

酒販

サポートニュース

酒類販売管理研修通信

43

独立行政法人 酒類総合研究所

目次

(平成 26 年 9 月)

なんでもQ&A

みりんは、どんなお酒ですか?..... 1

I 酒類販売管理者情報

お酒と料理の相性..... 2

II 酒販トピックス

赤レンガ酒造工場秋の見学会参加者募集... 4

日本酒ラベルの用語事典ご活用ください... 4

イベント情報をご活用ください 5

III 国税庁からのお知らせ

10月は3R推進月間です..... 6

IV 酒類総合研究所からのお知らせ

見学のご案内..... 8



国産ワインコンクール 2014 一般公開 (甲府市湯村)



メールマガジン登録のご案内

パソコン又はスマートフォンから
ssn@m.nrib.go.jp宛へ空メールを送信してください。

なんでも Q&A

(質問)みりんは、どんなお酒ですか？

(答え)みりんは飲用というよりは、そのほとんどが料理用として消費されています。酒税法で規定されているみりんは、一般的には「本みりん」という名称で流通していますが、販売する場合は酒類販売業免許が必要となります。

みりん類似調味料に「みりん風調味料」及び「発酵調味料」がありますが、これらを販売する場合は酒類販売業免許は必要ありません。

みりんは、もち米、米麴、焼酎(アルコール)を主原料とするお酒です。清酒や焼酎のようにアルコール発酵の工程がなく、米麴のもつ酵素が、もち米のデンプンを糖分にしたり、タンパク質をアミノ酸に分解する工程があるだけです。

現在では、料理用が主体であり飲むお酒というイメージはありませんが、このようにうま味を多く含んだみりんは飲んでもおいしいものです。

みりん(本みりん)の一般的な造り方としては、

① 精米歩合 80~85%のうるち米を用いて米麴をつくります。

製麴方法は、清酒の製麴とほぼ同じです。

② 米麴と蒸したもち米、アルコールをタンクに加えてもろみを仕込みます。

米に含まれるデンプンが糖分に、タンパク質がアミノ酸に分解され、甘味やうま味成分が蓄積されていきます。

③ もろみは、2か月間熟成させた後に搾ります。

④ 上槽したみりんは、おり引き、ろ過、調合を行い製品となります。



本みりん



発酵調味料

みりんには糖分とアミノ酸が多く含まれているため、熟成すると色が濃くなります。時間の経過とともにみりんは、濃い褐色を呈することがありますが、品質に影響はありません。



☆調理効果として

みりんは、料理に品のいい甘味と旨味を付与し、調味料の素材への浸透性を高めます。また、加熱することによりテリ、ツヤを出し、香り付けや臭い消しにもなります。これらの効果は一般の家庭においても意識するしないにかかわらず認識されており、みりんや料理酒などが家庭でも多く使われているのが何より証拠です。

みりに含まれるアルコールは、食材への調味成分を浸透しやすくする、煮くずれを防止する、肉や魚の生臭みを消すなどの効果があります。

また、糖分は、テリ・ツヤをつける、魚臭などのくさみを取り除く、煮くずれ防止、エキス成分の溶出を抑える、上品な甘みを付与、焼き色をきれいに付けるなどの効果があります。

さらに、各種の有機酸や香り成分は、味に幅を持たせるなどの効果があります。

※詳細は、お酒のはなし7号をご覧ください。(http://www.nrib.go.jp/sake/pdf/SakeNo07)



I 酒類販売管理者情報

お酒と料理の相性

最近、小売酒販組合の方からお酒と料理の相性について聞かれることが多くなりました。お客様からこのお酒に合う料理は何かとか、この料理にはどんな酒が良いのかなどの会話が多いのかもしれませんが。

そもそもお酒と料理の相性が良いとはどのようなことをいうのでしょうか。当然、お酒が料理の味を邪魔するものや損なうような組み合わせは相性が良いとは言えません。お酒と料理のお互いの味が、お互いの味を生かしあい、引き立てあう組み合わせが、相性が良いといえます。お酒と料理の相性の良いものとして、いくつかの基本的な組み合わせを紹介します。

(1) 風味が似ているものの組み合わせ

魚介類の酒蒸しと清酒、ワインを使った煮込み料理とワインなどそのお酒を使った料理の相性は、言うまでもありませんが、甘い香りが共通するウイスキーとチョコレート、原料の麦の風味から、ビールと甘くないビスケットやパイの組み合わせも良いといわれています。



(2) 料理の味の強弱とお酒の濃淡のバランス

ソムリエが料理に合わせてワインのアドバイスをする基本です。こってりとしたソースがかかった味の濃厚な料理にはしっかりとしたボディの赤ワイン、軽めの料理には軽快な赤ワインか白ワインなど、味のバランスをとります。

