

和の
醇

清味柔和
爛酒滋味
肴食佳味
切味至上
爽快微醉

調味料としての日本酒

日本酒と料理酒の違い



SHIMA SYSTEM

株式会社シマシステム

www.shimasystem.co.jp
info@shimasystem.co.jp

料理におけるお酒の役割

- 食材（肉や魚など）の生臭さを消す
- 食材を柔らかくする
- コクとうま味が加わる
- 味をしみ込みやすくする
- 風味が豊かになる
- おいしさを閉じ込める

すべて科学的に証明されています。



料理酒と日本酒の違いは

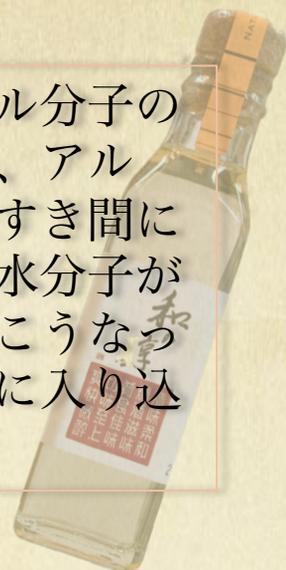
料理に使うのは料理酒それとも日本酒？



	清酒	和乃醇 (熟成酒)	料理酒
食塩の添加	無添加	無添加	ものによる
その他添加物	無添加	無添加	ものによる
酒税	あり	あり	なし
肉や魚の臭み消し	効果あり	より効果あり	効果あり
素材を柔らかく	効果あり	より効果あり	効果あり
うま味加わる	加わる	よりよく加わる	微妙
風味加わる	よく加わる	よりよく加わる	加わる
調理が早くなる	早くなる	より早くなる	早くなる

合成酒は糖類や有機酸などをアルコールに加えて清酒に似せて作ったもの。

熟成させた酒は、水分子、アルコール分子のそれぞれの集団が壊れて小さくなり、アルコール分子が水分子のクラスターのすき間に入りこみます。分かり易くいえば、水分子がアルコール分子を包み込む形です。こうなつた酒は、まるやかな味になり、素材に入り込みやすくなります。



料理酒は、1970年代から。

料理酒の多くは、食塩・食酢・旨み成分などが加えられ、「不可飲処置」を施されたものです。「不可飲処置」とは、言葉のとおり「そのまま飲むことはできないよ」「飲み物じゃないよ」という意図をもつ処置のことになります。なので、普通のお酒に手を加え「調味料的な味」がついてしまっています。なので、そのまま飲んでも美味しくないことが多いです。

- 酒税がかからないので、日本酒よりも安い。
- 酒屋さん以外でも販売できることになるので近くで買えるようになる

日本酒であれば、当然酒税がかかってきます。そしてお酒は、販売するのに許可が必要となるため「酒類販売免許」というのが必要となります。それが「料理酒」になれば、お酒ではないので、どこのお店でも気軽に販売できるようになるということです。なぜ、このようなことが起こったかということ、かつては、新規の酒類販売免許の取得が厳しく制限されていたため酒造メーカーが、よりお酒の販路を広げるために考えた方法だと言われています。

1. 素材の下ごしらえに

- 臭みを消す。
- 保湿効果によってジューシーに仕上がる。
- 魚や肉等の組織を軟化し、又、たんぱく質の変性を促進して熱凝固を早めるため、やわらかく、歯ごたえのいい食感にする。
- 酒のうま味成分を素材にしみこませる。

例)

- 冷凍海産物（海老、いか、ほたて、貝類、）
解凍し、水分をよく拭き取り、酒に浸して揉む。
- 肉類（鶏肉、豚肉、牛肉、）
酒を含ませてよく揉む
- 魚類（うなぎ、干物）
酒をスプレーでふりかける
- 味噌漬け（肉、魚）
味噌を酒でのばして、素材を漬ける。

2. 調理に

- 焼き物
 - 香りや照りを出し、風味を増す。
- 煮物
 - 味を引き締め、うま味、こくを出す。
- 蒸し物
 - 素材の味を引き出しやわらかくする。

3. 調味料として

- スプレーボトルに移して調味料としてふりかける。
 - 納豆
 - 漬物
 - 刺し身
 - 炊き込みご飯、雑炊、炒飯
 - ラーメン、カップラーメン、焼きそば
 - チーズ
 - 味噌汁

□ 「料理に大吟醸を使ったら美味しくなりますか？」

比較表から見ても、料理には日本酒特に純米熟成酒を使うのが良いと思います。

吟醸酒や大吟醸酒などの酒は、お米を削り込みすぎ、綺麗な淡麗系の酒になっているため、うま味を加えるという点で、料理にはあまり効果がありません。

お酒の味（酸、アミノ酸、甘味）を強く残す造りの純米酒が、料理には一番向いています。

□ 「料理に日本酒を入れるタイミングは？」

- さ→酒（さけ）
- み→味醂（みりん）
- さ→砂糖（さとう）
- し→塩（しお）
- す→酢（す）
- せ→醤油（せうゆ【しやうゆ】）
- そ→味噌（みそ）

下ごしらえで食材をお酒で揉んだり、お酒に浸け込んだりする場合があります。これは食材の嫌な臭いを加熱の段階でアルコールと一緒に飛ばすことができるからです。（柔らかくする効果もあります）料理によって変わりますが、基本的に「最初はお酒」です。

平成27年2月26日

純米酒「和乃醇」を飲んで一言

料理人 稲葉 恭二

私は、決して酒飲みではない。世間で言う嗜む程度である。

先日、日本の食文化に造詣が深い方が考案された純米酒を頂いた。
特殊な工程を経て熟成されたお酒とのこと。
瓶にもこだわりが感じられる。

私の料理教室にて生徒さんたちと試飲、そしてお料理に使わせて頂いた。
何はともあれ、先ずは一献いただく。

アルコールのツンとした感じが無いのがありがたい。
ほのかな米の香り、口に含むとはじけるように甘みが広がり、
そのくせあと味は「キレすぎない辛口」に変化する。

和食は魚料理が多く、その中でも生で食べる刺し身は格別だ。
そんな刺し身を口に入れお酒を飲む、口の中では美味しさ同士が絡み合い
何とも申しがたい幸福感だ。

料理人は、食材を生かし、料理の味を引き立ててくれるお酒を望んでいる。
飲むための肴、酔うための酒では本末転倒ではなかろうか。

椀盛の仕上げ、椀汁に加えてみる。
酒肴にふさわしく、えもいわれぬ旨みと奥行きが感じられる。
イメージーションが湧き出る。
料理人の創作意欲を掻き立ててくれる楽しみなお酒だ。



稲葉 恭二

香川調理製菓専門学校客員教授。
香川栄養専門学校卒業後、日本料理店
《つきぢ田村》を経て料亭旅館《強羅
花壇》取締役総料理長を10年務め、現
職。(有)エピキュアズで飲食店や食品
製造業などの コンサルティングも
行う。「いな葉クッキングサロン」主宰。