

京都銘酒案内

Winter 2007

きょうとめいしゅあんない

せっかく京都にいるんだし、京都のお酒を知らないなんてもったいない！
爛でも冷やでも、あなたのお好みで。年末年始、帰省のおみやげにもどうぞ。

●お酒は二十歳になってから ●お酒はおいしく適量を

文・デザイン/佐和 撮影協力/タディ 協力/KAM、佐々木酒造



1 おいしいお酒、集めました

まずは、"KAM（京都学生アクティブマネジメント）"が選んだ京都のお酒13銘柄を一挙に紹介！昔ながらの正統派から「え、これが日本酒？」というような個性派まで、いいところ取りのコレクションです。

お酒若葉マークな人も、全部飲まなきゃ気がすまない人も。とりあえずは飲んでみよう。

*1: 大学生が中心となり、地域の中小企業のマーケティングなどを行っている団体。詳しくは右ページ。

香田 特別純米酒

澄みきった香りと、きりつとした酸味が特徴。初心者にもオススメ。

ハクレイ酒造

古都 ひやおろし

濃い味わいで度数も高めだが、そのコクはやみつきになってしまうほど。

佐々木酒造

花 純米吟醸

穏やかな香りとまるやかな味わい。発売から30年のロングセラー商品。

招徳酒造

富翁 純米吟醸 丹州山田錦

お米の旨みをじっくり堪能できるお酒。京ブランド食品「京都吟味百撰」認定。

北川本家

蒼空 純米ひやおろし

フルーティーな香りと、米の旨みが生きた味のバランスが心地良い。

藤岡酒造

弥栄鶴 旭蔵舞

酒米は無農薬栽培の「旭」を使用。クセのない味で料理にもよく合います。

竹野酒造

月の桂 にごり酒

にごり酒に特有の、濃厚な香りと口の中ではじける感覚が特徴的。

増田徳兵衛商店

伊根満開

赤い色をした、新感覚の日本酒。果実酒のような甘酸っぱい風味が特徴。

向井酒造

古都千年 純米酒

ふくらみのある味わいが特徴。お米の香りもしっかり感じることができる。

斎藤酒造

都鶴 山田錦純米 極辛

新撰組御用達のお酒と呼ばれている。軽快でキレの良い後味が特徴。

都鶴酒造

久美の浦 純米吟醸

酒米は丹波産「五百万石」「日本晴」を使用。スッキリとした口当たり。

熊野酒造

桃の滴 純米吟醸

口に含んだ瞬間、華やかな香りが立つ。その余韻もまた絶品である。

松本酒造

初日の出 辛口 原酒

ゆっくりと低温発酵されたその味わいは、淡麗で後味スッキリ。

羽田酒造



はみだし
すてーじ

なんで大学の冬休みは短いの？
⇒勝手に秋休みを取った人がいるからです。

(工・2 ひによ)
(無限ループ;編)

2 京都の酒造り、その現場

京都には古くからの酒蔵が多くあり、今でも盛んにお酒造りが行われています。今回は上京にある佐々木酒造さんにご協力いただき、お話を伺いました。



▲今まさにタンクの中で発酵させているところ。甘く、ふんわりとしたお米のいい香りが……。

佐々木酒造株式会社

明治26年創業。主な銘柄に、「聚楽第^{じゅらくだい}」や「古都」などがある。一般向けに小売もしてくれる（10時～17時）。

京都市上京区日暮通榎木町下ル
北伊勢屋町727
TEL 075-841-8106



▲日本酒のラベルは絵になる。え、オヤジくさい？
いえいえ、この洪さが魅力なんです。

◆日本酒の魅力を教えてください。

そうですね、「爛でも冷やでも飲める」ことがあります。これは世界中のお酒の中でも稀なんです。風味という面では、クセがなく飲みやすく料理の引き立て役にもなる、という魅力がありますね。

◆どういう思いで造っていますか？

今は大量生産の時代ですが、だからこそ昔ながらのものを手作りでそのまま現代に送り出したいと思っています。また、伝統産業の一つとしても、日本酒の味わいというものを後世に伝えていきたいですね。

◆お酒といえば、水も大切ですよ？

ええ、お酒の原料は米・水・麴こうじと非常にシンプルです。京都の水は軟水で、これで仕込むと非常に飲みやすいお酒ができます。ちなみに酒蔵ではお風呂に仕込水を使う風習があり、水のちょっとした変化も肌で感じる事ができるんですよ。

◆若い世代に、アピールをお願いします。

日本酒はフルーティーな香りがあり、口当たりも良くて非常に飲みやすく、オススメです。あと、若い世代から年配層まで幅広い層の方に飲んでもらえるというのもいいですね。末永く飲み続けてもらえれば幸いです。



▲ラベル貼りはほとんど手作業だとか。年季の入った作業台です。



▲蔵を案内してくれたのは、営業主任の川越信幸さん。いわく、「日本酒は『飲む』って表現じゃなくて『利く』の方がいいですね」

3 KAM (京都学生アクティブマネジメント)

では最後に、もっと日本酒を若い世代に知ってもらおうとこの企画を立ち上げたというKAM（代表：内田匠さん）の紹介です。

ここ京都には、魅力的な商品やサービスを持っているながら、みんなが知らない小さな会社・お店が多くあります。その会社やお店の宣伝やマーケティングを学生が実際に行い、実体験に基づいた事業活動の勉強をする団体——それがKAMです。

今後、KAMは上記の活動だけではなく、自ら価値を創り出し、それを社会に提供していきます。

URL: <http://sake.okoshi-yasu.net/>

4 LIQUOR SHOPS

左ページで紹介したお酒は、主に以下のお店でお求めいただけます。

- にしむら酒店
左京区北白川久保田町3 TEL 075-781-3049
- 名酒館タキモト
下京区六条通高倉東入ル TEL 075-341-9111
- 津之喜酒舗
中京区錦市場富小路東入ル194
TEL 075-221-2441
- ◎居酒屋あんじ
府庁前店 TEL 075-212-0014
烏丸六角店 TEL 075-231-5375
麩屋町綾小路店 TEL 075-344-5665

はみだし
すてーじ

どうでもいいけど、隣のページの人のペンネームが変だ。
⇒そうですね。

(経・院 イディオスペルムム)
(あえてツッコまない；編)