

2022年9月2日



ギフトにも最適！

高級日本酒

おすすめの高級日本酒17選を大公開！

最高級な、プレミアム感のある日本酒。

頑張った自分へのご褒美や特別なお祝いのギフト、誕生日のプレゼントに日本酒を
買う人も多いと思います。

一口で日本酒と言っても、香りや味わいの濃淡の違い、原産地など様々な種類があ
ります。そこで、この記事ではおすすめの高級日本酒をお値段別でご紹介。

記事の後半で日本酒の種類や、おすすめの飲み方、原産地についても詳しく解説していますので、興味のある方はぜひ最後までご覧ください。

※商品価格は記事執筆時のものです。タイミングによって価格が変動することがございます。ご了承くださいませ。

目次 [非表示]

- **1【1万円前後】最高級の日本酒おすすめ人気6選**
 - **1.1 (1)梵「日本の翼」**
 - **1.2 (2)楯野川酒造「楯野川 純米大吟醸 極限」**
 - **1.3 (3)出羽桜「雪漫々」**
 - **1.4 (4)南部美人「純米大吟醸 南部美人」**
 - **1.5 (5)和泉清「慧 シャア 39 MCNAUGHT マックノート」**
 - **1.6 (6)久保田「久保田 萬寿 純米大吟醸」**
- **2【3万円以上】最高級の日本酒おすすめ人気4選**
 - **2.1 (1)獺祭「獺祭 磨きその先へ」**
 - **2.2 (2)梵「天使のめざめ」**
 - **2.3 (3)龍力「秋津」**
 - **2.4 (4)菊姫酒造「菊理媛」**
- **3【5万円以上】最高級の日本酒おすすめ人気4選**
 - **3.1 (1)黒龍酒造「黒龍 石田屋」**
 - **3.2 (2)SAKE HUNDRED「百光」**
 - **3.3 (3)高木酒造「十四代 本丸 秘伝玉返し」**
 - **3.4 (4)堀江酒場「夢雀」**
- **4【10万円以上】最高級の日本酒おすすめ人気3選**
 - **4.1 (1)楯の川酒造「光明 出羽燦々」**
 - **4.2 (2)宮下酒造「楽聖」**
 - **4.3 (3)喜久水酒造「特別大吟醸 朱金泥能代 醸蒸多知」**
- **5 最高級の日本酒の選び方**
 - **5.1 (1)日本酒の種類で選ぶ**
 - **5.2 (2)原産地で選ぶ**
 - **5.3 (3)日本酒の味わいで選ぶ**
- **6 最高級の日本酒で全国津々浦々の味わいを楽しもう**

【1万円前後】最高級の日本酒おすすめ人気6選



1本あたり1,600円から3,000円程度で購入できる日本酒が多いなか、1万円を超える日本酒は非常に効果なお酒だと言えます。

数ある日本酒のなかでも、1万円前後の日本酒は、プレゼントや普段頑張っている自分へのご褒美など、特別なシーンにふさわしい高級なお酒ではないでしょうか。

まずは、高級日本酒のなかでも比較的安価な1万円前後の日本酒6選を紹介していきます。

【1万円前後】最高級の日本酒おすすめ人気6選

1. [梵「日本の翼」](#)
2. [楯野川酒造「楯野川 純米大吟醸 極限」](#)
3. [出羽桜「雪漫々」](#)
4. [南部美人「純米大吟醸 南部美人」](#)
5. [和泉清「慧 シャア 39 MCNAUGHT マックノート」](#)
6. [久保田「久保田 萬寿 純米大吟醸」](#)

(1)梵「日本の翼」

定価(税込)	5,940円
内容量	720ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

国内外の要人をもてなす際に使われることもある、最高級日本酒の「日本の翼」です。

2020年には160周年を迎える、老舗の酒蔵「加藤吉平商店」が製造しています。

加藤吉平商店のこだわりは、余計な添加物を加えずに、米と米麴、水の3つの原材料だけで日本酒を作ること。

その加藤吉平商店が作る日本の翼は、上品な味わいが特徴で口当たりが柔らかく、後口のキレが絶品です。

料理との相性を意識して作られたとのことですが、お酒単品としてもとても美味しく飲めるので、幅広い方におすすめです。



梵 日本の翼 720ml

created by [Rinker](#)

