

# 蔵家わいん通信 10月号

## THE健康志向！ノンアルコールの魅力♪

**Q** そもそもノンアルコールワインと葡萄ジュースの違いって？



**A**

ノンアルコールワインとぶどうジュースとの違いは、**製造工程に発酵があるかどうか**です。ノンアルコールワインは果汁を発酵させて一度ワインを作り、その後アルコールを除去。そのため、ノンアルコールワインは脱アルコールワインとも呼ばれます。



日本の酒税法では、アルコール度数1%未満の飲料はノンアルコール飲料に分類されます。したがって、アルコール度数が0.5%や0.05%など、わずかにアルコールを含んだ飲料もノンアルコール飲料として販売可能なため、絶対にアルコールを摂取できない人は、とくに注意してください。

**食事と合わせて飲むのもアリ！  
ノンアルでも風味は本格的♪**

ノンアルコールも本物のワインと同様、赤・白・ロゼなどそれぞれに相性の良い料理があります。肉ならば赤、サラダや魚ならば白、ジャンルを問わず合わせたいならロゼといったように自分好みの相性を探してみるのも楽しみの一つになるかもしれません♪もっと突き詰めたい方は品種による味わいの違いの着目もアリ！

## ノンアルワインこんな方にオススメ！

◆妊婦の方 ◆運転を控えている方 ◆健康志向の方  
※前述のように、ノンアルコールワインのなかには1%未満とはいえアルコールを含むものがあります。そのため、運転する人や妊娠中の人、アルコールにアレルギーがある人などは注意が必要です。ラベルを確認し、アルコールが含まれないことを確認してから飲むようにしましょう。

### 蔵家にもあります



【ノンアルコールスティルワイン】  
◇ヴィンテンス シャルドネ（白）  
◇ヴィンテンス メルロー（赤）

【ノンアルコールスパークリングワイン】  
◇ヴァンドーム クラシック



【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※日のみ19時閉店

<月曜定休日> **KURAYA**

