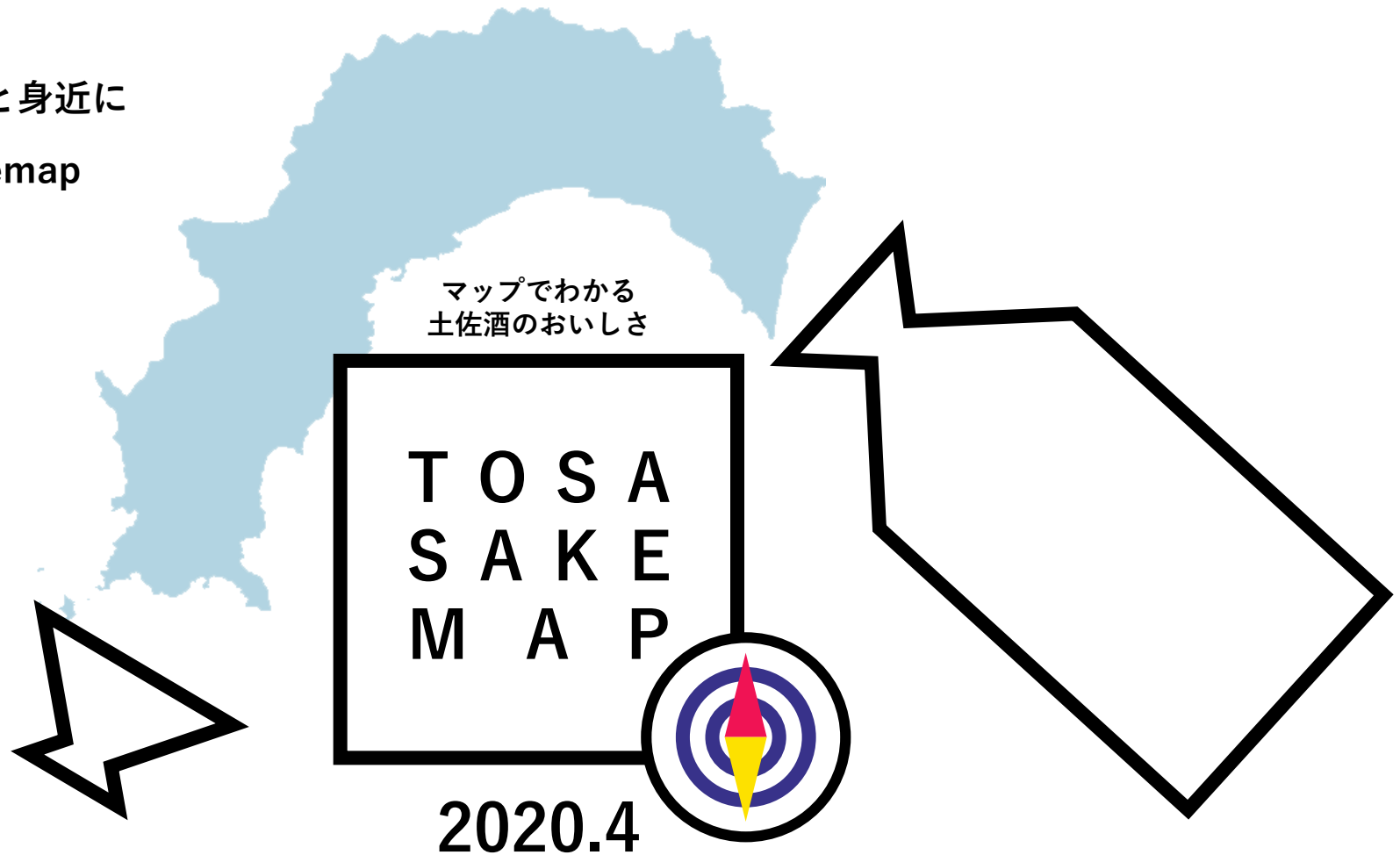


土佐酒をもっと身近に

#tosasakemap



土佐酒のおいしさを知って、高知を盛り上げよう！

本資料は高知県酒造組合が作成しました。マップには掲載の了承を得られた県内酒造の情報を載せています。

マップは高知県工業技術センターの分析・評価及び解析データを用いて作成しました。マップの数値はデータを基に作成していますが、味・においの感じ方はひとによって差があります。

また、日本酒は保管の際の時間や温度によって成分が変化します。購入した時期や製造ロット、購入後の保管条件によって味・においが異なる可能性があります。



TOSA SAKE MAPについて

TOSA SAKE MAPは、
「すべてのひとに気軽に土佐酒のおいしさを知ってもらいたい」
という思いで作られました。

日本酒は、主力層であった50-70代男性の飲酒人口減少や
若者のアルコール離れなどの影響を大きく受けて
年々消費量が減っています。

その原因のひとつに、品質・おいしさに関する情報が少ないことによる
日本酒の敷居の高さがあります。

日本酒通なひとは、米や酵母、造りかたの説明を見るだけで、
その銘柄の味がわかることもあります。

しかし、おなじ原料をつかって、おなじ手法で造っているお酒でも
蔵が違えば味わいもぜんぜん違う。
酸度、アミノ酸度、日本酒度といった従来の指標ではピンとこない。
飲み比べるにしても、
日本酒はアルコール度数が15%程度と高いため難しい。