梵

Amazon

楽天市場

(2) 楯野川酒造「楯野川 純米大吟醸 極限」

定価(税込)	26,400円
内容量	720ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

1832年創業の蔵元が持つ全ての技術と熱い情熱を注ぎこみ、2013年に作られた「楯野川 純米大吟醸 極限」。

およそ**300**時間かけて**8%**まで精米した、山田錦を使用。直径わずか2ミリまで精米したお米からもたらされるものは、お米の旨味とコクの絶妙なバランスです。

香りは華やかで、酸味は程よくあり、ゆっくりと続く奥深い味わいを楽しめます。

それは、まるで身体の細胞にじんわりと染み渡るような、上質な飲み心地です。



・【日本酒】楯野川(たてのかわ)純米大吟醸 極限720ml

楯野川

Amazon

楽天市場

(3)出羽桜「雪漫々」

定価(税込)	6,820円
内容量	1800ml
日本酒の種類	大吟醸酒

山田錦を半分以下に磨き上げた、高精白米が原料の、「雪漫々」。伝統の技術による完全な手作りで製造されます。

メーカーの出羽桜は、1855年に仲野清五郎が熊正宗醸造元として酒造業を開始したことが始まりの、とても歴史が深い酒造メーカー。

雪漫々は華やかな香りと膨らみのあるやわらかな味わいで、生産量の少ない貴重なお酒です。

日本酒を好む人はもちろんのこと、「お酒はちょっと」という人にも、ぜひ飲んでいただきたい1本ですよ。



出羽桜 雪漫々 (でわざくら ゆきまんまん) 大吟醸酒 1.8L

created by [Rinker](#)

出羽桜

Amazon

楽天市場

(4)南部美人「純米大吟醸 南部美人」

定価(税込)	11,550円
内容量	1800ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

「純米大吟醸 南部美人」は、35%まで磨き上げた山田錦を使用した、南部美人のシリーズの中でも最高峰に位置するお酒です。

「南部美人」という銘柄は1951年に、「綺麗で美しいお酒を造りたい」という思いで、「南部美人」と命名されました。

純米大吟醸の芳醇な香りと濃密な味わいがバランス良く表現された格調高いお酒。

「SAKE COMPETITION 2018 純米大吟醸部門1位」を獲得しているので、日本酒にこだわりを持つ方にもおすすめです。



南部美人【純米大吟醸】 1800ml ギフト木箱入り 岩手県(株式会社南部美人)

created by [Rinker](#)

Amazon

楽天市場

(5)和泉清「慧 シャア 39 MCNAUGHT マックノート」

定価(税込)	4,980円
内容量	720ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

和泉清の「慧 シャア 39 MCNAUGHT マックノート」は、長野県産の美山錦を原料米に用い、精米歩合は**39%**とお米の芯だけで仕込んだ純米大吟醸です。

メーカーの遠藤酒造場は1864年に、須坂藩御用達の酒蔵として創業されました。

味わいは芳醇でフルーティーな香りで、雑味の無いクリアな味わいとお米の甘味を感じます。そして、スッと消えるスッキリした後口です。

そのため女性にも人気があり、ワイングラスで芳醇な香りを楽しんで頂くのもおすすめです。



日本酒 慧 39 -シャア – MCNAUGHT マックノート 720ml 純米大吟醸 美山錦 ギフト
プレゼント 酒 飲み物 贈り物 贈物 敬老の日 御祝

created by [Rinker](#)

シャア\慧

Amazon

楽天市場

(6)久保田「久保田 萬寿 純米大吟醸」

定価(税込)	4,160円
内容量	720ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

この久保田は、日本酒が好きな方なら一度は飲んだことがあるであろう、有名な銘柄です。

メーカーの朝日酒造は、1830年に朝日村で酒造業開始。1986年に「久保田萬寿」が誕生しました。

麴造りの精度が高いため、味にふくらみ、柔らかさがあるのが特徴。

さらに、フルーティーで、なおかつ重厚な香りも楽しめます。

お正月・記念日など特別なときや、大切な方へのプレゼントにぴったりですよ。



正規特約店品 久保田 萬寿(純米大吟醸)720ml

created by [Rinker](#)

久保田

Amazon

楽天市場

【3万円以上】最高級の日本酒おすすめ人気4選



ここからは3万円以上する日本酒について紹介していきます。

今回紹介するのは、「獺祭 磨きその先へ」、「天使のめざめ」や「秋津」、「菊理媛」の4選です。

それぞれのメーカーのこだわり、味わいや風味について詳しく解説していますので、ぜひチェックしてみてくださいね。

【3万円以上】最高級の日本酒おすすめ人気4選

1. [獺祭「獺祭 磨きその先へ」](#)

