看板に偽り無しと思わずうなることでしょう。	60%	+8.0	協会701号
				18度~19度	2.1	
F	美の川酒造 (新潟県)	美の川「越の雄町」 純米吟醸 無濾過生貯蔵	22年酒造年度 全国新酒鑑評会で唯一、雄町米を使って醸した出品酒で金賞を受賞した蔵。	55%	+3.5	
				16度~17度	1.7	
G	丸尾本店 (香川県)	「悦凱陣」山廃純米 無濾過生原酒 讃州雄町	どっしりとした味わいと力強いキレが楽しめる	68%	+12	協会9号
				18度~19度	1.8	
H	辻善兵衛商店 (栃木県)	「辻善兵衛」純米吟醸 雄町米 磨き56% 槽口直汲み生	果実のような瑞々しさを感じさせる吟醸香がより一層芳醇で、雄町ならではの力強さと醸造酸もしっかり。	56%	+2.0	
				17度~18度	1.6	
I	油長酒造 (奈良県)	風の森 純米しぼり華 雄町80% 無濾過生原酒	低温でかなり長くもろみを育てないと出ないバランスの良さ。もろみ日数は35日で大吟醸なみです。この丁寧な仕込みがのど越しのスムーズさを生むのでしょうか	80%	-3.0	協会7号
				17度	2.3	但馬
J	千年一酒造 (兵庫県)	千年一 特別純米原酒	建部雄町を使った旨みがある辛口の酒 H22酒造年度 全国鑑評会において、山田錦で金賞	60%	+4.5	
				18~19		但馬
K	三芳菊酒造 (徳島県)	「三芳菊」岡山雄町60 純米吟醸 無濾過生原酒 (おりがらみ)	首都圏で若い層を中心に絶大な人気を誇る、「三芳菊」の雄町の酒。	60%	+3.0	徳島酵母
				17度		
L	第一酒造 (栃木県)	開花 純米吟醸 雄町 生原酒	自社水田で栽培した「雄町」を用いた純米吟醸生原酒。 -5℃の低温で4ヶ月貯蔵柔らかな芳香が米の旨味を引き立てる。ボリューム感満点の味わい。	60%	+3.0	栃木酵母
				17.8度	1.9	
M	玉乃光酒造 (京都府)	純米大吟醸 備前雄町100%	雄町米特有の自然な柔かい香り、天然の酸味と雄町米の旨みが調和したスッキリした飲み口、ふっくらした厚みを感じさせるボディ、滑らかなのどごし。	50%	+3.5	協会901号
				16.25度	1.7	
N	天山酒造 (佐賀県)	七田 七割五分磨き 純米無濾過生 雄町	穏やかで落ち着いた香り、口に含むとガツンと米の旨味が広がり濃厚で膨らみのある味わいを堪能出来ます。	75%	+3.1	
				17度	1.8	
O	辻本店 (真庭市)	菩提もと GOZENSU9 (レギュラーボトル)	古くからの製法「菩提もとづくり」の酒 日本酒カクテルのベースのお酒にもよく使われる	65%	+5.0	
				15度~16度	1.4	
P	十八盛酒造 (倉敷市)	「備前蒼海(そうかい)」 雄町純米	2010年 雄町サミット純米酒の部 金賞受賞酒	68%	+3.0	協会9号
				15.5度	1.5	
Q	利守酒造 (赤磐市)	赤磐雄町 純米吟醸	利守酒造が精魂込めて醸した「酒一筋」の赤磐雄町・純米吟醸 です。	15度~16度		
R	菊池酒造 (倉敷市)	燦然 純米酒「雄町」	2009年全国酒類コンクール純米の部第1位	65%	+2.0	
				15度~16度		
S	ヨイキゲン (総社市)	純米雄町米 生原酒 碧天	低精白ですが、調湿、限定吸水など吟醸酒と同じ原料処理を施して醸造しました。雄町米の旨味と、切れのよい口当たりが特徴です。	65%	+5.0	協会9号
				17.1度	1.7	
T	宮下酒造 (岡山市)	元祖雄町米100%使用 極 聖 特別純米 高島雄町	「高島雄町」を100%使用した特別純米酒です。芳醇な香りと雄町米の旨みが特徴で、上品ですっきりとした味わいをご堪能いただけます。	60%	+3.0	
				15度~16度		