



# お酒のはなし

酒類総合研究所  
情報誌

令和6年3月  
2024.3

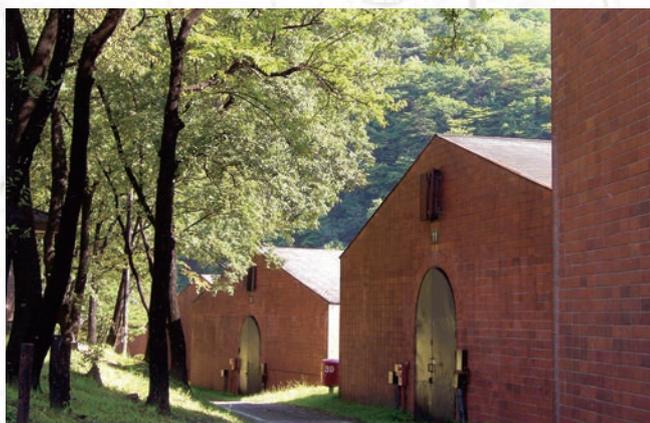
1

## 特集 ウイスキー・ブランデー1(概要)

歴史	1
造り方	2
商品知識	6
楽しみ方	8

ウイスキー・ブランデーはどちらも“生命の水”を語源としたヨーロッパ発祥の蒸留酒です。ウイスキーは麦芽やトウモロコシなどを、ブランデーはブドウなどの果実を原料としています。

これらの酒類は長期貯蔵したものが多く、複雑な香味を特徴としています。ウイスキーとブランデーの知識を身に付けて、これからの生活の楽しみをさらに広げてみてはいかがでしょうか。



森の中のウイスキー貯蔵庫

## 歴史

### ウイスキー

ウイスキーの起源は中世までさかのぼります。ただ、いつどこで誕生したかについて正確にはわかっておらず、アイルランド起源説とスコットランド起源説があります。アイルラン

ド起源説としては、1172年にイングランドがアイルランドに侵攻したとき、この地では大麦から蒸留した酒を飲んでいと伝えられていることに由来します。もう一つの起源説であるスコットランドには、ウイスキーに関する最古の資料が残っています。1494年のスコットランド大蔵省の文献で、ここには、麦芽を原料にした“生命の水”が造られていたと示す記述があります。この“生命の水”を地元のゲール語で表記するとウスケボー(Usquebaugh)となり、これがウイスキーという言葉に変わっていったとされています。その後、トウモロコシなどの穀物を原料にしたグレーンウイスキーの製造(連続式蒸留機の誕生)やブレンド技術の進歩、樽貯蔵の始まりを経て、ウイスキーは世界に広がっていきました。

日本では、1924年にスコッチウイスキーの製法を手本に初めて国産ウイスキーが造られました。その後、日本人の嗜好や飲酒形態(水割り、食中酒など)を意識して製品が開発され、ジャパニーズウイスキーとしてのスタイルが確立しました。その品質と技術力の高さは、最近の世界的品評会における数々の受賞実績によって証明されています。

### ブランデー

ブランデーの起源も中世です。最古の文献は、13世紀頃のスペインの哲学者が書いたもので、錬金術師がワインを蒸留し不死の霊薬として売り出し、パストの流行とあいまって“生命の水”として珍重されたという記述があります。ブランデーという名称は、フランス西南部産のワインを交易していたオランダ人の「焼いたワイン」を意味するブランデウエイン(Brandewijn)という言葉に由来するといわれています。それが輸出先であるイギリスで省略され、ブランデーという言葉になったとされています。フランス語ではブランデーのことをオー・ド・ヴィー(Eau de Vie)“生命の水”と呼んでいます。

日本では、江戸時代後期の文献「日本回想録」にブランデー蒸留に関する最古の記録が残っています。1890年代にはブランデー生産が商業化されていましたが、本格的に生産が軌道に乗ったのは1960年代とされています。

