

◆◆◆家庭用電子レンジでのお燗◆◆◆

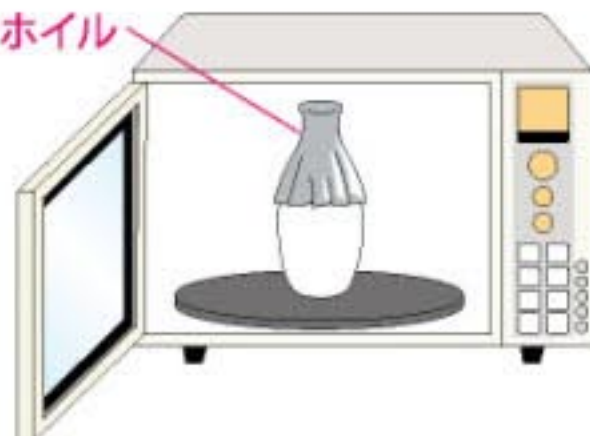
**家庭用電子レンジ(500W/600W)
でのお燗の目安
湯飲みに180ml入れた時
(容器・季節などにより異なります)**

| ぬる燗 | 上燗 | 熱燗 |
|---------|---------|-------|
| 40~45℃ | 45~50℃ | 55℃前後 |
| 約50~60秒 | 約70~80秒 | 約90秒 |

電子レンジによるお燗

お酒の販売量が比較的少ない場合には、酒質の面からも電子レンジでの燗がおすすめです。

- お酒の量や電子レンジの能力にもよりますが、1合(180ml)あたり1分くらいが目安です。
- 強い香りの食品との併用は、お酒に香りがつきますので避けてください。
- 徳利の首の部分にアルミホイルをかぶせると、お酒が対流して均一に燗ができます。

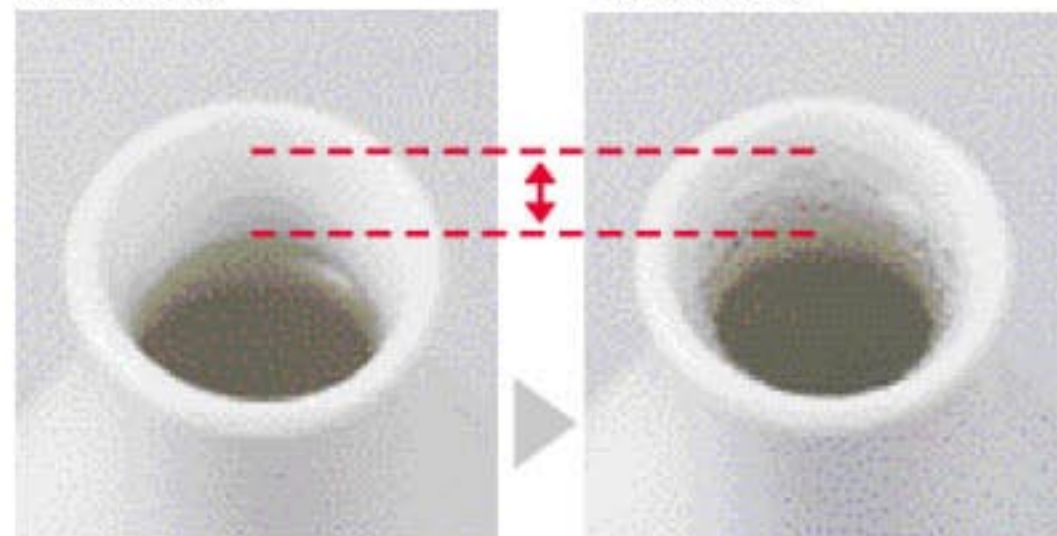


|燗の勘どころ|

燗した徳利の液面の増え具合(煮増え)を見て、上燗であるかどうか判断できます。実際に燗した場合、写真にあるように上燗に仕上がると液面の盛り上がりが見られます。また、お酒の中から泡が出てくる頃も燗のできた目安になります。

燗前(20℃)

燗後(50℃)



徳利・燗前後液面比較