

ひやおろし

HIYAOROSHI

日本酒のラベルに「ひやおろし」という文字を見かけたことはありませんか。
日本酒好きの方は「もうひやおろしの時期なのね」と思われるかもしれません。

「ひやおろし」とは、新酒をひと夏熟成させた秋に旬を迎えるお酒で
9月から11月ごろに多くの蔵から出荷されます。

その起源は江戸時代。

冬に醸し、春にできあがった新酒は劣化を避けるため火入れ（加熱殺菌）して蔵の大桶で貯蔵されて
いました。

酒蔵は夏でも外気に比べて室温が低く、貯蔵には適していましたが、

出荷前には、酒質を安定させるためにもう一度火入れをして出荷することが一般的でした。

夏の間寝かせて味のなじんだお酒を、外気と蔵の温度が同じ位になる秋に、その風味を活かすため
二度目の火入れはせず「冷やで卸す（出荷する）」としたことから「ひやおろし」と呼ばれ、秋の
酒として珍重されるようになったのです。

フレッシュで力強く時に荒々しい新酒も良いですが、半年ほど熟成させた「ひやおろし」は一般的
に穏やかな香り、なめらかな飲み口、深みのある濃密な味わいがその魅力です。

夏を越すことで秋に酒質が向上するため、「秋上がり」「秋晴れ」と呼ばれることもある「ひやお
ろし」。現代においては蔵によって様々なスタイルで造られています。

「冷や」と名前にあります。お燗もおすすめ。

ぜひ「さんま」や「キノコ」など秋の味覚とともに美味しくお楽しみください。

ペアリング

- ・りんごとさつまいもとクリームチーズのサラダ
- ・サーモンのハラスとキノコのソテー

