

日本酒と飲む温度

様々な温度帯で試みて
新たな日本酒の魅力を発見しましょう



お燗に向くお酒

一般的に、風味や旨味や酸味が多く、味のしっかりしたタイプが適しているとされています。濃厚なタイプのお酒は比較的高い温度（上燗や熱燗）でも風味は損ないませんが、シャープで淡麗なタイプは人肌燗、ぬる燗程度で楽しむのがおすすめです。

冷たくして飲むのに向くお酒

冷して飲む酒に適しているのは、香りを楽しみたい吟醸酒や生酒。持ち味の香りやフレッシュさの味わいを殺さず美味しくいただけます。

日本酒の味わいタイプ

香り高いタイプ

種類 …… 大吟醸酒、吟醸酒 など
適温 …… 8~12°C、10~15°C
冷で飲まれると良い



軽快でなめらかなタイプ

種類 …… 生酒、しぼりたて新酒、生貯蔵酒、低アルコール酒など
適温 …… 5°C前後、5~10°C
冷で飲むお酒です



コクのあるタイプ

種類 …… 純米酒、生もと系純米酒、本醸造酒など
適温 …… 5~20°C、40°C前後、40~50°C
燗をするのに最適なお酒です



熟成タイプ

種類 …… 古酒、長期熟成酒、秘蔵酒など
適温 …… 15~25°C、35°C前後
(ただし貴醸酒は、冷や、ロックでもOK)