そんな敷居の高さが日本酒のよさを知ってもらう、
日本酒を楽しんでもらうといった流れをさえぎる「堰き（せき）」
になっているのでは。。。

そこで、本マップでは土佐酒のおいしさを
「味わいの強さ」と「香りのバランス」の2軸で表現しました。

このマップの作成には、
成分分析のデータや飲み酒による評価データを用いています。
複雑なデータを解析することによって、シンプルに2つの軸で表しているの、
「土佐酒のおいしさを知る」→「味わう」といった流れがスムーズになるかと。

たった2つの軸で表すのは乱暴ではないかとの意見もあるかと思いますが、
まずは味の違いを知ることによって日本酒に興味を持っていただき、
その上でさらに、マップでは表しきれないおいしさの違いを創り出す
それぞれの酒蔵が銘柄に込めた技術と信念を感じていただけたら幸いです。

少しでも多くのひとに、おいしい土佐酒を味わってもらえるように願いをこめて。

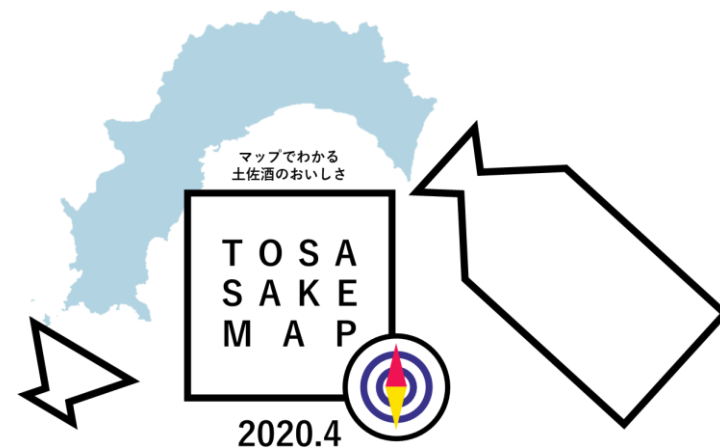
2020年4月



TOSA SAKE MAP 2020.4

目次

- 2 はじめに TOSA SAKE MAPについて
- 4 マップの見方
- 5 純米酒マップ
- 6 純米吟醸酒マップ
- 7 純米大吟醸酒マップ
- 8 土佐酒を楽しむための基礎知識① 酵母
- 9 土佐酒を楽しむための基礎知識② 酒米
- 10 高知県 18 酒蔵のご紹介
- 12 さいごに お酒の楽しみ方
健康にお酒を楽しむための注意事項
節度を守って楽しいお酒を





縦軸は味わいの強さ

マップの上側にあるものほど
味わいが淡麗で辛口マップの下側にあるものほど
味わいが濃醇で
甘味や旨味が強くなる傾向

味わいに関する成分

■糖
甘味に関する成分。
主な成分はグルコース。■酸
酸味に関する成分。
清酒では酸の量を酸度で表す。
コハク酸やリンゴ酸、乳酸など
様々な酸が含まれていて味の
違いに寄与している。
酸が多いと濃醇なお酒に、少
ないと淡麗なお酒となる。■アミノ酸
味の濃さに関する成分。
清酒ではアミノ酸の量を
アミノ酸度で表す。
一般的にアミノ酸が多いと味
が味ハバがありどっしりとし
たお酒に、少ないと軽なお酒
になる。

マップ使用の注意事項

■味・香りの感じ方には、
個人差があります■製造年度、ロットによって
同じ銘柄でも味・香りが異な
ります味わい
輪郭のある味わい
厚み・幅のある味

しっかり・個性的

すっきり・おだやか

華やか・フルーティ

横軸は香りのバランス

マップの右側にあるものほど
吟醸香が強く華やかマップの左側にあるものほど
吟醸香+しっかりした香り横軸の中央にあるものは
おだやかですっきりした香り

香りに関する成分

■酢酸イソアミル
甘いバナナ様の香り
やわらかいお酒になります■カブロン酸エチル
酸味の効いた
デリシャスリンゴ様の香り
力強いお酒になりますマップ中の円の色は
吟醸香タイプを表しています。