# 造り方



## ウイスキー

ウイスキーは大きく2種類に分けられます。

1つは麦芽から造るモルトウイスキーであり、豊かな香味が特徴です。もう一つはトウモロコシなどの穀類から造るグレーンウイスキーで、その香味は軽く穏やかです。

日本のウイスキーの主流であるブレンデッドウイスキーは、モルトウイスキーとグレーンウイスキーを調合(ブレンド)して造ります。

ここでは、代表的なウイスキーの製造方法を見てみましょう。

## モルトウイスキー

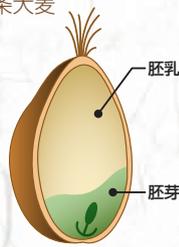
### 製麦

ウイスキーでは、麦茶などに使われる六条大麦ではなく、アルコールの元となるでんぷんをより多く含む二条大麦(以下「大麦」と表現します)を使います。

原料の大麦から麦芽を作る作業を製麦といいます。まず、脱穀した大麦を水に浸します。十分に吸水したところで水から揚げ、床に広げます。温度・湿度を管理しながら、時々混ぜて通気を促すと胚芽の部分から発芽し始めます。発芽が進むと胚乳の養分を分解するいろいろな酵素が生成されてきます。大麦の構造



二条大麦



酵素が十分に生成されたところで、麦芽をキルンと呼ばれる麦芽乾燥棟に送ります。燃料を燃やした熱により麦芽を乾燥させ、芽の成長を止めます。ピート(泥炭)を燃料と一緒に燃やすことで、ピート香と呼ばれる燻製様の香り(ピーティフレーバー)を麦芽に付けることもあります。

最後に、不快なえぐみのもととなる根を取り除き、麦芽が完成します。

### 糖化・発酵

麦芽をミルにかけ粉砕し、約60℃の仕込水とともに糖化槽に入れ攪拌します。すると、麦芽の酵素が働き、でんぷんを糖化します。これをろ過して得られる糖化液が麦汁(ウォート)です。糖化槽



糖化槽

糖化工程で使用する仕込水をマザーウォーターと呼びます。異味異臭がなく、適度なミネラル分を含む軟水が良いといわれています。

次が発酵工程です。麦汁を20~25℃に冷却した後、発酵槽に送り、酵母を加え、もろみとします。麦汁の製造工程中には高温殺菌の工程がないため、麦汁中には乳酸菌をはじめとした微生物が生きています。そのため、乳酸菌に負けないよう大量の酵母を加えることで、もろみの中で優勢に発酵を開始させます。

酵母は香味を形作る重要なポイントで、ウイスキー専用の酵母等を複数種類組み合わせて使います。発酵温度は30℃以上と高く、2~3日という短期間でアルコール分が約7%となり、発酵が終了し、酵母が死滅していきます。この段階から、乳酸菌が増殖して働き、ウイスキーに複雑な香味を与えます。

### 蒸留

発酵が終了したもろみを蒸留機へ送ります。モルトウイスキーには伝統的に銅製の単式蒸留機を使用します。銅は、もろみに含まれるゆで卵のような不快な臭

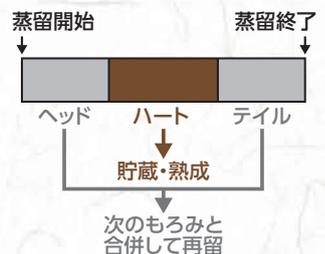


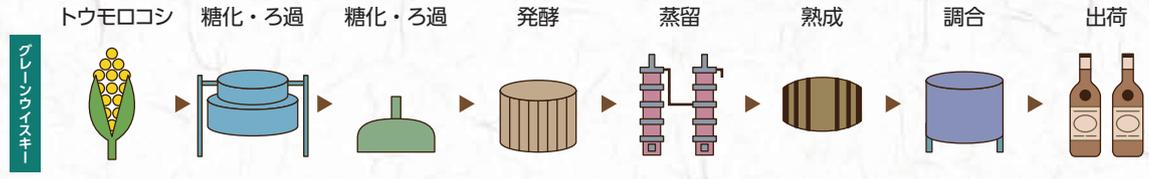
蒸留の様子

い成分である硫化水素を除去し、熱によって起こる様々な反応を助けるなど、ウイスキーの品質に良い効果があるためです。単式蒸留機はウォッシュスチルと呼ばれる初留釜とやや小さめのスピリッツスチルと呼ばれる再留釜の2種類から構成され、この2つの釜を総称してポットスチルと呼びます。

蒸留は一般的に2回行います。1回目の蒸留は初留釜で行い、約7%だったもろみのアルコール分が約25%になります。

2回目の蒸留は再留釜で行い、アルコール分約70%まで濃縮します。再留では留出区分を3つに分けます。まず、ヘッド(前留)と呼ばれる最初に出てくる区分は、刺激的な香りがするため別に取り分けます。次に出てくるのが、ハート(中留)と呼ばれる区分です。最も品質が優れており、この部分が製品となります。最後の区分はテイル(後留)と呼ばれ、アルコール分が出切るまで回収します。ヘッドとテイルは合わせて再留釜に戻し、次の再留時に繰り返し蒸留されます。ヘッドとテイルを切り替えるタイミングを的確に判断するのが蒸留職人の腕の見せ所です。