和食では、甘辛いあら炊きには濃醇な純米酒といった具合でしょうか。

(3) 油を使った料理と酸味のあるお酒

フライにレモンを搾るとさっぱりすると思いますが、同じように、油を使った料理には酸味のあるワインや炭酸を含むビールやチューハイ、ハイボールなどがよく合います。



(4) うま味の和：清酒と和食、アジア料理

醤油や味噌、みりん、米酢など和食に使用する調味料は、米、麦、大豆、麴の組み合わせで造られています。清酒も含めこれらに共通する味はアミノ酸などのうま味です。

また、和食に欠かせないダシの鰹節、昆布、干しシイタケは、それぞれイノシン酸、グルタミン酸、グアニル酸などのうま味成分を多く含み、これらを組み合わせることで相乗効果を発揮し、うま味が豊かになります。

うま味を大切にするという点では、中華料理やベトナム料理などアジア各国の料理も同じです。

(5) 肉とワイン

肉の中には、脂質とタンパク質が多く含まれています。これらが、赤ワインのタンニンと結びつき、余分な脂質やたんぱく質が除かれ、しつこさが減少します。

一方、ワインのほうも、タンニンの渋味が和らぎます。ワインの香りや酸による風味の向上、何より赤い色と肉という彩の良さも期待され、料理もおいしく、ワインもおいしくなるという組み合わせといえるでしょう。



(6) 魚と清酒？白ワイン？

干物やすめるにはワインを合わせると生臭みを感じてしまいますが、清酒は相性ぴったり。清酒には鉄分が少ないことがその理由です。バターやオリーブオイル、レモン等を使った魚料理は、白ワインにもよく合います。

これらの基本的な組み合わせを踏まえたうえで、お酒の知識や料理の知識をさらに深めていけば、お客様の希望にかなったお酒を選び、ご提案することができます。



かつては、塩だけで清酒をおいしく飲む人がいました。清酒には甘味、塩味、酸味、苦味とうま味が含まれていますが、塩味はわずかです。適度な塩味は清酒の味を引き立てるものと考えられています。

また、清酒とイタリアンはとてもマッチするという話もあります。世界の料理と日本のお酒を組み合わせたりするのも面白いかもしれません。

自らお互いの味を引き立てあう新しい組み合わせを発見し、それを消費者に伝えたり、消費者から情報を集めたりしながら、色々な組み合わせを試しご提案してみたいかがででしょうか。

Ⅱ 酒販トピックス

1 赤レンガ酒造工場秋の見学会参加者募集

独立行政法人酒類総合研究所東京事務所にある「赤レンガ酒造工場」の公開見学会を開催します。

平成 26 年 11 月 8 日（土）

1 回目 10：00～11：30、2 回目 12：30～14：00（計 2 回）

内容：赤レンガ酒造工場についての説明

工場内部の見学

（所要時間 90 分程度）

ご希望の方は、11 月 7 日（金）17：00 までに以下の連絡先まで電話又はメールでお申込ください。

（各回とも先着 36 名）

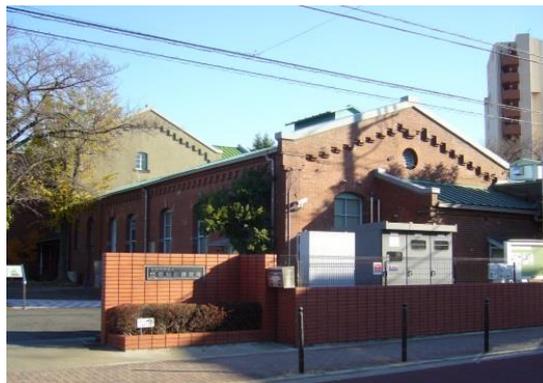
【連絡先】

独立行政法人酒類総合研究所東京事務所

東京都北区滝野川 2-6-30（王子駅から徒歩 10 分：地図は 8 ページ参照）

電話：03-3910-6237（平日 9：00～17：00 受付） e-mail：kengaku@nrrib.go.jp

（希望者の氏名、電話番号を明記のこと）



2 日本酒ラベルの用語事典をご活用ください

昨年（平成 25 年）、訪日外国人観光客が 1000 万人を超え、都市部以外にも全国各地に多くの外国人観光客が訪問しています。また、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されたこともあり、日本の文化や食に興味を持ち、その食に関連した日本酒などの国産酒にも興味を持ち、様々なお店や蔵にお客様として来店する機会が増加しています。

こういった訪日外国人観光客が増加傾向にあるなか、国際的なコミュニケーションの重要性が増していきます。

当研究所では、そういった日本酒に接する機会のある海外の人たちに、ラベルの表示内容などで日本酒について知っていただくため「日本酒ラベルの用語事典」の外国語版を発行しています。



地獄谷野猿公苑（長野県）に訪れる外国人観光客

現在は、10ヶ国語（日本語、英語、中国語（繁体語・簡体語）、韓国語、フランス語、ドイツ語、イタリア語、スペイン語、ポルトガル語）を当研究所のホームページに掲載しております。日本語版と合わせれば、コミュニケーションもとれ、喜ばれるのではないのでしょうか。