吟醸香タイプ

- バナナのような香り 酢酸イソアミルタイプ
- リンゴのような香り カブロン酸エチルタイプ
- パイナップルのような香り 両成分が多いタイプ
- 香りおだやか

亀泉酒造株式会社

特別純米



※常温で飲む場合のマップです

冷やして飲む、燗にして飲む場合はまた違った味わいになります

※製造年度、ロットによって同じ銘柄でも味・香りが異なります

吟醸香パラメータ ※玄人向けのデータです

銘柄横の円グラフは、香気成分の量を表しています。

● 酢酸イソアミル ● カブロン酸エチル

有限会社濱川商店	
イ) 美丈夫 特別純米	
ロ) 弥太郎 特別純米酒	
ハ) 慎太郎 純米酒	
有限会社南酒造場	
イ) 特別純米 松山三井	
ロ) 特別純米 山田錦	
土佐鶴酒造株式会社	
特別純米無濾過原酒 土佐鶴	
有限会社有光酒造場	
イ) 安芸虎 純米	
ロ) 安芸虎 山田錦80% 純米	
ハ) 安芸虎 雄町82%	
ニ) 安芸虎 山田錦60% 純米無濾過	
有限会社仙頭酒造場	
土佐しらぎく 斬辛 特別純米	
高木酒造株式会社	
イ) 土佐金藏 純米	
ロ) 土佐金藏 特別純米 土佐麗	
ハ) 豊乃梅 特別純米	
株式会社アリサワ	
文佳人 リズール 特別純米	
松尾酒造株式会社	
松翁 純米酒 「土佐麗」	
酔鯨酒造株式会社	
イ) 酔鯨 純米酒 れのわ	
ロ) 酔鯨 純米酒 八反錦60%	
亀泉酒造株式会社	
特別純米酒	