## 貯蔵・熟成

蒸留したての液体は無色透明のまだ荒々しい新酒（ニューポット）です。この新酒を樽に詰めて長い年月貯蔵し、熟成させると琥珀色のウイスキー原酒ができます。

## グリーンウイスキー

トウモロコシなどの穀類を主な原料として、麦芽を15~25%程度加えて製造します。



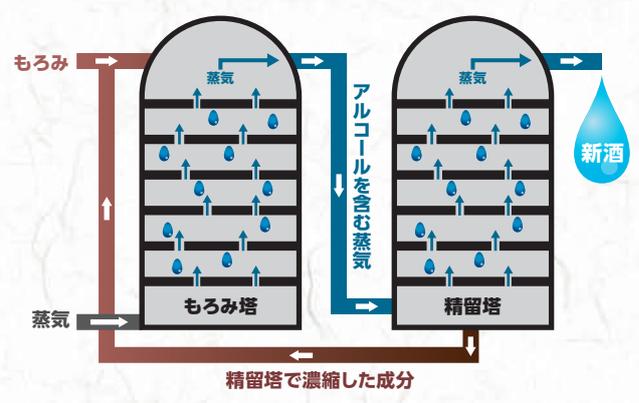
トウモロコシ

## 糖化・発酵

トウモロコシを粉碎したのち、消化性を良くするために120℃前後で蒸煮（じょうしゃ）します。約60℃まで冷めたら粉碎麦芽と仕込水を加えて、トウモロコシのでんぷんを麦芽の持つ酵素により糖化します。その後、糖化液を発酵工程に送ります。発酵工程はモルトウイスキーと同じです。

## 蒸留

発酵が終了したもろみを蒸留機へ送ります。グリーンウイスキーでは連続式蒸留機を使用します。連続式蒸留機はもろみ塔と精留塔という2本の塔から構成されます。塔の内部は銅製で、どちらも蒸留棚が何層もついており、蒸気がこの棚を通過する際に何度も蒸留が行われ、効率的にアルコール度数の高い留液を得ることができます。精留塔から出てくる留液を冷却して回収すると、アルコール分90%を超える新酒（ニューメイク）ができます。



連続式蒸留機の仕組み

## 貯蔵・熟成

グリーンウイスキーの新酒もモルトウイスキーと同じように樽に詰めて貯蔵・熟成させます。

## ウイスキーの調合

一般的にウイスキーは樽貯蔵した複数の原酒を調合（ブレンド）して商品化します。シングルモルトウイスキーと呼ばれる商品も、単一の蒸留所で造った複数のモルトウイスキー原酒を調合しています。モルトウイスキー原酒とグリーンウイスキー原酒をブレンドしたものはブレンデッドウイスキーです。

この調合工程は、ブレンダーと呼ばれる熟練した職人が担います。長い経験と知識から、各原酒の個性を把握し、その特徴を生かして調合する重要な作業です。

調合されたウイスキーは、味を馴染ませ安定させるために半年程度さらに樽で貯蔵し、その後市場に流通します。

## 世界の5大ウイスキー産地

ウイスキーは、現在世界各地で製造されています。近年、インドや台湾など新進気鋭の産地も注目されていますが、ここでは、世界の5大ウイスキー産地といわれている国や地域を紹介します。

### スコットランド

スコッチ・ウイスキーは、ピートを焚くことによるピーティフレーバーが特徴です。単式蒸留機で2回以上蒸留します。モルトウイスキーは麦芽100%、グリーンウイスキーは穀物と麦芽を原料にしています。

### アイルランド

アイリッシュ・ウイスキーは、ピートを使わず、単式蒸留機で3回蒸留を行うことによるしっかりとした味わいが特徴です。近年はスコッチ方式の製造も増えてきています。麦芽に加え、穀物（主に大麦）を原料に使うのも特徴の一つです。

### 日本

ジャパニーズ・ウイスキーは、スコッチを手本にして、日本人の繊細な食文化に合うように考え出されました。ピーティフレーバーを控えめにし、水割りにしても風味が崩れないといった特徴があります。

