楯野川　純米大吟醸

山形県

【+3】【1.4】

純米大吟醸しか作らない蔵です。最盛期には三〇〇〇万石程を製造していたのを現在では二五〇万石までに生産量を減らしたという。また無炭素ろ過の実施（活性炭に頼らない酒造り）を基本としていて、これは当店でも扱っている北の錦と同じ考え方の様です。数年前に「ダンチュウ」の純米酒部門第二位となり脚光を浴びる事となった。楯野川とは全国三〇店舗ほどの酒販店のみで構成される限定銘柄で、「山形県の酒」と言われれば何となくそんな気がします。忘れてはいけないあの有名なお酒に似ていますヨ、確かに。以前、居酒屋でカレイを食べた後にキンキを追加して冷や酒を頼んだら、お店の大将（強面）に「若いのに知ってるね、魚の食べ方」とほめられました。「最近はキンキの次にハタハタを食べたり、あべこべなお客が多くて・・」とぼやき。一杯、飲みながら仕事しているせいか「客はごみだ」と言い出して気まずい雰囲気も味わった、私。ちょつとわかるような年齢になりました。

磯自慢　特別本醸造

静岡県

−　−

仕入れが難しい日本酒です。ただならぬ日本酒への情熱は蔵の設備そのものが信じられないほど画期的。ゴム製の圧搾機内部をシリコン製に変えたり、吟醸酒の工場では断熱材を壁に張り、その上にステンレス板をステンレス釘で打ち付けている。さらに釘からの錆を心配し、もう一枚板を接着剤で張っている二重のステンレス板構造。この工場自体が五℃に保たれている冷蔵庫とだと言う。吟醸酒を多く手がける為、前杜氏の横山福司氏が「本醸造だけなら、ここで一生杜氏を続けるのですが・・」と言って退社したとの事。本当に吟醸酒造りはつらい仕事なんだと察する。磯自慢酒造では商品のパンフレットさえ制作していない。「パンフレット代にお金をかけるより、良いお米を入手する方にお金をかけたい」と。先にもふれていますが安定仕入れが難しい為、本醸造以外の酒を販売する場合もあり、価格変動もあります。味が云々といった説明もいりませんね。

八海山　本醸造

新潟県

【+5】【1.2】

ご存知、新潟の銘酒。本醸造のこの酒は五十五%精米で一般晩酌酒の位置づけ。低価格の本醸造をいくつか飲み続けると、この八海山本醸造がいかに優れているか分かるはず。「まじめ」といわれる新潟の酒の特徴のひとつ、精米歩合平均六十二%という数字。全国平均の六十七%（平成八年度古いデータですみません）に比べかなり高いのが分かる。お米の四割近くを削ってる。刺身でも野菜でもどんな肴にも合わせやすいのは本醸造の特徴。当店では八海山の吟醸酒、季節物も用意していますので沢山飲んでください。冷蔵庫で保管していますが、お燗にしてもいい。さて、そのお燗について。私の嫌いな熱燗を頼まれた時のお話し。お湯で丁寧に常識の範囲でお燗するのですが、さてこのお客さん、お猪口に入れて始めに飲む熱々を楽しむのか、二口目の冷め始めたのを楽しむのか…。なんて色々考えてうまくいかない時もありまして、いろんな意味で熱燗は嫌いです。

伯楽星

宮城県

【+5】【1.3】

この酒は二〇〇三年五月に発売された新顔。風味のバランスが非常に良く、「究極の食中酒」を意識していて、深い味わいながらも爽やかに飲める旨い酒。機械化を取り入れた蔵も多い中、今でも酒の搾りはすべて槽（ふね）と呼ばれる搾り機で丁寧に搾られます。杜氏は東京農業大学醸造学部卒業後、二〇歳の若さで史上最年少のきき酒名人に。芳醇で濃厚な酒が主流な時代に、対極なこの「伯楽星」は二〇〇本余りしか売れない時もあったとの事。小売店の方々が理解者となり口コミでひろがり脚光を浴びる事になった。肴を選ばず、ドレッシングたっぷりのサラダにも違和感なく対応してくれました。今後が楽しみなお酒。間違いなくヒットします。当店では「一回火入れ」という生酒を提供。くどさがなくいつまでもフレッシュ感が味わえるまさに食中酒である。女性意的な一面もあり、一杯目より二杯目、二杯目より三杯目がうまいと蔵元の談。震災の影響が気になります。来年以降はどうなるのだろうか・・・。