TOSA SAKE MAP 2020

マップでわかる土佐酒のおいしさ

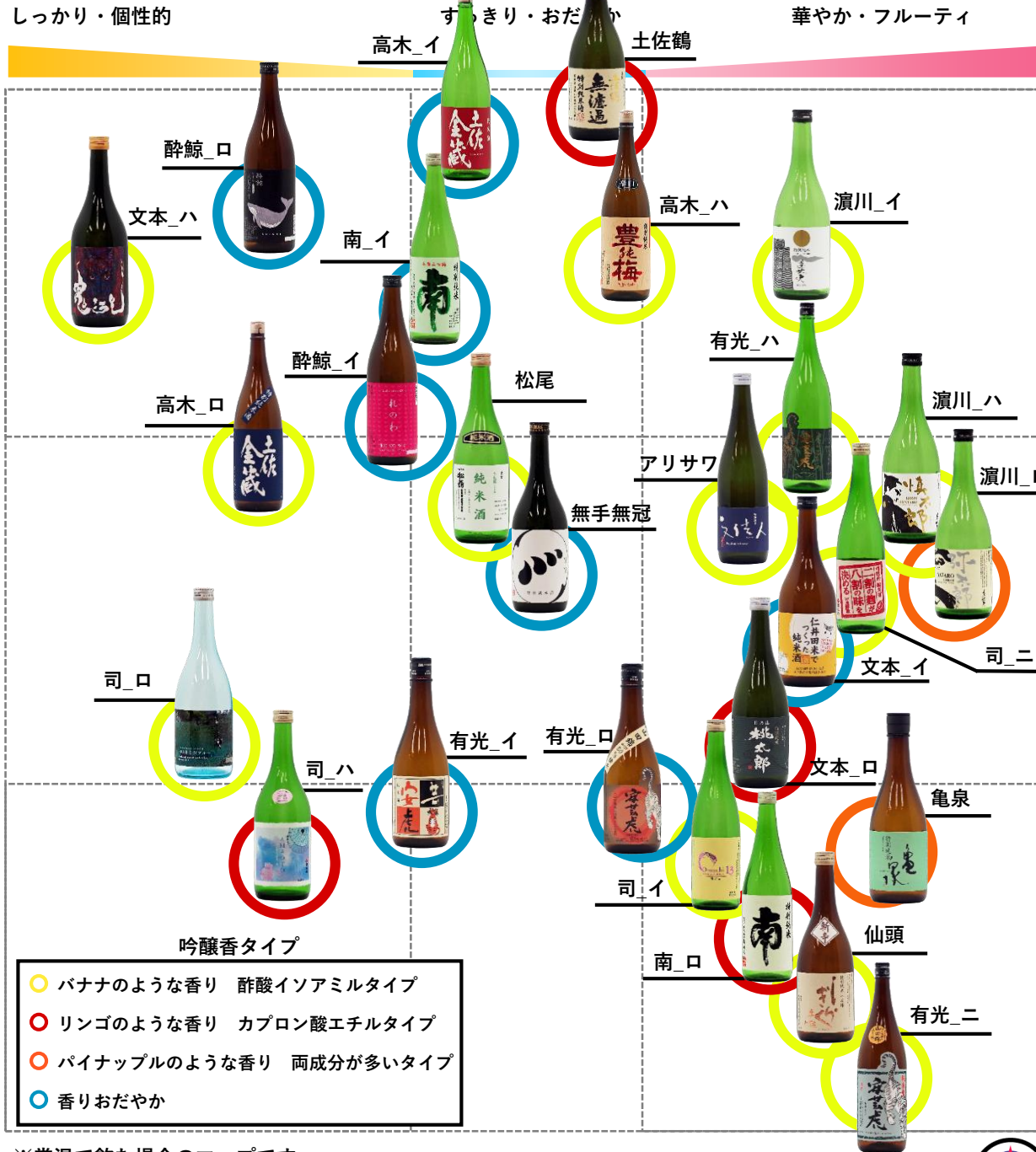
純米酒マップ

20200612更新

口・井・淡麗

輪郭のある味わい

厚み・幅のある味



※常温で飲む場合のマップです
冷やして飲む、燗にして飲む場合はまた違った味わいになります
※製造年度、ロットによって同じ銘柄でも味・香りが異なります

司牡丹酒造株式会社

- イ) Omachi 13
- ロ) 仁淀ブルー
- ハ) 司牡丹 AMAOTO
- ニ) 二割の麴が八割の味を決める

有限会社西岡酒造店

- 久礼 純米酒 (マップ掲載無し)

文本酒造株式会社

- イ) 仁井田米でつくった純米酒
- ロ) 日乃出桃太郎 特別純米
- ハ) 日乃出桃太郎 特別純米 鬼ころし

株式会社無手無冠

無手無冠 特別純米

■純米酒
米とこうじだけで造る酒で
香味、色沢が良好なもの
精米歩合の規定はない

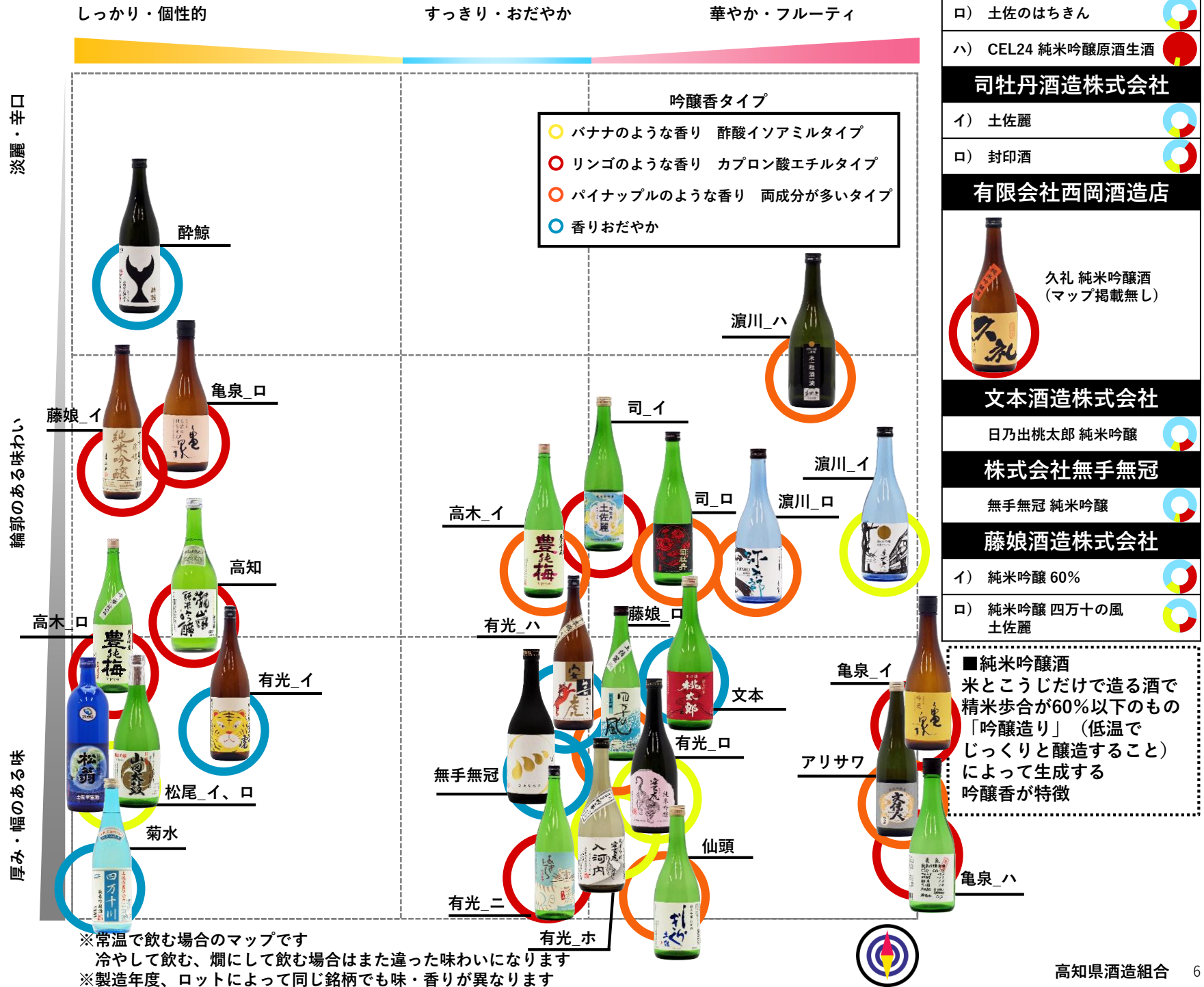
■特別純米
米とこうじだけで造る酒で
精米歩合が60%以下あるいは
特別な醸造方法のもの
特別な醸造方法は各酒造に
よって異なるが、こだわりを
もって造られたお酒となっている

