

濁り酒、微炭酸広がる

口当たりよく、女性向き

微炭酸の濁り酒が増えている。びんなどで発酵させた清酒が人気となっているほか、日本のどぶろくにあたる韓国の「生マッコリ」も輸入販売が

特徴。微炭酸で口当たりがよいと女性らに人気で「日本酒の売れ行きが落ち込む中、売上高が前年の5割増のペース」とい

「麴醇堂 生(セン)マッコリ」(750ミリ、525円)は、都内の飲食店などを中心に販売。輸入元のBSJ(東京・江東)は「好評で計画の2倍の売れ行きだ」としている。

本格的に始まった。強い酒が苦手な人にも口当たりがよく飲みやすいとされ、若い女性らをひき付けているようだ。

末廣酒造の発泡性の清酒「ぶちぶち」(330ミリ、504円)も若者などを中心に1割増で売れているという。

これまで韓国の濟州島以外では手に入れることが難しかった「濟州マッコリ」も昨年7月に日本で販売が開始された。注文が相次いでいるが「すぐには販路を広げられず、断らざるを得ない状況だ」(輸入元のかめに商事)という。

黄桜(京都市)が製造する発泡性の「はじけるにがり酒」(800ミリ、希望小売価格399円)は、米のにがり成分が残っていることで甘さと酸っぱさが増しているのが

一方で昨年以來、韓国から生タイプのマッコリが次々と進出している。加熱処理をしないため容器の中で発酵が進み炭酸を生じるのが売り物だ。12月から販売を開始した

「麴醇堂 生(セン)マッコリ」(750ミリ、525円)は、都内の飲食店などを中心に販売。輸入元のBSJ(東京・江東)は「好評で計画の2倍の売れ行きだ」としている。