



The Cross Experience Concierge Map

Concierge paper for walking in the city of Kyoto today.

伏見桃山 FROM CROSS HOTEL KYOTO

クロスホテル京都

Cross Hotel Kyoto
河原町三条より本町の龍馬通沿いにあるホテル。ショッピングが楽しめる河原町通が西側に、高瀬川が流れる水屋町通、料亭や食事処がひしめく先斗町が東側に位置し、祇園にも徒歩9分ほどと好アクセス。クロスホテル京都を拠点にした古都の旅が楽しめます

日本酒を楽しむ

好みの銘柄を見つけよう
日本酒は、「精米歩合」「アルコール添加量」などにより、名称が区分されます。しかし、それだけでおいしさが決まるわけではありません。火入れの時期や貯蔵期間によっても、味は大きく変わります。また、燗のつけ方にも相性があり、たとえば熱燗には大吟醸や純米大吟醸より純米酒が合うとされています。好みの銘柄と飲み方を探るのも、日本酒ならではの楽しみですね。

知っておきたい日本酒の区分

清酒の種類	温度区分と呼び方
純米酒系 原料: 米・水 醸造: 米麹・アルコール	55℃ 飛び切り燗 (はなはなかん)
本醸造酒系 原料: 米・水 醸造: 米麹・アルコール	50℃ 熱燗 (あつかん)
純米大吟醸 精米歩合 50%	45℃ 上燗 (うわかん)
大吟醸酒 精米歩合 50%	40℃ ぬる燗 (ぬるかん)
純米吟醸酒 精米歩合 60%	35℃ 人肌燗 (ひと肌かん)
吟醸酒 精米歩合 60%	30℃ 日向燗 (ひなたかん)
本醸造酒 精米歩合 70%	20℃ 冷や (ひや)
純米酒 精米歩合 70%	15℃ 涼冷え (すずかえ)
純米酒 精米歩合 70%	10℃ 花冷え (はなひや)
純米酒 精米歩合 70%	5℃ 雪冷え (ゆきひや)

※ 燗の使用割合が、15%以上のものに限定。下記は表示区分の一部であり、貯蔵期間や製法による表示区分なども定まっています。

参考: 国税庁「日本酒(清酒)に関するもの」

伏見酒造組合の酒蔵

黄桜 (Kiwame)	北川本家 (Kitakawa Honke)	月桂冠 (Gyuhakusan)
キンシ正宗 (Kinshi Masamune)	宝酒造 (Takara Shozo)	齊藤酒造 (Saijoh Shuzo)
招徳酒造 (Shokoku Shuzo)	豊澤本店 (Toyozawa Honkan)	玉乃光酒造 (Tamano Hikari Shuzo)
増田徳兵衛商店 (Masuda Tokubei Shoten)	松本酒造 (Matsumoto Shuzo)	平和酒造 (Heiwa Shuzo)
山本本家 (Yamamoto Honke)	東山酒造 (Higashiyama Shuzo)	都輪酒造 (Miyahama Shuzo)
城陽酒造 (Jojo Shuzo)	藤岡酒造 (Fujioka Shuzo)	

戦国桃山エリア
伏見奉行所跡 (Site of Fushimi Magistrate Office)
鳥羽伏見の戦の際、会津藩や新撰組が立てこもったのがココ。しかし、御香宮神社に拠点を構えた薩摩軍からの砲撃を反切りに潰走したと言われています

幕末中書島エリア
京町家風のお店が並んでいます。明治維新期のレトロな雰囲気を演出するお菓子の店も。京料理をテーマにしたお土産も豊富です

京街道の宿場
伏見は物流の中心地
伏見は古くから、要衝の地として栄えてきました。その重要性が増したのは豊臣秀吉が城を構え、街道と水運を整備してからです。秀吉は宇治川を伏見のまちに引き入れ、さらに堤防を築いて淀川と結び、大阪との間に水運を開きました。東から京都へ入るルートにも位置していた伏見は、京都・大阪の両方の物流を担う拠点となったのです。

秀吉についてこの地で幕府を開いた徳川家康も伏見を重要視し、日本で最初に銀座を敷置。高瀬川を開削して京・伏見・大阪を一本の水路で結び、伏見港を日本最大の河川港としました。