有限会社濱川商店	
イ) 美丈夫 純米吟醸 吟麗たまラベル	
ロ) 純米吟醸 弥太郎55	
ハ) 美丈夫 山田錦55% 米一粒酒一滴	
有限会社南酒造場	
純米吟醸 吟の夢50	
菊水酒造株式会社	
四万十川	
有限会社有光酒造場	
イ) 安芸虎 朝日純吟	
ロ) 安芸虎 純吟50%	
ハ) 安芸虎 千本錦純吟	
ニ) 安芸虎ライト 山田錦50%	
ホ) 安芸虎 入河内 吟の夢50% 純米吟醸	
有限会社仙頭酒造場	
土佐しらぎく 純米吟醸 山田錦	
高木酒造株式会社	
イ) 豊乃梅 純米吟醸	
ロ) 豊乃梅 純米吟醸 吟の夢	
株式会社アリサワ	
文佳人 純米吟醸 吟の夢	
松尾酒造株式会社	
イ) 山田太鼓 純米吟醸	
ロ) 松翁 純米吟醸 土佐宇宙酒	
酔鯨酒造株式会社	
酔鯨 純米吟醸 高育54号	
高知酒造株式会社	
瀧風 純米吟醸	

TOSA SAKE MAP 2020 マップでわかる土佐酒のおいしさ

純米吟醸酒マップ

20200612更新



亀泉酒造株式会社	
イ) 純米吟醸 吟麗	
ロ) 土佐のはちきん	
ハ) CEL24 純米吟醸原酒生酒	
司牡丹酒造株式会社	
イ) 土佐麗	
ロ) 封印酒	
有限会社西岡酒造店	
久礼 純米吟醸酒 (マップ掲載無し)	
文本酒造株式会社	
日乃出桃太郎 純米吟醸	
株式会社無手無冠	
無手無冠 純米吟醸	
藤娘酒造株式会社	
イ) 純米吟醸 60%	
ロ) 純米吟醸 四万十の風 土佐麗	



土佐酒を楽しむための 基礎知識

TOSA SAKA MAP 2020
マップでわかる土佐酒のおいしさ

清酒は発酵飲料

米、米麴、水を原料として発酵したものが清酒です。

発酵とは、微生物による、ひとにとって有益な有機物質の変換のことです。
(同じ微生物でもひとにとって有害な場合は腐敗)

お酒で最も重要な発酵の役割を担うのが、酵母のアルコール発酵です。
酵母がブドウ糖を食べて、二酸化炭素とエタノールをつくります。
そのため酵母がいなければお酒はできません。

代表的な酵母

代表的な酵母として、協会酵母があります。

協会酵母とは、公益財団法人日本醸造協会が頒布している酵母のこと。
長い歴史のなかで選抜されてきた清酒造りに適した優良な酵母です。

7号、9号、701号、901号、1801号が良く使われています。
発酵力が強く、それぞれ特徴的な香味を生み出します。

高知県ならではの高知酵母

高知酵母とは、土佐酒の特徴づけを目指して開発された酵母のことで
特に吟醸香に特徴をもつ酵母です。

高知県工業技術センターの上東 元醸造技術振興監によって
全国的な吟醸ブームの前より開発されてきました。

高知県では現在約30種類ほど保有していますが、
香りの出方で大きく4つの種類に分けることができます。

- (1) 酢酸イソアミルを主に生産する酵母
A-14、AA-41など
- (2) カプロン酸エチルを主に生産する酵母
CEL-11、CEL-66、CEL-19、CEL-24など
- (3) 酢酸イソアミル、カプロン酸エチル両方を生産する酵母
AC-17、AC-95、AC-31、AC-85 など
- (4) 香りがおだやかで昔ながらのクマモト系酵母
61KAI、クマモト低酸性など

