

これを飲まなきゃ!! 「熱燗酒」

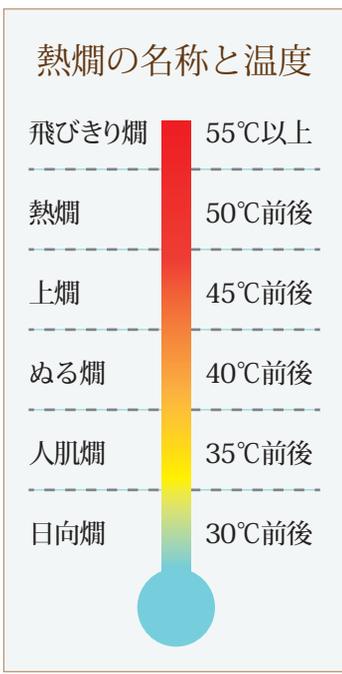


このコーナーも今回で6回目。うちのお客様さんにも浸透しているようで、「読んでるよー!」の一言も嬉しい限りです。とあるお客さんから「忘れてるよ」とのご指摘が。そう「熱燗酒」です。忘れていたわけではありません、寒くなったら書くのかな〜って思ってたんですよ。ということで今月は「あつかん」いきます!!

日本酒は温めることで香りが増す

皆さんご存知の「熱燗酒」。実は、直接温めて飲むアルコールというのは世界的にも珍しいのです。温めることでアルコールが気化し、日本酒の香りがより感じやすくなるので美味しさも倍増。最近では世界中で大人気の飲み方となっており、日本人が飲まないのは本当にもつたいない。

さて、一言で熱燗といっても温度によって様々。簡単に表すと、



と熱燗というだけでも、温度にこれだけの種類があります。飲み分けをおおまかに話すと、普通酒や本醸酒などは「上燗」や「熱燗」といった熱めの温度が、純米酒や吟醸酒は「上燗」・「ぬる燗」・「人肌燗」などぬるめの温度が適しています。一般的に「大吟醸などは燗にしない方が良い」と言われていますが、「人肌燗」や「日向燗」くらいほんの少し温めてやると、高価な日本酒特有の香りが一層際立ちます。もし、お気に入りの銘柄の日本酒を、冷や常温でしか飲んだことがなければ、ちょっと燗にするとますます美味しく楽しめるはずですよ。

『鶴荘』でも熱燗はよく出ます。竹崎カニが旬を迎えると、内子(カニミソ)を楽しむために熱燗の甲羅酒をオススメしています。うちで甲羅酒用に使う酒は、昔から地元鹿島市・「五丁田酒造」さんの『東一』の普通酒。「東一」のお酒の甘みとカニの内子の甘みがジャストフィット!!

お酒の香りが苦手な方に

熱燗酒は手間がかかりますが、湯煎にして温度を計りながら燗にするのが風味も飛びにくくオススメです。最後に、若い方など温かくした酒の香りが

苦手という声をよく聞きます。かくいう私がそうでした。そこで、こんな飲み方はどうでしょう?

「燗ロック」:一度燗付けしたお酒を氷たっぷりガラスに注ぎこむ ↓ 氷が溶けて程良い口当たり、↓アルコール度数も下がり飲みやすさ抜群!!

「和らぎ燗酒」:最初から酒と水を5対1の比率で割り燗 ↓ まろやかになりすつきり美味しく頂けます。

もっと分かりやすく知っていただくために当館では、飲んで楽しんでキレイになれるイベントを開催します。詳しくはホームページで!

