

あなたのお店の日本酒が「おいしい!」といわれるために

上手な保管方法のポイントは …特に「温度」にご用心

日本酒は、繊細な香りが特徴のお酒です。ところが、香りは非常に繊細で、失われやすく、変化しやすいのです。

日本酒を入荷したら、このリーフレットに沿ってすぐに正しく保管しましょう。

日本酒にダメージを与える3要素

温度

原則 日本酒は低温で

日本酒の香りを守るためには、保管温度に注意が必要です。

「製造者が推奨する温度」で保管するのがベストですが、不明な場合は、なるべくワインセラー程度の涼しい場所(5~15℃)に保管しましょう。

生酒・発泡性清酒・吟醸酒は4℃以下

生酒、発泡性清酒、吟醸酒は特に繊細であり、ワインよりも低温(4℃以下)で保管する必要があります。

これらの日本酒は原則冷蔵庫で保管します。



香りを変化させる

温度

低温をキープ
繊細なものは冷蔵庫

光

光の当たらない場所で保管

お酒は光(紫外線)に当たることによって香味や色調が損なわれてしまいます。ビールやワインと同じように、日本酒も光の当たらない場所に保管し、店頭など光の当たる場所でのディスプレイは避けましょう。紫外線を含まないLED照明や、紫外線カットフィルムの使用もお勧めです。どうしても紫外線が避けられない場合、ビンを紙で包むのも効果的です。

劣化臭を発生させる

光

日光や蛍光灯の
光を避ける

酸素

開栓後はしっかりと閉めましょう

日本酒は、ワインと比べれば酸素には強いお酒です。

ですが、酸素の影響が全く無いわけではありません。開栓後はしっかりと栓を閉め、遅くとも1か月以内には消費しましょう。

なお、日本酒の保管は縦置きが基本です。

着色を促進する

酸素

開栓後は早めに飲む

暑いのは困るのです

日本酒は長期間保管すると、「老香(ひねか)」という焦げた香りや硫黄様などの臭いが発生します。老香は、高温に晒されることでより発生しやすくなります。

また、日本酒のタイプによっては「吟醸香」と呼ばれるフルーティな香りのする製品がありますが、高温に晒されることで吟醸香が減少・劣化してしまいます。

日本酒も日焼けは苦手

日本酒は紫外線が苦手です。紫外線は波長の短い光で、人間に日焼けをもたらすように、日本酒に「日光臭」と呼ばれる玉ねぎのような不快な異臭を発生させたり、アミノ酸を分解して苦味を増加させたりするなど強力な作用があります。

なるほど！ 紫外線とビンの色

日本酒だけでなくワインやビールでも、茶色や濃緑色のビンを使用していることが多いと感じませんか。一見すると見た目が地味ですが、これは、光を通しにくくし、お酒の品質を変化させないようにするための工夫です。

右のグラフは、ビンの色と光の透過率の関係を表したものです。波長400nm以下の紫外線領域の透過率が高いと、ビンの中に入っている日本酒にダメージを与えることとなります。グラフを見ると、他の色に比べて茶色や緑のビンは光を通しにくいことが分かります。

紫外線は、日光だけでなく蛍光灯の光にも含まれています。

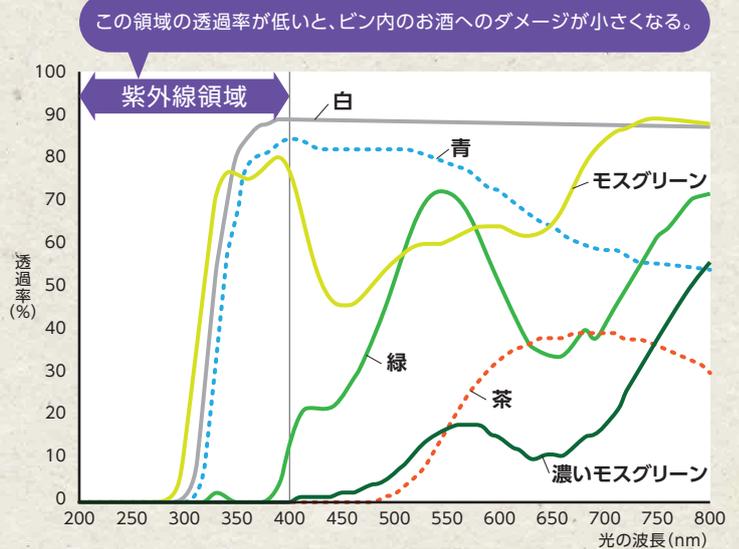


図 着色ビンの透過光スペクトル

日本酒のタイプの豆知識

●冷蔵庫 (4℃以下) に保管するタイプ

生 酒	加熱処理*を行わず造られます。香味のフレッシュ感を楽しむことができます。
発泡性清酒	炭酸ガスを含みます。「活性清酒」と呼ばれる製品はビン内に酵母が残っています。
吟 醸 酒	吟醸香など繊細な香味を特性としています。「純米吟醸酒」、「純米大吟醸酒」、「吟醸酒」、「大吟醸酒」があります。

*日本酒は、製品を長期間安定化させるため、一般的に出荷までに二度の加熱処理を行います。

●涼しい場所 (5~15℃) に保管するタイプ

純 米 酒	米由来の豊かな味わいがあります。
長期貯蔵酒	製造者が意図して熟成させています。「古酒」と表示している場合もあります。「熟成香」といわれるカラメル、木の实やスパイスなどを連想させる独特の風味があります。
そ の 他	「本醸造酒」、「普通酒」などがあります。それぞれ味わいに特徴があります。

冷蔵温度の豆知識

日本では、-5℃で保存できる日本酒専用冷蔵保管庫もあります。日本酒のアルコール分はワインやビールなどと比べて高いことから、-5℃であっても凍ることはありません。

しかしながら、冷凍庫(-18℃以下)で保管すると、凍結し容器が破損してしまう可能性が高いのでご注意ください。



独立行政法人
酒類総合研究所

National Research Institute of Brewing

〒739-0046 広島県東広島市鏡山3-7-1

T E L : 082-420-0800 (代)

F A X : 082-420-0802

e-mail : kouhou_info@nrib.go.jp



Japan.
"Kampai"
to the world.