宇宙酵母

さらに一部の高知酵母には「宇宙酵母」があります。

- (1) 宇宙A-14、宇宙AA-41
- (2) 宇宙CEL-11、宇宙CEL-19
- (3) 宇宙AC-17 など

宇宙酵母とは、高知県の統一銘柄「土佐宇宙酒」に使用される酵母です。
実際にロシアからロケットに乗って地球を出発し、
宇宙で生育したのち帰還しました。

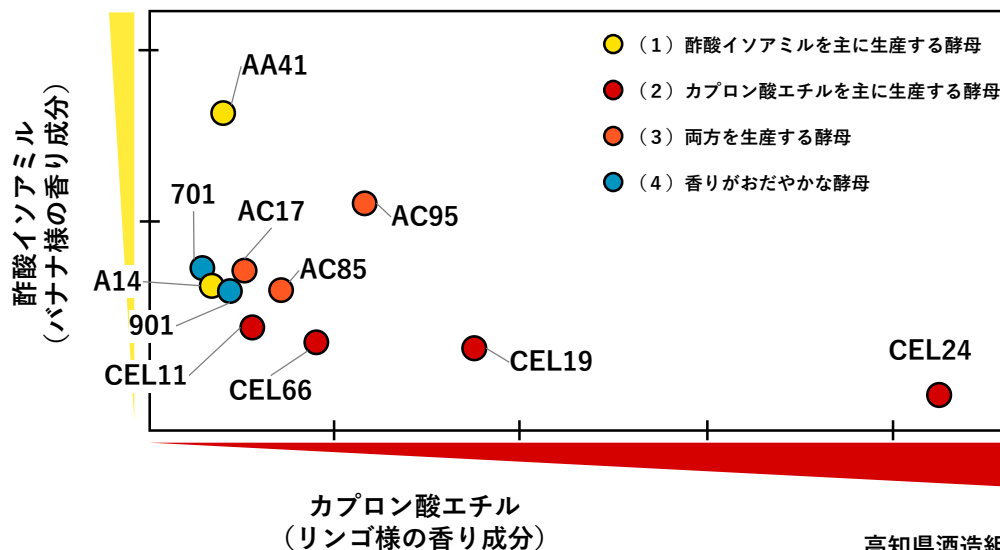
通常の酵母より吟醸香を多く生産しやすい特徴があり、
てんくろう(天食らふ)な方々(てんくろうの会)から始まった
ロマンあふれる酵母です。



酵母の醸し出す吟醸香のバランス

20200612更新

吟醸香には、カプロン酸エチル(リンゴ様の香り)と
酢酸イソアミル(バナナ様の香り)といった香り成分が主に関係しています。
これらを生成するバランスが酵母の特徴です。



酒米について

酒づくりに使われるお米には酒造好適米とそれ以外の一般米があります。酒造好適米とは、心白やタンパク質含量、吸水性などにおいて特に酒造の適性があるものです。

傾向として酒造好適米は酒造適性に優れるものの、栽培が難しい。一方、一般米は酒造適性は品種によって異なりますが、栽培がしやすいなどの利点があります。

代表的な酒造好適米

山田錦

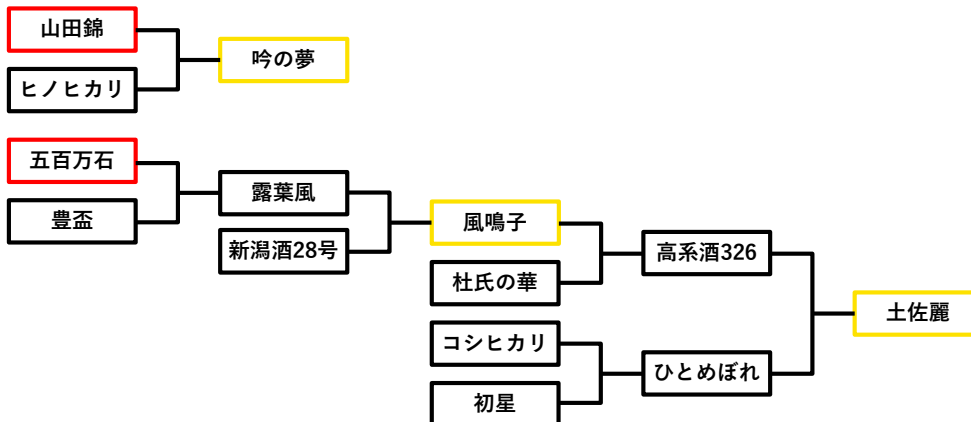
酒造適性に優れていることから全国で最も使用されています。兵庫県発祥で、栽培が通常の米より難しいです。出来上がるお酒の品質は高く、その品質は他の酒米を評価する際の目標や目安となっています。

五百万石

新潟県発祥。東日本で主に栽培され、山田錦に次いで使用されています。しっかりした硬めの米のため、すっきりとした淡麗な味に仕上がります。

雄町

岡山県発祥。古くから酒造適性が良いとされている。山田錦や五百万石など多くの酒造好適米の先祖にあたる長い歴史のある米。米が溶けやすく、味がのりやすいです。



高知県ならではの酒米

山田錦などの代表的な酒造好適米は、高知県のような台風が多く、高温多湿の地域では倒伏や病気の面から栽培が容易ではなく、品質や収量も十分ではありませんでした。

そのため、県産の酒米は生産量が少なく、地域性に乏しかった過去があります。

そこで、高知県の気象条件にあった独自の品種を育てる取り組みが行われています。

土佐錦

平成6年に耐倒伏性や多収性、酒造適性を持つ一般米として開発されました。雑味が少ない淡麗辛口のお酒に向いています。

吟の夢 高育酒54号

平成10年に開発した酒造好適米、第1号。「山田錦」の酒造適性と「ヒノヒカリ」の耐倒伏性を受け継いでおり、高知県の気候に適しています。出来上がるお酒の品質は山田錦に勝るとも劣らないです。

