

本格焼酎・泡盛の飲み方の多様性

各飲み方	飲み方の特徴	原料別に合う飲み方
湯割り	香味豊かな焼酎の香りと味を引き立たせて楽しむ 寒い時期や地域での飲み方に適している	伝統的製法による焼酎 (いも焼酎・穀類焼酎)
水割り	個性的風味の香りと味をやわらかにして楽しむ 暖かい時期や地域の飲み方に適している	個性的風味の焼酎 (泡盛・黒糖焼酎・粕取焼酎)
ストレート	長期熟成の「古酒」の香りと丸みを楽しむ	長期熟成酒 (泡盛古酒)
オンザロック	香り高いライトタイプの焼酎の香りを楽しむ 樽貯蔵した焼酎の色調や香りを楽しむ	新しい製法による穀類焼酎 (米・麦・そば焼酎・樽貯蔵焼酎)

湯割りと水割りの順序

