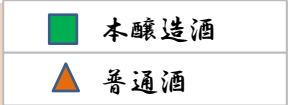




# 平成28年度 近畿清酒の甘辛・濃淡グラフ

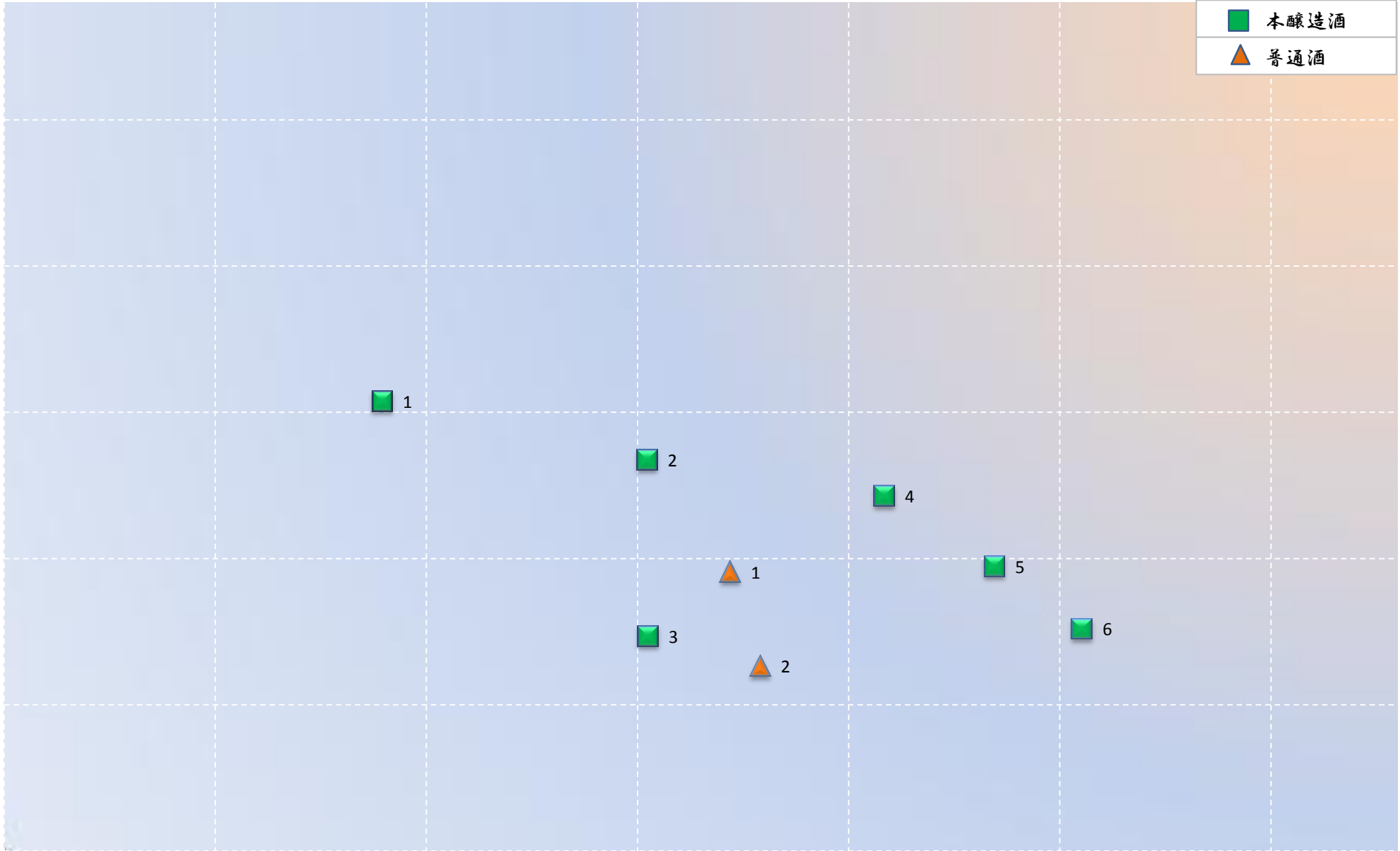


濃醇傾向



辛口傾向

甘口傾向



淡麗傾向

このグラフは、消費者の皆様からの、自分の好みにあった商品を選ぶことが難しいという声を受けて、消費者の皆様の商品選択の一助としていただくために大阪国税局が作成しました。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、平成28年3月に各メーカーから提供いただいた清酒の分析結果を基に作成しています。よって、製造時期の違い等により、商品の甘辛・濃淡の度合いが分析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、アルコール度数など、他の甘辛・濃淡を感じる要素により、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、掲載されている各商品の甘辛・濃淡の違いを表すために、掲載商品の中での甘辛・濃淡を比較表示しています。そのため、例えば掲載されている商品が全て甘口であった場合、もっとも甘味が少ない商品については、辛口傾向と表示される可能性があります。

(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	冷やして	常温	ぬる燗	熱燗
本醸造	1	特別本醸造 千代乃松	芳村酒造(株)	すっきりとした香と綺麗辛口のしっかりした味わい。	○	○	○	○
本醸造	2	梅乃宿 本醸造	梅乃宿酒造(株)	燗をすることで味わい深くなる、蔵人の晩酌酒。ほんのりとした香りほどよい旨み特徴。毎晩飲んでも飲み飽きないコストパフォーマンスに優れた梅乃宿の定番酒です。	○	○	○	◎
本醸造	3	猩々 特別本醸造酒	北村酒造(株)	吉野の自然の恵みを存分に活かし、兵庫山田錦を使って醸された特別本醸造です。米の旨味が活かされた豊かなコクが特徴で燗酒に最適なお酒です。		○	◎	○
本醸造	4	本醸造 出世男	河合酒造(株)	濃醇な味わいと原酒ならではのコクが懐かしくも新しい旨みを醸し出しています。弊社の看板商品です。冷や～ぬる燗又はロックでも楽しめるお酒です。	○	○	○	
本醸造	5	御代菊 (みよきく)	喜多酒造(株)	300年に及ぶ伝統の味。ほどよい旨味が冴える。お鍋や蒸し物などに合う。		○	◎	○
本醸造	6	春鹿 本醸造 極味	(株)今西清兵衛商店	旨口の本醸造酒。さらりと飲み飽きせず、ほどよいコクと辛さが心をほぐしてくれます。	○	○	◎	◎
普通	1	談山	西内酒造 (西内康雄)	すばらしい井戸水で仕込みました。飲み口やわらかで、後キレの良い美味しいお酒です。	○	○		○
普通	2	万代老松	藤村酒造(株)	適度な酸味と幅のある味、芳醇な香りのバランスが絶妙です。			◎	○