2. [梵「天使のめざめ」](#)
3. [龍力「秋津」](#)
4. [菊姫酒造「菊理媛」](#)

(1) 瀬祭「瀬祭 磨きその先へ」

定価(税込)	38,500円
内容量	720ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

日本酒業界をリードしてきた、旭酒造が最高精米の日本酒を超える、旭酒造最高峰のお酒にこだわり抜いたのが、「瀬祭 磨きその先へ」です。

遠心分離機によって無加圧状態で搾ったお酒です。

澄み切った上品な香りがあり、お口に含むと山田錦の豊かなコクが広がります。辛口淡麗なので、後口もすっきりですよ。

瀬祭は有名な銘柄なので、知名度の高い日本酒をプレゼントしたいという方にもおすすめです。



瀬祭 磨き その先へ 720ml

created by [Rinker](#)

瀬祭 磨き

Amazon

楽天市場

(2) 梵「天使のめざめ」

定価(税込)	33,000円
内容量	500ml

日本酒の種類

純米大吟醸酒

梵「天使のめざめ」は加藤吉平商店で作られ、2011年の全日本酒類コンクールでは総合第一位を獲得したお酒です。

パイナップル・すももちゃん酵母という、可愛らしいネーミングの酵母を使用し醸したお酒を、フランス製榿樽(かしだる)の中で貯蔵・熟成。そのため、甘酸っぱくて素晴らしい熟成香を感じられます。

「梵・天使のめざめ」を小さなグラスに入れて手のひらで包むと、魅惑的な香りを楽しむことができます。

日本酒にこだわりのある、女性にもおすすめです。



梵 天使のめざめ 榿樽10年超熟成 500ml

梵

Amazon

楽天市場

(3)龍力「秋津」

定価(税込)	33,000円
内容量	1800ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

龍力「秋津」は、有機肥料・栽培法にこだわった、最高品質の山田錦を使用したお酒です。

1921年に本田新二(初代)が龍力の醸造を開始し、1996年にこの「秋津」が誕生しました。

純米大吟醸ならではのまろやかな味わい・果実に似た香りがあり、温度の変化によって香りの違いを楽しむことができます。

香りは、洋梨やりんごのようなフルーティーな香りです。

果実の香りを楽しみたい方、女性にもおすすめです。



龍力 純米大吟醸 秋津 1800ml [日本酒 1800ml x 1本] [ギフトBox入り]

created by [Rinker](#)

龍力

Amazon

楽天市場

(4) 菊姫酒造「菊理媛」

定価(税込)	26,290円
内容量	720ml
日本酒の種類	大吟醸酒

山田錦を50%以下に磨き上げ、極上の吟醸酒だけを厳選し、さらに十余年間ゆつくりと寝かせ、歳月をかけて磨き上げたお酒です。

メーカーの菊姫合資会社は、1573年に創業された、とても歴史の深いメーカーです。

長い歳月をかけて磨き上げた、カラメルや黒糖を思わせる甘い香りと、奥ゆかしさがあります。

やや辛口で、穏やかな酸味も特徴です。

この「菊理媛」はとても希少なお酒なので、レアなお酒を探している方にもおすすめです。



菊姫 菊理媛 720ml(化粧箱入)

created by [Rinker](#)

菊姫

Amazon

楽天市場

【5万円以上】最高級の日本酒おすすめ人気4選



次に5万円以上の日本酒を紹介していきます。

5万円ともなると、とても高額なので慎重に選んでいきたいですね。

ここで紹介するのは、「黒龍 石田矢」、「百光」、「十四代 本丸 秘伝玉返し」、「夢雀」の4選になります。

それぞれの特徴や味わい、こだわりについて紹介していきますので、参考になれば幸いです。

【5万円以上】最高級の日本酒おすすめ人気4選

1. [黒龍酒造「黒龍 石田屋」](#)
2. [SAKE HUNDRED「百光」](#)
3. [3.高木酒造「十四代 本丸 秘伝玉返し」](#)
4. [4.堀江酒造「夢雀」](#)