### カナダ

カナディアン・ウイスキーは、ライ麦やトウモロコシを原料にして製造したウイスキーをブレンドして造られるため、ライ麦の華やかな香りと軽快で穏やかな風味が特徴です。

### アメリカ

アメリカン・ウイスキーのうち、①コーンを51%以上80%以下使用する、②連続式蒸留機で蒸留する、③内側を強く焦がした新樽で熟成させるなどの細かな規定に合致するとバーボン・ウイスキーと名乗ることができます。やや赤みがかった色と香ばしい風味が特徴です。



# 造り方



## ブランデー

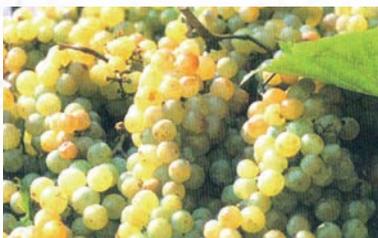
ブランデーは、果実から造ったワインを蒸留したお酒の総称です。その原料によって①ブドウから造るグレープブランデー、②ブドウ以外の果実から造るフルーツブランデー、③ブドウの搾りかすから造るかす取りブランデーの3種類に分類できます。一般的にブランデーというと、グレープブランデーを指します。

ここでは、代表的なブランデーの製造方法を見てみましょう。

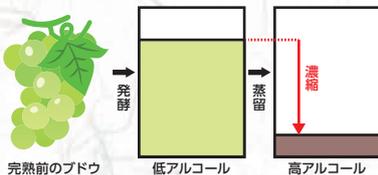
## グレープブランデー

### 原料ブドウ

ユニブラン種(サンテミリオン種)と呼ばれる白ブドウが多く使われます。完熟前の糖度が低く、酸味が強いブドウを収穫します。糖度が低いブドウを使うと、一房あたりのブドウから得られるアルコールは少なくなるため、ブランデーを造るには多くのブドウを必要とします。その結果、ブドウ由来の香味が濃縮



原料ブドウ



糖度の低いブドウは、一房あたりから得られるアルコール量が少ない  
→ブランデーをたくさん造るには、多くのブドウが必要となる

ブドウの糖分とアルコール収量

し、ブランデーの品質として大きなメリットとなります。また、ブドウの酸が多いと、もろみが酸性になり、雑菌汚染が抑制できるとともに香気成分の生成が促進されます。

### 発酵

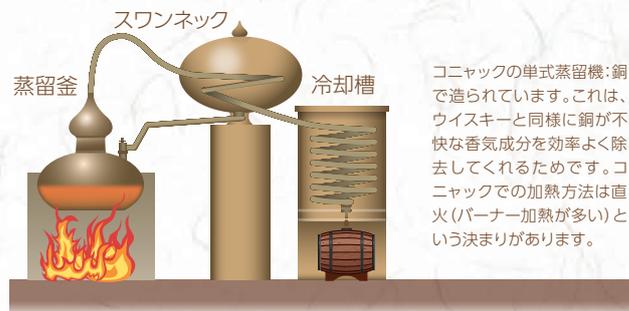
ブドウは、収穫後直ちに圧搾機にかけます。種子がつぶれるとオイルが溶出し、ブランデーの品質低下に繋がるため、種子をつぶさないよう慎重に果汁を搾り取ります。果汁を発酵させると、8%と比較的アルコール分の低い白ワインができます。

### 蒸留

コニャックは単式蒸留機で2回蒸留します。モルトウイスキーの場合と違って蒸留機は2回とも同じものを用います。

ワインを蒸留釜に入れ直火で加熱します。釜の内部で精留された蒸気は上部の“スワンネック(白鳥の首)”と呼ばれる管を通して冷却槽に向かい、そこで冷却されて液体に戻ります。1回目の蒸留では“ブルイ(初留液)”と呼ばれる、アルコール分約30%弱のやや濁りのある液体ができます。これを再び蒸留し、ヘッドとテイルを取り除き、ハートと呼ばれる蒸留液の中心部分だけを分離採取します。このアルコール分70%前後の透明な新酒を樽で熟成するとブランデーになります。

ウイスキーと同様に、再留の際にヘッドとテイルを切り替えるタイミングが品質にとって重要なポイントです。



### 貯蔵・熟成

蒸留後、リムーザン産又はトロンセ産のオーク樽の中で貯蔵します。貯蔵中に樽の成分であるタンニンが原酒に溶け込むことで熟成していきます。リムーザン産オークは木目が粗く、タンニンが多めで、原酒の着色が早いとされています。一方、トロンセ産オークは産出量が少なく貴重ですが、芳香成分が多く、柔らかいタンニンで、着色は少なく、ゆっくり熟成するとされています。貯酒した樽は繰り返し使用しますが、使用回数が多くなればなるほど溶出成分は減少します。

