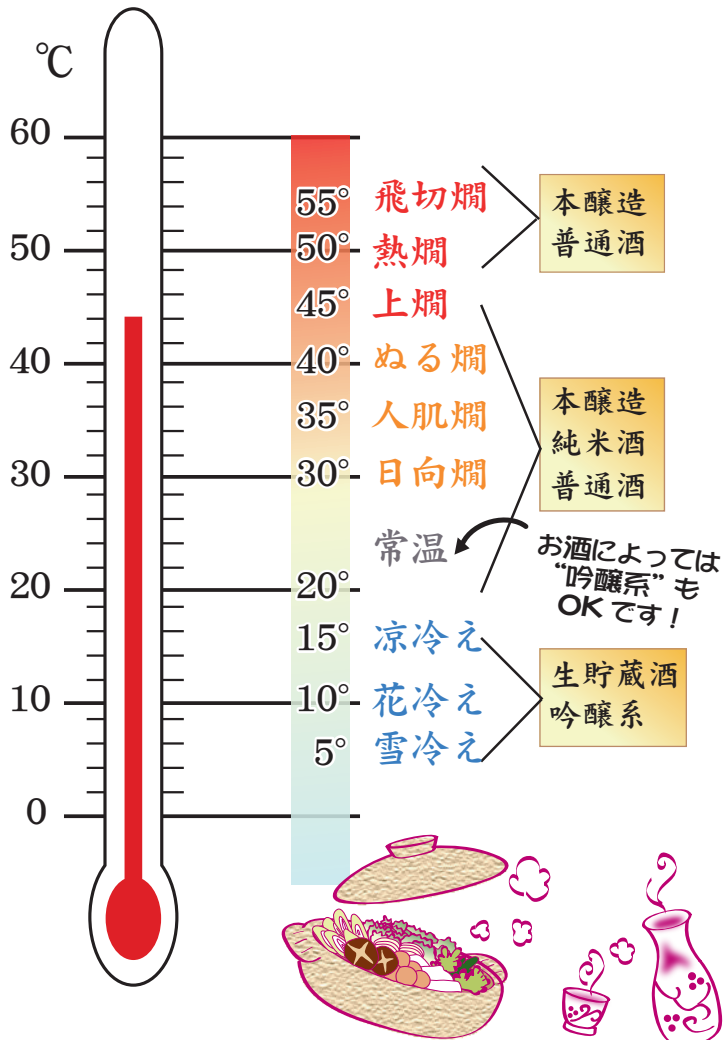




燗酒が飲みたくなる季節ですね。
燗酒を飲んで体ポカポカ、
心もホッコリしませんか？

燗酒の温度にも色々な呼び方があり、
各温度で相性の良いお酒があります。



オススメのお燗の方法は

やっぱり **湯煎** です



アルコールが揮発する低い状態で燗が付くので香りが抜けづらいです!! 鍋にとっくり8分目くらいの水を入れ沸かし、沸騰したら火を止めてお酒を入れたとっくりを入れ、好みの温度まで少し待ちます。

待てない!

とにかく、早く飲みたい!

という方は・・・

電子レンジで温める方法・・・

とっくりの口をラップなどで塞ぎ、加熱して下さい。

1合(180ml)だと500Wで40~45秒で人肌燗くらいになります。

電子レンジだと、温まり具合にムラが出来る時があります。

当店人気 Best 3

熱燗の部

- 1位 兵庫県 香住鶴 (普通酒)
- 2位 岐阜県 三千盛 (本醸造)
- 3位 新潟県 張鶴 (特別本醸造)

常温~ぬる燗の部

- 1位 青森県 豊盃 (特別純米酒)
- 2位 佐賀県 鍋島 (特別純米酒)
- 3位 長野県 水尾一味 (純米酒)

意外な所で・・・

吟醸系でお燗にしても美味しいのが、
新潟県 麒麟山 吟辛 です。

お燗ばかりではありません!

冷やして美味しいお酒もございますので、
お気軽にスタッフまでお声掛け下さい。