(1)黒龍酒造「黒龍 石田屋」

定価(税込)	77,000円
内容量	720ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

山田錦を35%まで磨き上げ、低温で3年以上の熟成をさせた、まろやかさが絶品のお酒です。

メーカーの黒龍酒造は、1804年に創業され、200年以上ある歴史のある酒造です。

日本の多くの著名人、皇室御用達のお酒もあるほど、多くの人々に愛されています。

3年という長い熟成期間をかけたこともあり、甘くフルーティーで芳醇な香りと、まろやかで上品な味を感じます。

皇太子殿下も愛飲していたという希少なお酒なので、特別なシーンや贈り物をしたいという方におすすめです。



黒龍 石田屋 720ml 黒龍酒造 福井県 日本酒 2021年11月 今期詰 化粧箱付 ギフト 贈り物 御中元 お中元

created by [Rinker](#)

Amazon

楽天市場

(2)SAKE HUNDRED「百光」

定価(税込)

49,800円

内容量	720ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

SAKE HUNDRED「百光」は、有機栽培米を**200時間以上**かけて**18%まで**に徹底的に磨き上げた、雑味のないお酒です。

そのため、圧倒的な透明感、お米由来のみずみずしい甘味と、旨味をじっくりと堪能できます。

お口に含むと白桃のような甘味と、ふくよかな旨味が舌の上で広がり、心地よい酸味が伸びていきます。

こちらのアイテムも、なかなか市場に出回らないお酒なので、大切な方へのギフトとしてもおすすめです。



百光 | BYAKKO 720ml

ノーブランド品

Amazon

楽天市場

(3)高木酒造「十四代 本丸 秘伝玉返し」

定価(税込)	55,000円
内容量	1800ml
日本酒の種類	特別本醸酒

高木酒造「十四代 本丸 秘伝玉返し」は、精米歩合を本醸造酒並みの55%で醸造していますが、吟醸酒に近い割合になるくらいの醸造方法をとったことから「特別本醸造酒」に分類されています。

十四代は1615年に創業し、最高品質の日本酒を造り続けている高木酒造の入手困難な人気の銘柄。

旨味がしっかりした分厚い味に、華やかな香り立ちに濃厚さと軽さを併せ持つ。

全体的にバランスがいいので、日本酒初心者の方にもおすすめです。



十四代 本丸 秘伝玉返し 1800ml 日本酒 2022年詰 ギフト 贈り物 御中元 お中元

created by [Rinker](#)

Amazon

楽天市場

(4)堀江酒場「夢雀」

定価(税込)	96,800円
内容量	750ml

日本酒の種類

純米大吟醸酒

堀江酒場「夢雀」は、世界で何十万円もの4日とがついてる、ある意味「日本一高級」な日本酒です。

なんと、ドバイでは約**60万円**もの値段がついているそう。

その夢雀を製造したのは、1764年に山口県に創業した堀江酒場。

日本では神に仕える鳥と称される「雀」と共に「夢」を運ぶという思いを込めて「夢雀」(むじゃく)と名付けられました。

原材料には、**1割8分**まで丹念に磨き上げたイセヒカリを使用。栓を開けると花のような甘い香りが広がります。

味わいは甘口でありながら、しっかりとした酸も感じられます。

乾杯酒や食前酒など、華やかな場面におすすめです。



堀江酒場 夢雀

created by [Rinker](#)

夢雀

公式オンラインショップ

【10万円以上】最高級の日本酒おすすめ人気3選



【10万円以上】最高級の日本酒おすすめ人気3選

1. [楯野川「光明 出羽燦々」](#)
2. [宮下酒造「楽聖」](#)
3. [喜久水酒造「特別大吟醸 朱金泥能代 醸蒸多知」](#)

さあ、いよいよ最高峰の10万円以上の日本酒を紹介していきます。
10万円を超える日本酒はとても貴重で、手にいれることが困難な品ばかりです。

ここでは「光明 出羽燦々」、「楽聖」、「特別大吟醸 朱金泥能代 醸蒸多知」の3選をご紹介します。

それぞれのメーカーのこだわり、味わいや香りについてご説明していきます。

(1) 楯の川酒造「光明 出羽燦々」

定価(税込)	110,000円
内容量	720ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

楯の川酒造「光明 出羽燦々」は、とても希少なお酒で、「幻の日本酒」と異名もつくほど、人気の日本酒です。

使用しているお米は、山形県産の出羽燦々(でわさんさん)を使用。

日本酒史上、これまでどの蔵元にもできなかった、精米歩合1%で作られました。

口に含むと花のような優しい香りを感じ、澄み切ったクリアな味わいが楽しめます。

これまでの日本酒とは違った、極めて繊細で透明感のある味わいを、ゆっくりと堪能することができます。



光明 出羽燦々

created by [Rinker](#)

