

お酒の季節

になりました

急に寒くなってきたこの頃「特別本醸造天神灘子」はいかがでしょう？お燗していただくとほっこります。こういうお酒は冷でも常温、燗にしても美味しくいただけるオールマイティなお酒です。

いつもありがとうございます



(特別純米酒天神灘子)

十日町産の酒造好適米「五百万石」を55%まで精米し、ゆっくりと旨みを引き出しながら醸されたお酒です。旨みがしっかりし、ボディがあるお酒なので、冷酒・常温・燗等々いろいろな温度帯でも美味しく召し上がれるお酒です。



これからの寒い季節に「燗」はぴったりの飲み方です。常温では感じにくかった甘味や旨みが引き出され味わいを感じやすくなります。

燗に適したお酒には、まろやかなタイプのお酒や味わいの深いお酒が良いとされています。又フルーティーな吟醸酒やフレッシュさが特徴の生酒を燗すると違和感を感じることがあります。吟醸酒のような高級酒は「人肌燗(35度)」から「ぬる燗(40度)」ぐらいの低めの温度にするか、冷やしてその微妙な風味をお楽しみください。燗のつけ加減一つで、同じ日本酒でも味わいはガラリと変わります。

「日向燗(30度)」、「人肌燗(35度)」、「ぬる燗(40度)」、「上燗(45度)」、「熱燗(50度以上)」

10月28日