熟成期間はコントという考え方で管理されます。フランスではブドウを収穫した翌年3月31日までに蒸留しなければならないとの決まりがあります。蒸留期間が終わる3月31日までを「コント00」、続く4月1日から翌年3月31日までを「コント0」、次の4月1日から翌年3月31日までを「コント1」というように取り扱います。コニャックと呼べるのはコント2以上(樽貯蔵期間が2年以上)です。

### 調合

長期間熟成させた数多くの樽の中から、商品のコンセプトに合うように調合します。そのため、調合はブランデーにとって、最も大切な部分といえるかもしれません。熟成年数や生産地区、場合によってはブドウ品種も異なるブランデー原酒は、一つ一つが違った香味を有しています。多種にわたるブランデー原酒をバランスよく調合することがブランデーの役割です。

## フルーツブランデー

フルーツブランデーは、世界各国で造られています。

特に、フランスのアルザス地方では、名産の果実を使ったフルーツブランデー造りが盛んで、糖分の高いサクランボから造られるキルシュヴァッサーが有名です。その他にも、リンゴ(カルヴァドス)、木イチゴ(フランボアーズ)、西洋ナシ(ポワール・ウイリアムス)など様々な果実がブランデー造りに使われています。

グレープブランデーと同様に、フルーツの果汁又は破砕物を原料としてフルーツワインを造り、それを通常は小型の単式蒸留機で蒸留して造ります。

一般的には樽貯蔵をしないため、無色透明な蒸留酒であり、原料果実由来の特徴的な香りが生きています。

かす取りブランデーは、中世の頃に貴族の飲み物であったワインやブランデーを飲むことができなかった庶民が、残ったワインの搾りかすを蒸留して造ったのが始まりといわれています。今でもフランスのブルゴーニュ地方では、蒸留機を車に積んでワイン醸造所をまわり、マールを製造するという昔ながらの光景を見ることができます。

かす取りブランデーは、赤・白どちらのワインの搾りかすからでも造ることができます。赤ワインは果汁を果皮なども含んだまま発酵させた後に搾るので、搾りかすにはアルコールが残っています。そのかすに水を加えて蒸留すると、かす取りブランデーができます。一方、白ワインは、はじめにブドウを搾り、果皮などを取り除いた果汁のみを発酵させて造るため、ブドウの搾りかすにはアルコールが含まれていません。そのため、搾りかすに水と酵母を加えてアルコール発酵させてから蒸留します。

蒸留には色々な蒸留機を使いますが、精留塔の付いた蒸留機の場合、アルコール分約70%の留液が得られます。ブドウの果皮や種子と一緒に蒸留することで、原料ブドウに由来する個性の強い原酒を得ることができます。