光明 出羽燦々

公式オンラインショップ

(2)宮下酒造「楽聖」

定価(税込)	110,000円
内容量	1800ml
日本酒の種類	純米大吟醸酒

宮下酒造「楽聖」は、精米歩合15%の雄町米を使用した、純米大吟醸酒です。

この雄町米は大粒で心白が球状で大きいため、原型精白は難しかったのですが、最新技術により改良された雄町米により、**15%まで磨き上げることが可能になりました。**

パッケージの見た目の華やかさを見ても、「最高級」の名にふさわしい銘柄と言えます。

華やかな香りが特徴で、飲み口はやや淡麗です。



純米大吟醸 楽聖 雄町米 一割五分磨き 720ml【日本酒/岡山県/宮下酒造】

created by [Rinker](#)

楽聖

Amazon

楽天市場

(3)喜久水酒造「特別大吟醸 朱金泥能代 醸蒸多知」

定価(税込)	110,000円
内容量	1800ml
日本酒の種類	大吟醸酒

山田錦を33%まで磨き上げ、丁寧に醸させた喜久水「朱金泥能代 醸蒸多知」。

メーカーの秋田県北西部にある喜久水酒造は、丁寧に小仕込みのお酒を醸す蔵元として知られています。

その喜久水酒造の「特別大吟醸 朱金泥能代 醸蒸多知」は手間ひまかけて醸された、熟成酒ならではのまろやかさ、ふわっとやわらかな風味などが味わえます。

ちなみに、年間**60**本しか生産されないとても希少な大吟醸。

贈り物はもちろんのこと、頑張った自分へのご褒美にいかがでしょうか。



特別大吟醸 朱金泥能代 醸蒸多知(かむたち) 1.8L

created by [Rinker](#)

朱金泥能代 醸蒸多知

Amazon

楽天市場

最高級の日本酒の選び方



ここまで、値段別で日本酒の選び方を紹介してきましたが、「値段以外で何を基準に選べばいいのか分からない」と悩んでいる方も多いのではないのでしょうか。

一言で日本酒と言っても、日本酒の種類、原産地、味わいなどたくさん種類があります。

ここからは、そのそれぞれの違いについて詳しく解説していきますので、是非参考にしてみてくださいね。

【最高級の日本酒の選び方】

- 日本酒の種類で選ぶ
- 原産地で選ぶ
- 日本酒の味わいで選ぶ

(1)日本酒の種類で選ぶ

最高級の日本酒の選び方の一つ目が日本酒の種類で選ぶことです。

日本酒の種類には、本醸造酒、大吟醸酒、純米酒の3種類があります。

種類によって、味わい、香りなどさまざまです。

- 本醸造酒
- 大吟醸酒
- 純米酒

それぞれの味わいや特徴を知っておけば、自分やプレゼントする方の好みと合わせて選ぶことができるので、ぜひ参考にしてみてください。

飲みやすく、甘すぎない味わいの「本醸造酒」

本醸造酒とは、醸造アルコールが含まれている日本酒のことです。精米歩合は70%以下と規定されています。

そして、60%以下に削った白米を用いるものは「特別本醸造酒」と表示されます。

純米酒に近い香りと風味をもち、純米よりも淡麗でまろやかで飲みやすいのが特徴です。

- 一ノ蔵「無鑑査本醸造辛口」
- 黒龍酒造 九頭龍「逸品」
- 宮崎本店「本醸造酒 宮の雪」

まずは5度前後の冷酒を試してみるのがおすすめです。この温度まで冷やすことで、爽快感が増し、本醸造酒本来のすっきりした味わいを楽しむことができます。ほかに、本醸造酒の中には芳醇でコク深いものもあります。

そうしたタイプは温めて飲むと芳醇さが際立ちますので、それぞれのタイプに合わせて、温度を調整して飲んでみてください。

雑味がないクリアな味わいの「大吟醸酒」

大吟醸酒は、日本酒のランクでいうと最高ランクに位置します。

大吟醸の定義は、「吟醸酒のうち、精米歩合が50%以下の白米を減少として製造し、固有の香味及び色沢が特に良好な清酒」と定義されています。

味わいは、一般的には雑味が少なく、スッキリとした味わいが特徴です。

- [出羽桜「雪漫々」](#)
- [瀬祭「瀬祭 磨きその先へ」](#)
- [龍力「秋津」](#)

