

# 燗酒探訪

お好みの湯煎燗酒を見つけてみませんか？



**日本酒は**、冷やしても温めてもさまざまな味わいを楽しめるお酒です。日本酒を温めて飲むことは、日本酒本来の繊細な味や香を生かすのにふさわしい飲み方です。世界でもお酒を温めて飲む習慣は珍しく、燗酒は、日本で生まれ育った

**“日本独自の文化”** といえます。

## 本物の燗酒の味をご存知ですか？

◆燗酒は、おいしくないというイメージをお持ちではありませんか？

燗酒に合った清酒を適度な温度で・適正に燗をつければ 新たな日本酒の味を発見できます。

◆燗酒は、手間がかかるというイメージをお持ちではありませんか？

こつを覚えれば意外と簡単なんです。

## 簡単でおいしい湯煎燗酒のつけ方を紹介いたします

### ◆用意するもの

1. 鍋または、やかん
2. お酒(燗酒に合うもの)
3. お銚子(150ml)
4. おちょこ
5. 酒燗計(もしくは温度計)

### ◆お銚子(150ml)の温度と時間の目安

温度	お燗する時間の目安
35℃ 人肌燗	約1分30秒
40℃ める燗	約1分50秒
45℃ 上燗	約2分20秒
50℃ あつ燗	約2分40秒
55℃ 飛びきり	約3分20秒

※お酒のお燗適温度、お燗時間は、目安でございます。

### ◆湯煎燗酒のつけ方

1. お酒を冷蔵庫に入れておきます。(お酒の温度を一定にするため)
2. 鍋または、やかんにお銚子が、半分位かくれる量の水を入れ、沸騰させます。
3. 火を止め、お銚子のくびれのところまで日本酒を入れ、静かに入れます。
4. お燗する時間の目安を参考にして、お酒と自分の好みに合った湯煎をします。

※表記の時間は、あくまでも目安ですので酒燗計もしくは温度計を用いますと正確に測ることが出来ます。

※お銚子は、熱くなっておりますので取り出す際は、十分ご注意ください。