一部のマールを除き、一般的には樽貯蔵しないため、無色透明です。



かす取りブランデーの蒸留機

## かす取りブランデー

かす取りブランデーとは、ワインを製造した際に出るブドウの搾りかすを蒸留したお酒のことをいいます。搾りかすとは、ブドウの果皮など果汁を搾り取った残りを指します。

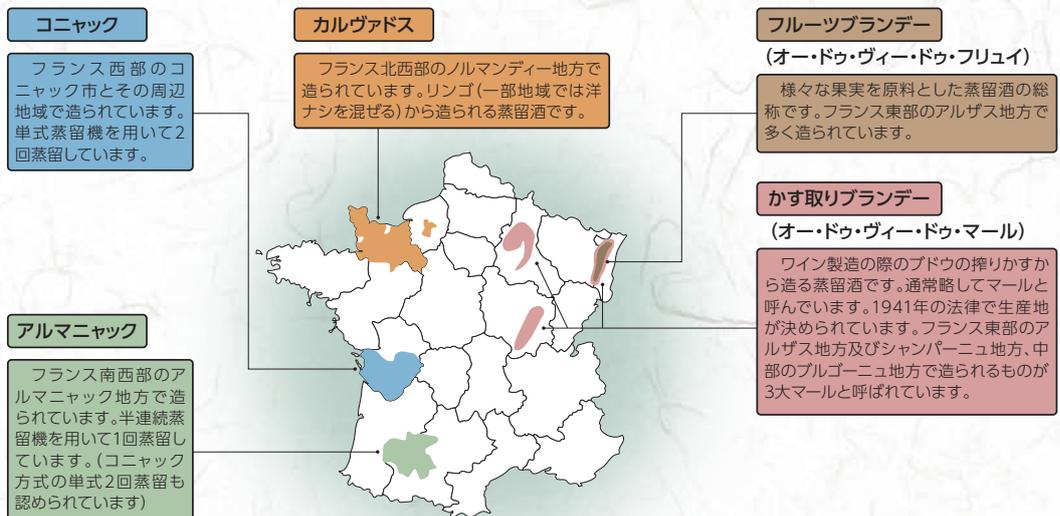


ブドウの搾りかす

かす取りブランデーは世界各地で造られていますが、中でもフランスのマールやイタリアのグラッパという商品が有名です。

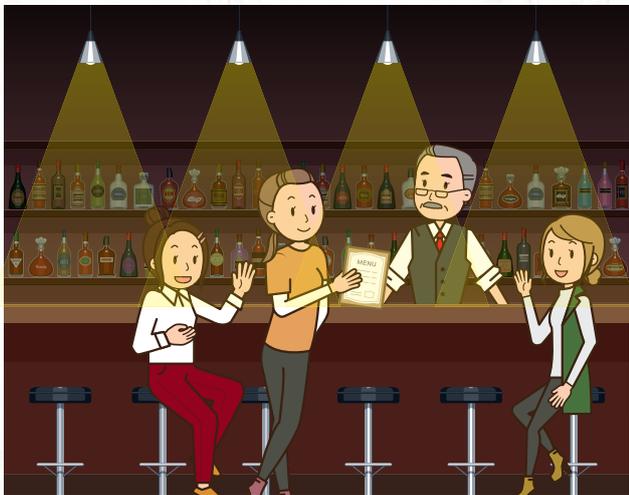
### フランスにおけるブランデーの地域特性

ブランデーは、世界各地で製造されています。なかでも、世界一のブランデー生産地として知られるフランスでは、地域ごとに異なる特徴のブランデーが造られています。ここではフランスにおける主な生産地とそこで造られる様々なブランデーを紹介します。



# 商品知識

利香さんがお友達の有子さんと咲子さんとバーに出かけました。

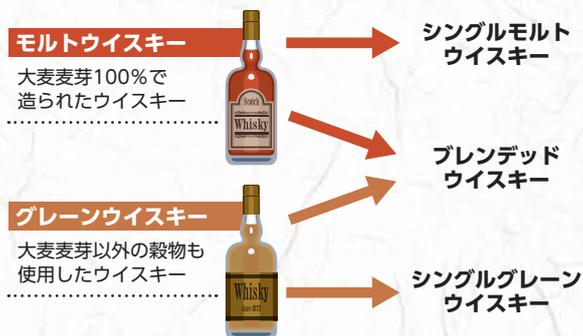


店主 メニューリストをどうぞ。  
 利香 いろいろなウイスキーやブランデーがありますね。  
 有子 どうやって選べばいいでしょうか。ウイスキーやブランデーについて色々教えてください。  
 店主 わかりました。

## ウイスキーの種類

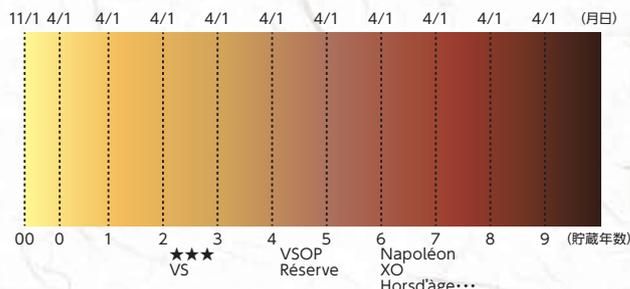
咲子 はじめに、モルトウイスキーとは何ですか。  
 店主 大麦麦芽を原料に造ったウイスキーです。トウモロコシを原料にしたグレーンウイスキーもあります。  
 有子 シングルモルトウイスキーについて教えてください。  
 店主 シングルモルトウイスキーとは、単一の蒸留所で造った複数のモルトウイスキー原酒をブレンドして造られたものです。蒸留所ごとの特徴が反映されるため、味や特徴が分かりやすいですよ。  
 咲子 一つの樽で貯蔵されたウイスキーではないのですね。  
 店主 よく誤解されますが、一つの樽で貯蔵されたウイスキーはシングルカスクウイスキーといいます。  
 利香 ブレンデッドウイスキーとはどのようなウイスキーですか。  
 店主 モルトウイスキーとグレーンウイスキーをブレンドしたものがブレンデッドウイスキーです。  
 有子 ブレンデッドウイスキーにはどのような特徴がありますか。  
 店主 まろやかでバランスのとれた香味が特徴です。モルトウイスキーの個性的な特徴をグレーンウイスキーが和らげてくれています。