大吟醸酒を最大限楽しむなら、まずは常温で本来の旨味と香りを楽しみましょう。冷酒として楽しむなら、約7～10度がおすすです。

50度前後の熱燗にすると、味と香りを引き締めることができますので、辛口を好む人にぴったりです。

お米の旨みを思う存分味わうなら「純米酒」

純米酒は、醸造アルコールが配合されていない、お米だけで造った日本酒です。

お米だけを使っているからこそ、お米本来の旨味、豊かなお米の香りを感じることができます。

純米酒は、炊きたてのご飯のように、お米そのものの美味しさを実感できるのも特徴ですよ。

- 新政「純米酒 生成(エクリュ)」
- 菊水酒造「菊水の純米酒」
- 手造り純米酒「光武」

純米酒の魅力のひとつに、さまざまな温度で楽しむことが、あげられます。さまざまな温度でそれぞれ違った一面を見せてくれます。

そのなかでも、純米酒の一番の特徴であるお米の旨味を味わうのなら、常温もしくは少しだけ温めることをおすすめします。

まずは常温やぬるめの温度でお米の旨味を感じ、それからいろいろな温度帯を試してみましょう。

(2)原産地で選ぶ

最高級の日本酒の選び方の二つ目は、原産地で選ぶことです。

日本酒は、それぞれの土地のお米や水を使用しているため、地域によって味わいに違いがあるからです。

お米の産地で有名な新潟県。酒蔵数がもっとも多く、日本全国で最も有名な日本酒の産地といってもいいくらいです。

新潟県産日本酒の特徴は、「淡麗辛口」であること。飲み口にはキレがあり、スッキリとした風味があります。

そして、もうひとつご紹介したいのが長野県。長野県は自然がとても豊かで、お米やお水、気候が日本酒造りにとても適しています。

長野県産日本酒の特徴は「濃醇甘口」で、口当たりはまろやかで華やかな香りが魅力です。

原産地	おすすめ
新潟	久保田「久保田 萬寿 純米大吟醸」

長野

[和泉清「慧 シャア 39 MCNAUGHT マックノート」](#)

ちなみに、新潟は90以上の酒蔵があります。気温も低く、寒い冬に行われる寒仕込みで、キリッとした淡麗辛口の日本酒が誕生します。

もともと日本は戦後、甘口の日本酒が主流でしたが、そこに淡麗辛口のブームのきっかけを作ったのが、新潟県の日本酒です。

それぞれの原産地の気候や特徴を踏まえたうえで、好みの日本酒を選んでみてはいかがでしょう。

(3) 日本酒の味わいで選ぶ

日本酒の香り、味の表現はさまざまです。

香りはフルーティー、華やか、ふくよか、爽やかなどがあります。

味わいに関しては、香り高い、コクがある、スツキリとキレのある、さっぱりなどです。

日本酒の甘さ、辛さを表現する指標で「日本酒度」があります。＋なら辛く、－であるほど甘くなります。

酸度は日本酒の中の酸の量を表しており、コハク酸、クエン酸、リンゴ酸が代表的です。

日本酒の中の酸は、スッキリとしたキレを生む働きがあります。

日本酒の味わいは、純米酒、大吟醸酒、などの種類、原産地によっても変わってきます。キリッとした辛口、まろやかな口当たり、フルーティーな香りなどバリエーションはさまざまです。

これからは、酒度と酸度にも注目して選んでみましょう。

最高級の日本酒で全国津々浦々の味わいを楽しもう



いかがだったでしょうか。

日本酒は歴史が深く、原産地とお米の種類によってさまざまな味わい、香りがあります。

値段の高さは、蔵元のこだわり、日本酒を作る工程や手間をかける時間、どれだけ丁寧に造られたかによって比例しています。

それぞれの特徴を踏まえた上で、味わいや香り、日本酒の種類もしっかり確認しましょう。

もし、大切な方にプレゼントするなら、酒造の歴史や蔵元のこだわりなども一緒に伝えましょう。相手が日本酒好きの方なら、さらに喜んでくれるかもしれません。

今回の記事を参考に、大切な方や自分の好みに合うものを選んでみてくださいね。