○日本酒ラベルの用語事典

ホームページからは、無料でダウンロードできますが、利用上の注意、利用条件をよくお読みになって、ご利用ください。

<http://www.nrib.go.jp/sake/nlziten.htm>



3 イベント情報をご活用ください

秋になり米や葡萄にさつま芋など、お酒の原料の収穫を迎え、日本酒や果実酒、しょうちゅうなどの製造が始まっています。この季節は、新酒の試飲会、酒まつりなどのイベントが全国各地で多数開催されています。ただいろいろなお酒が飲めるというだけでなく、美味しいおつまみをいただけたり、蔵元と交流できるため、どのイベントも大盛況となっているようです。



西条酒まつり 10月（東広島市）



山梨ワインヌーボーまつり 11月（日比谷公園）

皆さんは、日本酒造組合中央会のイベント情報をご存知でしょうか。蔵元が加入している全国規模の組合の情報ですので、開催地域も全国が対象となっています。

旅行などの参考にチェックされてみてはいかがでしょうか。

【日本酒造組合中央会 イベント情報】

<http://www.japansake.or.jp/sake/events/>

他にも各酒類関係組合、各自治体や地方放送局などのホームページにおいても、イベント情報を提供しているところがありますので、是非ご活用ください。

10月は「3R推進月間」です

循環型社会を構築するためには、法制度の整備だけではなく、行政、事業者、消費者の幅広い参加による運動を展開し、国民一人一人の理解と協力を得ることが不可欠です。

そこで、関係省庁では、毎年10月を「リデュース・リユース・リサイクル（3R[※]）推進月間」と定めて、幅広く国民への啓発活動を展開しています。

この啓発活動の一環として、国税庁では、酒類の「リターナブルびん^{※※}」は繰り返し使える大切な資源であることを周知するとともに、酒類容器の3Rへの協力を酒類業者と消費者に広く呼びかけています。

酒類業者の皆様には、自らリターナブルびんの回収に取り組むほか、レジ袋の使用削減、簡易包装の推進など、3Rの推進に向けた取組や消費者への周知に一層のご協力をお願いいたします。

※ 「3R」は「さんアール」や「スリーアール」と呼ばれており、Reduce（リデュース：発生抑制）、Reuse（リユース：再使用）、Recycle（リサイクル：再生利用）の頭文字をとったものです。

循環型社会形成推進基本法において、有用な廃棄物は循環資源と位置付けられており、その利用と処分に当たっては、リデュース・リユース・リサイクルの順に取り組むことが重要とされています。

※※ 使用後、回収・洗浄されて繰り返し再使用されるびんです。ビールびんや一升びん、酒類業組合等が開発・導入している規格統一びん（Rびん）があります。

国税庁のホームページ「酒類容器等の3R」（下記アドレス）に消費者への周知用参考資料を掲載していますので、ご利用ください。

http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/risaikuru/suishingekkan/shurui_3r.htm

（ホーム>税について調べる>お酒に関する情報>環境法令における酒類業者の義務>酒類容器等の3R）

やっぱり、リターナブルびんだよね！



は、
日本ガラスびん協会が
認定する規格統一びん
のマークです。



飲んだ後は、
お店に
返却してね！

環境にやさしい
わたしたちを
選んでね！

やさしく
取り扱ってね！

ビールびんくん

いっしょう
一升びんちゃん

きかくとういつ
規格統一びんくん

日本酒造組合中央会では、300ml、500mlの規格統一びんを導入しています。

「ワンウェイびん」と「リターナブルびん」の違い

ワンウェイびん



リターナブルびん



リターナブルびんは、ワンウェイびんに比べ環境にやさしいといわれています。

国税庁ホームページ <http://www.nta.go.jp>

IV 酒類総合研究所からのお知らせ

☆見学のご案内

東京都北区滝野川にある赤レンガ酒造工場は、明治36年に建設され111年目を迎えます。

半地下構造の2階建て（一部3階建て）で天井の一部はレンガ積みのアーチ構造で床と天井が一体化している珍しい構造をしています。

この赤レンガ酒造工場内の見学は、平日に限り可能になっております（見学時間60分程度）。

ただし、清酒醸造講習等で使用している時期など見学できない日もありますので、ご希望の方は、5名以上20名以内の団体で、見学希望日の1週間前までに、以下の連絡先までお問い合わせください。

【連絡先】

独立行政法人 酒類総合研究所 東京事務所（赤レンガ酒造工場）

東京都北区滝野川2丁目6番30号

電話03-3910-6237（平日の9：00～17：00受付）

メール：kengaku@nrrib.go.jp（担当 高村まで）



【赤レンガ酒造工場へのアクセス方法】



※東京駅より JR 京浜東北線（大宮方面行き：青ラインの車両）で王子駅まで約20分

※最寄り駅からの所要時間
・JR 京浜東北線 王子駅
・東京メトロ南北線 王子駅から徒歩10分

・都電荒川線 飛鳥山駅
・都営バス 飛鳥山停留所から徒歩5分