## これであなとも ウイスキー・ブランデー通



## ブランデーの種類

利香 ブランデーはどんなお酒ですか。  
 店主 ブランデーは果実を原料として造る蒸留酒です。原料の果実に由来する香りや味を楽しむことができます。  
 咲子 どのような果実が使われているのですか。  
 店主 主にブドウが使用されますが、リンゴやサクランボ、西洋ナシから造るブランデーもあります。フランスを中心にヨーロッパでの生産が盛んですが、南米や日本でも造られています。  
 有子 ブランデーのメニューリストを見ると、VSOPやXOといった記号を表示されているものがありますね。  
 店主 この記号は貯蔵年数を表しています。ブランデーは、貯蔵年数の異なる原酒をブレンドして製品化しています。製品には、ブレンドした原酒のうち最も貯蔵年数の短いものに応じて記号が付けられます。フランスの代表的なブランデーのコニャックでは、VSOPは4年以上、XOは6年以上貯蔵した原酒をブレンドした商品であることを示しています。



## ウイスキー・ブランデーの色

咲子 ウイスキーとブランデーは綺麗な琥珀色をしていると聞いたことがあります。  
 店主 そうですね。これはウイスキーとブランデーが樽の中で長い年月をかけて貯蔵・熟成したためです。樽材の影響を受けながら丁寧に育てられていった証です。樽貯蔵しない無色透明なブランデーもありますが、樽の中で貯蔵することは、ウイスキーとブランデーにおける共通の特徴といえます。

利香 樽で貯蔵する年数が長い程、色は濃くなるのですか。

店主 必ずしもそういうわけではありません。色は樽の特徴による影響が大きいと考えられています。例えば、シェリー樽(シェリー酒の貯蔵に使った樽)を使用した場合には色が濃く付きやすいです。一方で、バーボン樽(バーボンウイスキーの貯蔵に使った樽)は色が付きにくいといわれています。

有子 直観的に貯蔵年数が長いものほど、おいしくなりそうに感じますが、その点について教えてください。

店主 貯蔵年数でおいしさを判断することもできません。原酒、使用する樽、そして商品コンセプトによって貯蔵年数が決められているためです。

咲子 奥が深いですね。

店主 お酒は嗜好品なので、その人の好みによってもおいしさの判断は変わってきます。少しずつ色々試してみるといいですよ。

## ウイスキー・ブランデーの飲み方

有子 おいしい飲み方を教えてください。

店主 温めたり冷やしたり、水やソーダで割ってもおいしいですし、様々なカクテルにも利用されるなど、幅広い楽しみ方ができます。ウイスキーやブランデーの香味そのものを堪能したい時にはストレートで飲むのがお勧めです。

利香 ウイスキーでは、ソーダで割るハイボールが人気ですね。

店主 ハイボールは他の諸外国に比べ、日本でより受け入れられている飲み方です。これは、日本では食事中にお酒を飲む習慣があるためと考えられています。食事の脂っこさや、料理の後味をハイボールのソーダが洗い流してくれるので口の中がスッキリします。

## ジャパニーズウイスキー

咲子 日本のウイスキーも沢山ありますね。

店主 世界のウイスキー産地の中でも高く評価されているのが、スコットランド、アイルランド、アメリカ、カナダ、そして日本です。総称して「世界5大ウイスキー産地」と呼ばれています。近年、国際的な品評会で日本のウイスキーが賞を取り、「ジャパニーズウイスキー」として世界的に人気が高まっています。

有子 確かに、海外での需要が高まっているという話を

よく耳にします。ジャパニーズウイスキーにはどのような特徴がありますか。

店主 香味のバランスが調和したものが多く、渋味や苦味は目立たないのが特徴です。また、ミズナラの樽を使用する場合もあり、白檀や香木のような独特の香りが感じられるものもあります。近年、「ジャパニーズウイスキー」と表示できる基準を業界団体が定めたことが話題になりました。この基準によって、ジャパニーズウイスキーの更なる品質向上と消費者の適正な商品選択に繋がると考えられています。

