



# 蔵家わいん通信 2月号

ノンアルコールでも酔いしれる?!知っておきたいノンアルコール飲料の基本!

## 『ノンアルコール飲料の基礎知識』

### ノンアルコール飲料って、ジュースと何が違うの?

昨今、ビールやカクテル、日本酒に至るまで「**ノンアルコール飲料**」の需要は拡大しています。ノンアルコールワインもそのひとつ。消費者のみなさんは、ノンアルコール飲料についてどれだけ知っていますか?今回は「ノンアルコール飲料」について着目していきます。

「**ノンアルコール飲料**」と言ってもジュースとの何が違うのか気になりますよね?

「**ジュース**」という名称は、日本において「果物や野菜の汁のこと。日本ではそれらに似せて加工した飲料をも指すが、現在の日本の食品表示基準上は100%果汁のことを指す。」と定義されています。そのため、コーラやポカリスエットなど水に香りや味が付いているものは一般的に「**清涼飲料水**」と呼ばれます。ですから、ノンアルコール飲料も日本の法律上は清涼飲料水となります。

では、「**ノンアルコール飲料**」というものはどういったものを指すのかというと、「**アルコール分が含まれてない、もしくは国の規定以下の微量である飲料のこと**」になり、規定は国によって異なるが、規定を下回って入れば、分類は清涼飲料水とされる為、飲酒とはなりません。しかし、未成年者の飲料は想定、推奨されてはいないので注意が必要です。

### ノンアルコール飲料の分類

#### ◆アルコールを除去する

…浸透膜を使ってアルコール除去するもの、アルコールの沸点を利用し、気圧を下げて風味を残すものなどがある。

#### ◆アルコールを生成させないで製造

…アルコール発酵をさせない（醸造しない）、香味や風味を付けるなどが一般的

ノンアルコールワインにおいては、ワインの健康効果である「ポリフェノール」を摂取することができます。ワインを醸造したあとにアルコールを除去する製法のものでは、カロリーや糖分が抑えられていると言われています。しかし、アルコールを生成させないで製造する方法では、味をワインに近づけるために、砂糖や香料などを使用しているため、カロリーや糖質が通常のワインより高くなるがあるので注意が必要です。



### どんな料理に合わせやすい上に使いやすい!

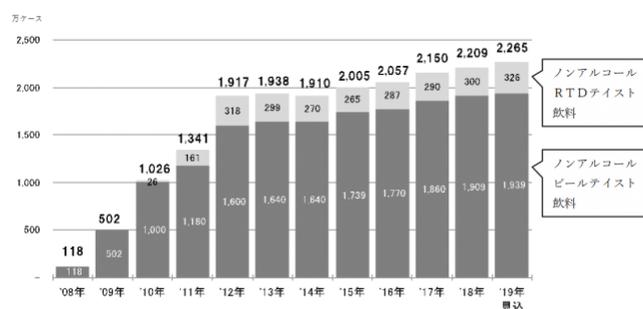
アルコールがないので、依存性もなく、妊婦の方※やスポーツをする方、ビジネスパーソンの方など様々なシチュエーションで飲むことができます。また、食事においてもノンアルコールビールであれば揚げや餃子に、ノンアルコール赤ワインであれば肉料理に、などアルコールが入っているものと同等として楽しむこともできるのが魅力的です。



蔵家でも人気のノンアルコールスパークリング「**ヴァンドーム・クラシック**」(1,250円/750ml)は、アルコールを除去したタイプで、本格的なスパークリングワインの味わいです。

よりお酒の味に近いものを楽しみたいなら  
アルコールを除去したものがオススメ!

(図1) ノンアルコール飲料市場の推移  
当社推定 (大瓶換算 1ケース=633ml×20本)



【お問い合わせ先】和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曾西1-1-15 TEL: 042-793-2176 FAX: 042-793-2177

E-Mail: machida@kura-ya.com 営業時間: 9時30分~20時 <月曜定休日>

