

酒ビジネス

飲むのが好きな人から専門家まで楽しく読める酒の教養

高橋理人
Masato Takahashi



All About **THE SAKE BUSINESS**

CROSSMEDIA PUBLISHING

※表紙の装画で描かれている日本酒は架空の銘柄のため、
実在しません。あらかじめご了承ください。

はじめに　なぜ今、日本酒は世界で注目されているのか

突然ですが、「獺祭 磨き その先へ」をご存じでしょうか。

これは2014年に安倍元首相がアメリカのオバマ元大統領に訪日記念としてプレゼントしたことでも知られる、1本4万円を超える日本酒の銘柄です。これ以外に、2016年の伊勢志摩サミット、2023年の広島サミットでも、日本酒は各国の首脳に振舞われました。

日本酒は世界のセレブたちからも愛されています。

例えばアメリカの俳優ロバート・デ・ニーロは、新潟県の佐渡島の日本酒「北雪」に惚れ込み、家用ジェットで買い付けに来るほどです。「佐渡は『Sado Island』ではなく『Sake Island』だ」という名言も残しています。

また、歌手であり女優のシンディ・ローパーは、お忍びで来日した際には、新幹線に乗り込むとすぐに日本酒をたしなむのが大好きだそうです。また、プロゴルファアのタイガー・ウッズは、不調に苦しんでいた際に薦められた日本酒を飲んでスランプを脱出。そ

れ以降、大切な試合の前にはゲン担ぎに日本酒を飲んでいるそうです。

データを見ても、日本酒の輸出先は2023年時点で75の国と地域にまで増えていることがわかります。つまり、世界の3割以上で日本酒が飲まれているということです。

日本酒を取り巻く環境は、今、大きな節目を迎えています。

国内では少子高齢化や人口減少、若者のアルコール離れによって、消費量は減少傾向にあります。一方、海外に目を向けると2012年から10年間で増え、高級な日本酒も増えていることから、世界中で求められているといえます。

また、日本酒の技術をベースにした「クラフトサケ」が登場し、新規参入がしやすい環境が整いました。これはわずか10年間で話です。今まさに日本酒は大きな変革の過渡期にあります。

日本酒はワインやビール、ウイスキーと並ぶアルコール市場において、1つのカテゴリーに認識され、世界的な飲み物になる可能性が十分にあります。1000年以上の歴史を持つとされる日本酒が、国際的な舞台で新たな段階を迎えようとしているのです。

この本は、酒ビジネスに興味がある方、挑戦してみたい方のために書きました。日本の酒について、俯瞰的にも虫瞰的にも見られるように意識しています。日本の酒文化につい

ての教養を深めたい方にもぜひお読みいただきたいです。

第1章は酒ビジネスの概要を交えて触れています。続く第2章では、お酒の歴史について古代から現代までの流れを押さえていきます。第3章から8章にかけては、製造・品評・容器・流通から販売までのサプライチェーンについて触れ、お酒の楽しみ方、海外における酒づくりなど、幅広く取り扱っています。

そして、第9章では新ジャンルとして注目されているクラフトサケやテクノロジー活用
の事例についても触れています。興味のある部分から読み進め、日本の酒の魅力とそのあ
ふれる可能性を感じ取ってください。

本書の制作においては、可能な限り中立に書くことを心がけています。その上で、でき
る限りわかりやすく、「酒ビジネス」について身近に感じていただけるように、必要な部
分はあえて具体的な銘柄や名称を使っております。

現在の酒ビジネスは新規参入がしやすくなり、未経験の方でも取り組みやすくなってい
ます。そのため、本書が酒ビジネスにおける全体像と、未来のアイデアを見つけるヒント
となり、明日の仕事の糧になったのなら嬉しいのです。

それでは、楽しいお酒の世界へ出発しましょう。

はじめに

003

第1章

Chapter 1 : The world of sake business

「八海山」に学ぶ酒ビジネスの世界

- 1 なぜ八海山はどこでも美味しく飲めるのか 014
- 2 なぜ今、世界で日本酒が人気なのか 017
- 3 海外で日本酒は造れるのか 021
- 4 麹が世界共通語になる日 024
- 5 日本のウイスキーはなぜ世界で人気なのか 027
- 6 地域活性のカギを握る酒蔵 030

COLUMN

日本酒イベント「にいがた酒の陣」の魅力

033

第2章

Chapter 2 : The history of sake

口噛み酒に学ぶ歴史の世界

1	ハチミツ酒を飲んだ西洋人、ワインを飲んだ縄文人	0 3 8
2	歴史書から紐解くお酒の雑学	0 4 1
3	お寺はバイオテクノロジーの最先端研究所だった	0 4 5
4	現代の酒づくりの基礎を確立した江戸時代	0 4 9
5	働き方改革と、消えた古酒文化	0 5 4
6	なぜ日本酒のアルコール度数は「15度」が多いのか	0 5 8
7	日本酒文化をつないだ三倍醸造酒	0 6 2
8	「越乃寒梅」「一ノ蔵」「出羽桜」から学ぶ地酒ブーム	0 6 5
9	東京オリンピックから学ぶ日本酒の平成維新	0 6 9
COLUMN	純米酒と本醸造の違い	0 7 3

