シュワシュワ
しゅあわせ

本気のスパークリング

グラスに注ぐと立ちあらわれるキメ細かい泡の美しさ。
食中酒として、和にも洋にも中にも寄り添う懐の深さ。
眺めて良し、飲んで良し、祝杯に良し。
進化を続けるスパークリングは、未来に輝くお酒なのです。

文＝藤田千恵子　撮影＝伊藤菜々子　イラスト＝藤田翔

いよいよ春！
泡酒の
季節です

藤田千恵子さん

フリーライター、随筆家。ライフワークは酒蔵探訪。日本各地の酒に関わる取材、執筆を続けている。著書は『美酒の設計』（マガジンハウス）など多数。

とりあえず、ビール
じゃなくて、
とりあえず、
シュワシュワ酒！

ジョン・ゴントナーさん

1988年に来日後、日本酒の魅力にハマり、SAKEジャーナリストとして日本酒文化の伝道に力を注ぐ。講習を受けた生徒は1500人！

日本酒好きこそ納得
進化がわかる3本！

甘味と酸のバランスが絶妙。
疲れた日の寝酒にも（笑）

泡の刺激も
旨味も後口も理想形

ダントツ！
非常にキレがいい！

注ぐ際のビジュアルも
味もクリアでいい。乾杯向き！

亜麻猫スパーク
白麹仕込純米生酒

全量秋田県産米による生酛純米造りで、協会6号酵母のみを使用する人気蔵元〝新政〟。酸味系日本酒である〝亜麻猫〟をスパークリング化することにより、酸味を際立たせている。さらに粗漉ししたもろみに残る粕の量を可能な限り少なくし、クリア感も演出。加えて瓶内発酵中の温度にも細心の注意を払う。

新政酒造（秋田）
A 720ml 1650円　B 秋田酒こまち　C 40％／60％　D 協会6号　E P.P.キャップ

獅子の里 鮮（せん）
活性純米吟醸生酒

22年前「生酒の新鮮な香りを瓶内で甦らせたい！」と瓶内発酵研究を重ね続けることで生まれた。瓶内で麹も酵母も活動しているので、麹の糖化酵素と酵母のつくり出す香りで、料理の味わいをより引き出す食中酒となっている。2013年に政府主催のアフリカ開発会議の公式晩餐会で乾杯酒に選ばれたことも。

松浦酒造（石川）
A 500ml 1950円　B 山田錦　C 60％　D 熊本酵母　E P.P.キャップ

七賢（しちけん） 星ノ輝（かがやき）

「日本酒はあまり飲まない」という消費者に向けて、新しい日本酒の魅力を引き出すために造られたスパークリング。泡が美しく、香りは華やか、後口スッキリを目指している。そのためにはガス圧、日本酒度、アルコール度数の安定が必要で、火入れをし、その後シャンパーニュと同じように滓引きを行なう。

山梨銘醸（山梨）
A 720ml 5400円　B 山梨県産米　C 非公開　D 非公開　E コルク

●酒のデータは、A希望小売価格　B使用米（麹米／掛米）　C精米歩合（麹米／掛米）　D酵母　E栓の型
※蔵元データ及び取り扱い酒販店は113〜119ページをご覧ください。季節限定のものは文末に表記しています。