風鳴子 高育酒63号

平成14年に開発した酒造好適米、第2号。早生品種のため、台風が多くなる季節の前に収穫することができます。「五百万石」と奈良県で良く使われる酒造好適米「露葉風」の酒造適性を受け継ぎ、良好な酒造適性を持っています。

土佐麗 とさうらら 高育酒80号

平成30年に開発した酒造好適米、第3号。「風鳴子」は酒造適性に優れるものの、米が割れやすいという加工上の欠点がありました。その欠点を解消するために風鳴子を親として開発されたのが「土佐麗」です。吟醸酒や大吟醸酒に使われるような高度な精白でも割れにくくなっています。酒造適性も風鳴子並に優れており、味幅のあるしっかりした味に仕上がります。



西から東まで色とりどりの個性を持った高知の18の酒蔵。土佐酒のおいしさは、伝統と技術と信念をもって造られています。

松翁 藤娘 無手無冠 桃太郎 純平 三井 電泉 瀧嵐 醉鯨 松月
 松翁 文彦 豊純梅 武蔵 安芸丸 菊水 古鶴 南 美土丸

有限会社濱川商店

代表銘柄：びじょうふ
明治37年創業、高知県最東端の蔵。代表銘柄の美丈夫は「美しく、立派な男」を意味し、土佐の志士・坂本龍馬をイメージしたブランド。きめ細やかでたおやかな口当たり、爽やかなキレと酸味が特長のお酒です。

高木酒造株式会社

代表銘柄：トヨノウメ
赤岡町で130年以上酒を醸し、町と共に歩んできました。現在五代目が杜氏となって①高知の素材、②きめ細やかな手造り、③豊かな個性、④洗練された品質、をキーワードとした土佐を体感できる土佐酒を愛情を込めて造っています。

松尾酒造株式会社

代表銘柄：マツオキナ
今日の土佐山田町に移り住んだ、初代庄兵衛より6代の裔、松尾庄吉が、明治6年に酒造を初めました。現社長は7代目。酒質は淡麗辛口を指向。土佐山田の“松翁”、“土陽正宗”“山田太鼓”として良心的な酒造り一筋に努めています。

酔鯨酒造株式会社

代表銘柄：スイゲイ
酒をこよなく愛した幕末の土佐藩主、山内豊信（容堂）公の雅号「鯨海酔侯」にちなんで命名。創業明治5年。土佐清酒「酔鯨」は、土佐酒の特徴である淡麗辛口に新しい技術と心を加えて、力強く切れのある味わいと、すっきりした喉ごし。

亀泉酒造株式会社

代表銘柄：カメイズミ
明治30年に創業。藩政の時代から、どんな早魃にも涸れることのない街道一の湧き水を仕込水に使用した事から、万年の泉、「亀泉」と名付けられました。100%自家醸造の酒は淡麗辛口でさらりとした喉ごしの良さ。

有限会社南酒造場

代表銘柄：ミナミ
明治2年（1869年）山形屋12代南久吉郎が創業しました。「玉の井」「南」ともに全量箱麴を使用し、丁寧に醸しています。酒質は辛口でありながら芳醇な味わい、のど越し良く、飲みあきない酒として喜ばれています。

土佐鶴酒造株式会社

代表銘柄：トサツル
「品質第一・誇れる品質の酒を出せ」という社は創業以来脈々と引き継がれ、品質追求の一環として出品される全国新酒鑑評会（独立行政法人酒類総合研究所主催）では、「金賞」全国最多受賞を誇る。

菊水酒造株式会社

代表銘柄：菊水
古来、菊水の雫を飲み、七百余歳の長寿を得たと言う伝説にちなんで命名されたものです。近年では清酒、焼酎のほか女性向けリキュールの開発を行っております。女性ならではの感性を活かして全国にない個性的な酒造りを目指しています。

有限会社有光酒造場

代表銘柄：アキトラ
明治36年（1903年）創業。酒に惜みない時間と手間をかけています。土佐という辛口の地にありながら、柔らかく、丸く、そして人を和ませるやさしさがあります。わたしたちは心の栄養となるよう“やさしさを持った”酒を目指しています。

有限会社仙頭酒造場

代表銘柄：トサシラギク
創業1903年。銘柄には、初代仙頭菊太郎の「菊」にちなみ銘々された創業当時から続く「土佐しらぎく」等があります。味わいは、“フレッシュ＆フルーティー”をコンセプトに、“心地よい飲みやすさ”を追求しています。

