

山梨の名水だからこそ生まれた スパークリング日本酒



「天に選ばれし、名水の地」山梨には富士山をはじめ南アルプス、八ヶ岳などの山々を源として、豊かな自然環境に磨かれた名水があります。地域ごとに水の味わいには個性があり、その個性を生かした日本酒が長年造られてきました。そんな山梨の日本酒の可能性を引き出し、新たなおいしさを追求する造り手たちの挑戦により、県産スパークリング日本酒が完成しました。地域に根差した蔵元だからできる逸品。その開発の礎には、古くからワイン産業が盛んな山梨ならではの研究成果と、日本酒造りに誇りを持つ醸造家の熱い思いがありました。

ワインから学んだ 日本酒の新しい魅力

「日本酒の消費は、昭和48（1973）年のピーク時に比べ、現在ではその30%以下になっています。これは、日本人のライフスタイルの西洋化に伴う食生活の変化や、洋酒の参入によるものです。しかしながら、お客さま目線のものづくりを追求することで、日本酒にも可能性が開けるのではないかと私は感じました。そこで、日本で消費されるアルコールは、ビールをはじめとする炭酸を含んだ飲料が実に60%以上を占めていることに着目し、スパークリング日本酒の開発に取り組んだのです。スパークリング日本酒には2つの製法があります。一つは炭酸ガスを充填する製法、もう一つが当社が採用した『瓶内二次発酵』です。瓶内二次発酵はフランスのシャンパーニュ

地方で行われているスパークリングワインの伝統的な製法で、手間と技術が必要ですが、小さな蔵元だからこそ挑むことができると思いました。ご存じのとおり、山梨にはワイン醸造の長い歴史があり、ワインの研究も深められているので、今回の開発に当たっては、県のワインセンターの연구원や、ワイン醸造家からアドバイスをいただき、それを日本酒醸造技術に応用しました。試行錯誤を繰り返し、構想から5年かけて納得のいくスパークリング日本酒を造り上げていきました」

創意工夫と品質重視の酒造りで、
山梨ブランドの確立を目指す

「瓶内二次発酵は、瓶の中で酵母が発酵することで、糖をアルコールと二酸化炭素に分解し、自然に発生する炭酸ガスを瓶の中に閉じ込める手法です。こうして生まれたスパークリング日本酒の泡は、きめ細かく立ち上がり泡持ちもよく、上品で豊かな味わいがあります。」

県酒造組合では、県産日本酒の品質を高めブランド化していくための認定制度を設けています。これまでに県内3つの酒蔵のスパークリング日本酒が、味や香りなどの審査を経て認定酒となり、知名度向上につながると期待されています。蔵元同士が交流や情報交換を密にし、良い関係性があることも技術向上につながっていると感じます。山梨のスパークリング日本酒は、若年層の日本酒ファンを増やす



山梨銘醸 株式会社 代表取締役社長

北原 対馬 さん

山梨銘醸 株式会社
北杜市白州町台ヶ原2283 / TEL.0551-35-2236



きっかけになっただけでなく、日本酒経験豊かな男性顧客の方々にも好意的な声を多くいただいています。スパークリングというと食前酒のイメージが強いかもしれませんが、肉料理などのメインとの相性が良いタイプもあります。まず乾杯の一杯として楽しむのもよし、フルコースに合わせて味わいのバリエーションを楽しむのもまたよし、そんな魅力あふれる山梨のスパークリング日本酒をぜひ味わっていただきたいと思います」

認定スパークリング日本酒

山梨銘醸「山ノ霞」



井出醸造店「純米吟醸 北麓」



太冠酒造「太冠 SPARKLING」

