

日本酒の楽しみ方 ～温度について～

冷酒から熱燗まで、幅広い温度帯で楽しむことが出来る日本酒。

実は、温度ごとに情緒のある名前が付けられています。

<冷>

- ・ 5℃：雪冷え
- ・ 10℃：花冷え
- ・ 15℃：涼冷え

<燗>

- ・ 30℃：日向燗
- ・ 35℃：人肌燗
- ・ 40℃：ぬる燗
- ・ 45℃：上燗
- ・ 50℃：熱燗

～日本酒のタイプ別 おすすめの温度～

- ・ キリッと辛口タイプ（本醸造、生酒など） 5～10℃
- ・ 香り高い華やかタイプ（大吟醸など） 10～15℃
- ・ コクのあるタイプ（山廃、無濾過生原酒など） 18～20℃

10～20℃は口の広いワイングラスに注いで香りを楽しむのもおすすめ♪

～寒い冬は燗酒を楽しみたい！～

温めても美味しく飲めるのは日本酒の特権！

温めていくことで原料である米の存在感が引き立ち、味わいはよりふくよかに。香りも豊かに広がります。

しかし熱すぎると香りは感じられにくく、ぬるめのほうが甘やかさや風味がわかりやすい。

アルコールの強さを感じたいという方は飛び切り燗まで温めるのがおすすめ◎。

冷やして飲んだ方が美味しい！と思っていたお酒も、人肌やぬる燗にすることでまた違う香りと味の表情を見せてくれます。

季節やシーンに応じて、お好みの温度帯・組み合わせを探してみてくださいね。