



蔵家わいん通信 7月号



ノンアルコールワインのあれこれ

今や空前のウェルネスブーム。ノンアルコールワインの市場も年々増加しており、今再注目されています。それはノンアルコールワインを飲む方の傾向にも変化が表れており「体質的にお酒が苦手な方」「運転予定がある方」「妊婦の方・授乳中の方」など主に「飲めない方の選択肢」であったノンアルコールワインも近年では飲める飲めないに関わらず健康を気遣い選ぶ方やコロナ禍により酒類提供が出来ない時の手段として選ぶ方が増えてきました。

7/1刊行の酒類業界専門誌「酒販ニュース」にてノンアルコールワインの特集が掲載。



製造方法によって、そもそも2種類あるノンアルコールワイン

日本の酒税法上のノンアルコールの定義として、「アルコール度数1%未満」をノンアルコールとしますが、ノンアルコールワインは以下の2種類に分けられ、その味わいも違います。

非発酵法

そもそもアルコールを生成させない方法です。発酵の元となる糖分を減らしたり、発酵を途中で止めたりします。麴から造る甘酒もこの方法で造られます。味わいの特徴は、葡萄ジュースに近く、お子様の嗜好にもよく合います。



※蔵家の取扱商品では、「ケロー」があります。

脱アルコール製法

ワインにした後にアルコールだけを取り除く方法です。ワインの風味や香りをしっかりと感じられるものが多く、更に3種の製法に分けられます。味わいの特徴は、ワインに近く、アルコールが苦手だけどテイストを楽しみたい、または休肝日など大人の方に特にオススメです。



※蔵家の取扱商品では、「ヴァンテンス」「ヴァンドーム」があります。

子供は飲んでも良い？

法律上は問題ありませんが、子供がアルコールを身近なものに感じてしまいアルコール飲料に興味を持ってしまわないよう、嗜む時は「非発酵性」の商品をお薦めします。

料理と寄り添うノンアルコールワイン

「脱アルコール製法」のノンアルコールワインはワインの風味がしっかりと感じられる為、料理とのペアリング幅が広く洋食店を中心に人気が高まりつつあります。

【お問い合わせ先】 和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曽西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>