株式会社アリサワ

代表銘柄：ブンカジン
文佳人はすべて1000kg以下の少量仕込み。搾りたての美味しさのために、昔ながらの酒槽（さかふね）でもろみを搾ったあと、一度の瓶火入れののち急冷し、氷温にて保管しています。フレッシュで清涼感のある、飲み飽きしない美酒を目指します。

土佐酒造株式会社

代表銘柄：ケイゲツ
高知県北部、土佐嶺北地方にて明治10年（1877年）創業。山間に広がる棚田は昼夜の気温差が大きく、冬季は雪に覆われることもあります。自然の恵みを活かし、少量生産の手作りにて、飲む人に喜んでいただける酒造りを心掛けております。

高知酒造株式会社

代表銘柄：タキアラシ
1市3郡の酒造家28社が統合し、昭和19年高知酒造(株)を設立。平成2年冬、良質の水を求め伊野町勝賀瀬へ移転。おいしい水ならばこそ、おいしい酒が生まれます。移転を繰り返して思うのは、皆に水を大切にしてもらいたいと心から願っています。

藤娘酒造株式会社

代表銘柄：フジムスメ
四万十川に恵まれ、上質の伏流水が豊富な小京都中村市で唯一の清酒メーカーです。全国新酒鑑評会で、最高位金賞を八回受賞できた事が我社の誇りです。吟醸酒にひたすら情熱を傾けて、一般酒に於いても全ての酒米を吟味し、上質の酒造りをモットーにしています。



高知県の18酒蔵

西から東まで色とりどりの個性を持った高知の18の酒蔵。

土佐酒の美味しさは、伝統と技術と信念をもって造られています。

有限会社西岡酒造店

代表銘柄：ジュンペイ
江戸時代中期、天明元年（西暦1781年）に初代井筒屋西岡仁助が創業以来高知県下最古の酒造メーカーとしての伝統を今に伝えています。伝統の名に恥じることなくいつまでも、丁寧に心のこもった酒造りを心がけてまいります。

文本酒造株式会社

代表銘柄：モモタロウ
四万十町窪川地域に於いて、明治36年創業以来、四代に渡り酒造りに従事しています。窪川地域は海拔210mの盆地にあり、冬期は底冷えのするまさに酒造りのための土地です。清酒桃太郎は、山紫水明のこの地で醸造されています。

株式会社無手無冠

代表銘柄：ムテムカ
「冠におぼれず、飾らず、素朴な心を大切に、ひたすら自然を生かした地の酒づくり」明治26年、四万十川流域の山間に創業。郷土資源を生かした、地のまま、自然のままの酒造りを頑固に守り続けてきました。当社の代表銘柄「無手無冠」は無農薬米100%を使用しています。

司牡丹酒造株式会社

代表銘柄：司牡丹、船中八策
慶長8年（1603年）の御酒屋が前身。佐川出身の田中光顕伯爵により「司牡丹」と命名。（牡丹は百花の王、さらに牡丹の中の司たるべし」という意）食材の美味しさを引き立てる淡麗辛口の酒を、飲み手の人生を豊かにするために醸す…それが、司牡丹なのです。

▶ お酒の楽しみかた

おいしい土佐酒を
マップを見ながら
飲みくらべ

こんなとき
だからこそ
自宅で贅沢に宅のみ

旬の食材と
ペアリングを
楽しもう

水割り・サイダー割り
カクテルも！？
いろんな飲み方で

日本酒だけじゃない
土佐のリキュール
地ビール・ワインも

さらに土佐酒に
興味をもったなら
土佐酒アドバイザー



ADVISER

土佐酒アドバイザー
TOSA SAKE ADVISER

「土佐酒アドバイザー」とは、酒国土佐を誇る土佐酒の特性と、その商品知識の普及、きき酒能力の養成向上を図り、豊かな食生活と日本酒文化の振興に寄与することを目的に、高知県酒造組合が主催し、認定する資格です。

酒類概論や土佐酒の歴史・文化酒造り等の専門講義を学び、さらに多岐に渡るきき酒実習を積み重ね、さらに筆記試験ときき酒試験の2つの認定試験に合格した者のみが認定証書を授与されるという、まさに土佐酒のプロフェッショナル資格です。

▶ 健康にお酒を楽しむための注意事項

アルコールは少量なら気持ちをリラックスさせたり会話を増やしたりする効果がありますが、大量になると麻酔薬のような効果をもたらし、運動機能をマヒさせたり意識障害の原因になります。

一日の飲酒量は純アルコールで20g程度/day。日本酒は1合180mLが目安です。

週に2日は休肝日、飲酒は1日1合を目安に。

女性・高齢者、赤型体質は少なめに、たまに飲んでも大酒しない、食事と一緒にゆっくりと。

体調に気を付けて、無理な飲酒はNG

出典 厚生労働省ホームページ

▶ 節度を守って楽しいお酒を

NO! 飲みすぎ

NO! 飲酒運転

NO! ハラスメント

▶ コロナウイルスの感染防止



3密を避けましょう！

× 密閉空間
× 密集場所
× 密接場面