

韓国酒

Korean Liquer

韓国ではマッコリに代表される醸造酒から焼酎、ワイン、漢方薬を使った健康酒まで幅広い酒が造られ飲まれている。もち米や麦、小麦粉などを原料にしたにごり酒のマッコリは、韓国で最も歴史の古い酒。米を原料にした「酒マッコリ」やろ過していない「ドンドンジュ」、果実や種子などを加えたものなどいろいろある。「慶州法酒」「梨がん酒」「ヤマナシ酒」なども伝統的な酒。

NEW

ソウルマッコリ

韓国酒

韓国マッコリシェアNo.1メーカー製造のマッコリを手軽に楽しめる缶入りタイプ。乳酸由来のさわやかな甘さを微炭酸でさっぱりと楽しめる。

生産者/ソウル長寿
産地/韓国 度数/6度
1000mL 600円
750mL 455円
350mL 217円

サントリーお客様センター
☎0120-139-310



JINRO マッコリ

韓国酒

ひと口飲めば、やわらかな白のしあわせが包んでくれる。自然本来のおいしさ。ほのかな甘みとコク、さわやかな酸味との絶妙なバランスを追求したお酒。

生産者/HITEJINRO (ハイトジンロ)
産地/韓国
度数/6度
1000mL 600円 375mL 419円

眞露お客様相談室
☎0120-460-580



眞露 チャミスル17.8° fresh

韓国酒

竹活性炭精製により綺麗で優しい飲み口のチャミスルが17.8°になって新発売。韓国で永く愛され圧倒的なシェアを誇る代表的焼酎。

生産者/HITEJINRO (ハイトジンロ)
産地/韓国
タイプ/リキュール
度数/17.8度
360mL 310円

眞露お客様相談室
☎0120-460-580



眞露 チャミスル クラシック LQ 20.1°

韓国酒

天然原料で発酵蒸留、竹活性炭精製により綺麗で優しい飲み口が特徴のチャミスルクラシックがリキュールに生まれ変わった。韓国で永く愛され圧倒的なシェアを誇る代表的焼酎。

生産者/HITEJINRO (ハイトジンロ)
産地/韓国 タイプ/リキュール
度数/20.1度
360mL 327円

眞露お客様相談室
☎0120-460-580



Colum

韓流お酒の飲み方

目上の人とは礼を持って飲む

儒教の精神が強く残っている韓国では、目上の人に対する礼儀が重んじられている。それは酒席でも同じ。目上の人にお酒を注ぐときは瓶を持つ手にもう一方の手を腕に重ねて注ぐ。このときラベルを隠すようにして持つと良いと言われている。目上の人から注がれるときも片手でなく両手を添えてグラスを持つのが礼儀。もう一方の手を胸元に当てるのも良い。飲むときは目上の人を真正面を向くのではなく、体を少し横に向けて視線を相手から外して飲む。乾杯の時も、相手のグラスより少し下げてグラスを合わせる。自分で自分のグラスに注ぐ手酌も良くないと

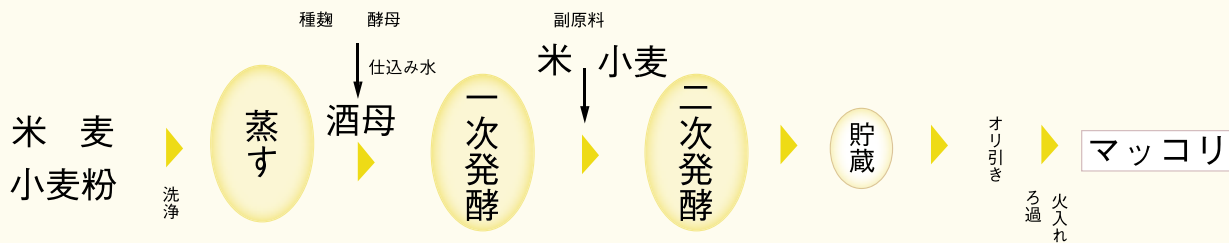
されている。また、お酒の注ぎ足しも、命日など死者を弔う儀式のときに行うことから縁起の悪いこととされている。最近ではこうした礼儀も薄れてきているが、知っておいて損はない。

雨の日はチヂミとマッコリ

韓国の人は、仲間と飲むのが大好き。会社帰りなどに飲んでいる姿を良く見かける。韓国では、雨の日はチヂミ（薄いお好み焼きのようなもの）とマッコリを食べるという習わしがある。チヂミを焼く音やマッコリの発酵するパチパチという音が雨音に似ているなどいくつかの説がある。

Colum

マッコリのできるまで



マッコリは米を主原料としてつくられた韓国の伝統的な酒。米のほかもち米、麦、ジャガイモなどが使われる。使用される主原料によりいろいろなマッコリがあり、さらに醸造後に黒豆などを加えることによりさらにバリエーションが広がっている。

メーカーにより製造工程に違いがあるが、基本的にはまず、米、小麦

などを洗い蒸す。冷却して種麹を加える。酵母、乳酸菌、水を加え酒母をつくり、麹を加えて一次発酵させる。ここへ蒸した米・小麦などの副原料を加えて混ぜ合わせ二次発酵させる。貯蔵して熟成させる。商品によってオリ引きやろ過、殺菌が行われる。