利香 基準があると安心してジャパニーズウイスキーを購入して楽しむことができますね。

「ジャパニーズウイスキー」と表示できる基準	
原材料	麦芽、穀類、日本国内で採水された水に限る。 麦芽は必ず使用しなければならない。
製法	製造 糖化、発酵、蒸留は日本国内の蒸留所で行う。蒸留の際の留出時のアルコール分は95度未満とする。
	貯蔵 内容量700L以下の木製樽に詰め、詰めた日の翌日から起算して3年以上日本国内で貯蔵すること。
	瓶詰 日本国内で容器詰めし、充填時のアルコール分は40度以上であること。
	その他 色調の微調整のためのカラメルの使用を認める。

店主 それではご注文をお聞かせいたします。

咲子 シングルモルトウイスキーの水割りにします。

有子 私はブランデーにします。お酒の香味そのものを楽しみたいのでストレートをお願いします。

利香 まあ、すっかり通ね。私はジャパニーズウイスキーのストレートに決めました。

店主 わかりました。



# 楽しみ方

## ウイスキー

ウイスキーの楽しみは、原料や製造方法などの違いによるバリエーションを味わうことにあります。また、時と場合によって、ストレートから水割り(お湯割り)など、さまざまな形で楽しめるのもウイスキーの醍醐味です。

### まずは気軽に

ウイスキーを気軽に楽しめるのは水割りです。グラスに氷→お好みの量のウイスキー→水の順に入れ、攪拌してできあがりです。水の量は、自分好みの濃さになるように調節します。

水がウイスキーの個性をやわらかく包むので、食事と楽しむウイスキーの飲み方としても知られています。水割りウイスキーは、料理の味を際立たせ、気分も会話も弾ませます。寒い冬には、ウイスキーにお湯を注いだお湯割りにすると体が温まります。

### 個性を楽しむ

ウイスキーそのもののおいしさを味わいたいときには、オンザロックやストレートが良いでしょう。スコッチやバーボンなど、個性的なウイスキーの華やかな香りやピーティフレーバーは、一日の終わりを一層充実したものにしてくれます。グラスの傍らにはつまみとチェイサー(水)を忘れずに用意しましょう。



### 食事とともに



食事に合わせるなら、ハイボールがお勧めです。ハイボールのソーダが料理の後味を洗い流し、口の中をさっぱりとしてくれます。氷を入れたグラスにウイスキーを注ぎ、冷えたソーダを加えるだけで、案外手軽に作れます。冷たさにソーダのほどよい刺激が加わり、とても爽やかとなります。レモンピール(レモンの皮)で香りづけすると、爽快感がいっそう引き立ちます。

## ブランデー

ブランデーの魅力は、原料である果実由来の様々な個性が醸し出す香りと味でしょう。一度にたくさんの量を飲むお

酒ではありません。ブランデーの良い香りとアルコールは、気分を良くし、気持ちを落ち着かせてくれます。上手に取り入れ、楽しい生活のスパイスとしたいものです。

### 食事の締めくくりに

ブランデーの果実由来の味と香りは食後の充実した時間を楽しむためのお供としてふさわしいものです。お好みで水割りや、暑い季節にはソーダ割りやオンザロックにしても楽しめます。

### 香りや味わいを堪能する

ブランデーの香りや味わいを堪能するためには、ストレートが良いでしょう。特にコニャックやアルマニャックなど長期熟成させたブランデーは、大振りのブランデーグラスに注ぎ、手で温めながら立ち上る香りを楽しみましょう。

樽で熟成させていない透明な色のブランデーは、自由な楽しみ方のできるお酒です。カクテルにすると味と香りが個性を引き立たせますし、冷蔵庫で冷やしてストレートで味わうのも格別です。

### コーヒーや紅茶とともに

寒い季節には、コーヒーや紅茶にブランデーを注いで飲むと体が温まります。この楽しみ方は、フランスのマール、フルーツブランデーやイタリアのグラッパなど、それぞれの生産国でも見られます。

## 保存

ウイスキーやブランデーは蒸留酒のためエキス分が少なく、清酒やワインなどの醸造酒に比べると品質劣化はあまりありません。ただし、高温や直射日光にさらされると色あせ、香味が劣化してしまうこともあります。研究によると、ウイスキーを夏場の屋外に放置したところ、1週間経った頃には退色し香味が著しく変化したそうです。ウイスキーやブランデーのおいしさを守るためには、光の当たらない涼しい場所での保存が大切です。

発行  
独立行政法人  
酒類総合研究所  
National Research Institute of Brewing

ホームページ



〒739-0046 広島県東広島市鏡山3-7-1  
☎ 082-420-0800(代) FAX 082-420-0802  
e-mail: kouhou\_info@nrib.go.jp

本誌に関する問い合わせは、広報・産業技術支援部門まで

令和6年3月 1刷