第3章 Chapter 3 : The world of sake brewing

「瀬祭」に学ぶ酒づくりの世界

1	瀬祭は何がすごいのか	0 7 8
2	瀬祭はもともと人手をかけた日本酒	0 8 1
3	米で日本酒の味はどう変わるのか	0 8 6
4	なぜ水が美味しい地域の酒はうまいのか	0 9 0

5 酵母は香りが決め手	093
6 杜氏はどんな仕事をしているのか	097

COLUMN 酒蔵見学の魅力	000
-----------------------	-----

第4章 Chapter 4 : The world of sake contest

新酒鑑評会に学ぶ

日本酒コンテストの世界

1 「金賞受賞」を理由にお酒を選ぶのは正解なのか	104
2 酒の品評はこうやって行われる	107
3 押さえておきたい日本酒コンテスト（国内編）	111
4 押さえておきたい日本酒コンテスト（海外編）	114
5 日本酒コンクールの最新トレンド	116
6 プロはどうやってテイステイングをしているのか	119

COLUMN エリア別・お酒の選び方	122
---------------------------	-----

第5章 Chapter 5 : The world of sake packaging

「ワンカップ大関[®]」に学ぶ容器の世界

- | | | | |
|-----------------------------------|---|---|---|
| 1 「ワンカップ大関 [®] 」が生んだ容器革命 | 1 | 2 | 8 |
| 2 「パック酒は美味しくない」は本当か | 1 | 3 | 1 |
| 3 缶の日本酒の魅力とその進化 | 1 | 3 | 4 |
| 4 なぜ一升瓶はなくならないのか | 1 | 3 | 7 |
| 5 「パウチ酒」という新スタイル | 1 | 4 | 0 |
| 6 冷凍日本酒、海を越える | 1 | 4 | 3 |

COLUMN

日本酒がより美味しくなる酒器の世界

1
4
6

第6章 Chapter 6 : The world of sake liquor stores

角打ちに学ぶ酒屋の世界

- | | | | |
|------------------------|---|---|---|
| 1 立ち飲みと角打ちの違い | 1 | 5 | 0 |
| 2 日本酒好きはいい酒屋を知っている | 1 | 5 | 3 |
| 3 いい酒屋がある街は、美味しい居酒屋が多い | 1 | 5 | 6 |

4	流通の影の立役者「酒卸業」とは何か	159
5	お酒のラベルには何が書かれているのか	162
6	日本酒の賞味期限はいつなのか	165

COLUMN	季節ごとの日本酒の選び方	169
---------------	--------------	-----

第7章 Chapter 7 : The art of enjoying sake

ワインに学ぶ日本酒の楽しみ方の世界

1	日本酒とワインの共通点と違い	174
2	なぜ日本酒ベアリングが注目されているのか	177
3	なぜ日本酒にはビンテージがないのか	181
4	日本酒をワイングラスで味わう	184
5	日本酒を温めるということ	187
6	酒はブレンドしても良いものなのか	190

COLUMN	唎酒師とソムリエの違い	193
---------------	-------------	-----

第8章 Chapter 8 : The world of sake abroad

海外に学ぶSAKEの世界

- | | |
|-------------------------|-----|
| 1 最先端だったハワイのSAKEづくり | 198 |
| 2 アメリカに日本酒が浸透するまでの3つの段階 | 201 |
| 3 増え続ける日本酒のヨーロッパ輸出 | 206 |
| 4 アジアで受け入れられる日本酒 | 210 |
| 5 急激に日本酒が広がっている国・ベトナム | 214 |
| 6 東南アジアの可能性 | 217 |

COLUMN アメリカ市場に挑んだ高峰譲吉の麹ウイスキー

220

第9章 Chapter 9 : The future of sake business

クラフトサケに学ぶ これからの酒ビジネスの世界

- | | |
|---------------------|-----|
| 1 新ジャンル「クラフトサケ」とは何か | 224 |
|---------------------|-----|

終章

Chapter 10 : The day Japan becomes a sake nation

日本が「SAKE立国」になる日

2	クラフトサケが創る地方の未来	2
3	古くて新しいどぶろくの世界	3
4	「大吟醸が「一番美味しい」はもう古い	3
5	大手メーカーの新たな挑戦	3
6	酒とテクノロジー	3
COLUMN	蔵開きブームと成功の秘訣	4
2	おわりに	5
2	巻末付録	5

カバーデザイン 金澤浩二
カバースラスト 山田将志