



【プレスリリース】
報道関係各位

2023年9月12日
日本酒造組合中央会

暑い夏を越し、ほどよく熟成されたまるみのある日本酒 日本の酒情報館セレクト『ひやおろし』をご提案！

～日本の酒情報館(西新橋)にて秋にしか味わえないお酒をお楽しみください～



画像はイメージです

全国約1,700の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体である日本酒造組合中央会(以下、中央会)は、國酒の魅力に直接触れて知ることができる「日本の酒情報館(以下、情報館)」を企画、運営しています。

9月・10月の期間、情報館では秋を楽しむ日本酒『ひやおろし』をご提案します。

『ひやおろし』は秋の風物詩として江戸時代から庶民に愛されてきました。新米の収穫が終わった秋から翌年の春にかけて造られた日本酒は、搾ったあとに「火入れ」と呼ばれる低温加熱殺菌を行ってから蔵で貯蔵されます。夏の期間をひんやりした蔵の中で寝かすことによって、春先には粗っぽさが目立つ新酒の角が取れてまろやかな味わい深さができます。新酒のフレッシュ感と、ほどよく練れたまろやかな味わいの両方を楽しめるのが、『ひやおろし』の特徴。まさに今だけの季節酒です。

情報館では、毎年旬の魅力たっぷりの商品群から約20アイテムを選んで、10月までの期間、ご来館の皆様にご紹介しています。本年も素敵なラインナップが揃っています。試飲はもちろん、購入も可能です。情報館では、各酒蔵が丹精込めて造り上げた『ひやおろし』を多くの方に楽しんでいただきたく、リーズナブルな価格で試飲提供いたします。

2023年秋の日本酒『ひやおろし』。
なくなり次第終了となりますので、お早めに情報館でお楽しみください。

