

日本酒の予備知識

株式会社カセダ 加世田 光義

みなさんもお酒については かなりの知識を持っておられると思います。
お酒の中で日本酒はなじみのお酒と思います。このごろは冷酒で飲む場合が多くなりました。
しかし 燗酒も今の時期は暖まります。但し飲み過ぎにはご注意ください。
この燗酒について だいたい 常温、人肌、ぬる燗、熱燗ぐらいでの指定になります。
これが温度により呼び名がある事を知りました。

- 5℃ : 雪冷え
- 10℃ : 花冷え
- 15℃ : 涼冷え
- 常温 : 冷や
- 30℃ : 日向燗
- 35℃ : 人肌燗
- 40℃ : ぬる燗
- 45℃ : 上燗
- 50℃ : 熱燗
- 55℃以上 : 飛び切り燗

温める事でより美味しくなるお酒を「燗上がりする酒」と言いますが 温めると味が開き、
甘み、うまみなど お酒の隠れた味や表情が表れてくるようになります。また、アルコールの吸収が早くなり、胃腸に優しいとも言われています。
とは言っても飲み過ぎは（どの程度が飲み過ぎかわかりませんが）よろしくないということです
ですので皆様も飲み過ぎにはご注意ください。