



酒仙人直伝！

監修：日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会

# お酒をめぐるイイ話

お酒をめぐるネタを酒仙人が直伝！

[Vol. 3 配信日：2017年7月14日]

## 日本酒ラベルで見かける「大吟醸酒」や「吟醸酒」などの違いって何？



(クニちゃん)

日本酒のラベルで見かける「大吟醸酒」とか「吟醸酒」って、他の日本酒と何が違うんですか？



(酒仙人)

日本酒は、大きく分けると、原料や製造法の厳しい条件をクリアして「大吟醸酒」や「吟醸酒」などと名乗れる「特定名称酒」と、それ以外の「普通酒」に分かれるんじゃ。

「特定名称酒」は、酒類業組合法で基準が決まっている。製造途中でアルコールを加えていない日本酒は「純米酒系」、加えたのは「本醸造系」と言うんじゃ。純米酒系のうち、精米歩合 50%以下、つまり半分以上削った米を使うお酒が「純米大吟醸酒」、60%以下なら「純米吟醸酒」「特別純米酒」、精米歩合に規定がないのが「純米酒」と区分しておく。

醸造用アルコールを添加している「本醸造系」では、精米歩合 50%以下が「大吟醸酒」、60%以下が「吟醸酒」「特別本醸造酒」、70%以下が「本醸造酒」と言うのじゃ。しかし、「特定名称酒」は、日本酒の味わいや香りを表現するものではない。「参考程度に」じゃ。

特定名称	使用原料	精米歩合	麴米使用割合	香味等
吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
純米酒	米、米こうじ	—	15%以上	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下又は特別な製造方法 (要説明表示)	15%以上	香味、色沢が特に良好

◆参考・特定名称酒の分類表（日本酒の基）

### 【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO法人FBOに帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。