



日本酒の酒造技術は頂点を迎えたといわれる。蔵元が杜氏も兼ねることの多い昨今、作り手も自分の主張を酒に込めやすくなっている。さらには、伝統的な技法を現代の技術の中に復活させれる流れもてきて、その味は実に多彩で芳醇。まさに今、日本酒が「飲み頃」なのである。

**美酒はこうして醸される**

酒造り最前線①

酒米 酵母 アルコール添加 濾過 火入れ

22ページ

**日本酒の世界を変える注目の蔵元⑤**

**好みの酒を知る・探す・味わう**

わざわざ飲みに行きたい銘酒処⑦

46ページ

味の分類は5タイプ

38ページ

いま、飲むべき酒⑩

52ページ

**第1部 今まさに飲み頃を迎えた「日本」の酒** 20ページ

**第2部 3万本から選んだ今飲むべき日本** 33ページ

# いま、呑むべき日本酒

大特集

味の決め手は「旨み」「甘み」「酸味」「香り」「発泡感」

好みの銘柄が必ず見つかる



●この見開きに掲載した酒は、すべて「いま、飲むべき酒30」(46ページ～)で紹介しています。