

withコロナでイエノミ増加中!? おうちにあるもので少しずつ 味を変えて楽しむ日本酒レシピ

TOPICS①

日本酒は1本の量が多い? 少しずつ味を変えて楽しむ日本酒レシピ

TOPICS②

寒い夜に楽しむのは、やっぱりぬるめのお燗がいい!?おうちでできるお燗の作り方



日本酒と炭酸水（レモン風味）を用意するだけ！

日本酒業界最大の団体で、全国1,691の蔵元が所属する日本酒造組合中央会（以下：中央会）は、最新の日本酒トレンドを不定期でお届けしています。

今回のテーマは、おうち時間が増える中、おうちにあるものや近くのコンビニ・スーパーですぐにそろえられるもので作る、カンタンでおいしい、日本酒の楽しみ方をお伝えいたします。

さらに、いまさら聞けない! ? おうちで簡単にできるお燗の作り方も伝授!

TOPICS①

日本酒は1本の量が多い? 少しずつ味を変えて楽しむ日本酒レシピ

おうちで日本酒を楽しむ人も多いのでは! ? 用意するのは炭酸水（レモン風味）のみ!

日本酒のオーソドックスな量は720mlと、飲みなれない人にとってはちよびり量が多く感じられてしまうもの。そこで、中央会がおうちにあるもので少しずつ味を変えて楽しむ方法を考案しました。

- ① まずは日本酒をそのまま楽しむ
- ② お好みの量の氷を入れて日本酒ロックに
- ③ 炭酸水（レモン風味がおすすめ）を加えて、自分好みの味わいに調整

その他にも、かちわり氷、フルーツ果汁入り氷菓、さらにはバニラアイスを浮かべて日本酒フロートにするのもおすすめです! 自分好みの組み合わせを見つけてみては。

お燗にしておいしいお酒の種類と温度を選ぶコツ♪

猛暑日が続いた夏が長かった半面、涼しく心地よい風が感じられた秋はあっという間に過ぎてしまいそうな2020年。

男性的なイメージの強いお燗ですが、日本酒を温めることで体の芯からじんわりと温まることができるため、冷えがちな女性にぴったり。実はお店だけでなくイエノミでも気軽に楽しめます！

おいしくお燗を作るポイントはお酒の種類と温度。

お酒の種類は純米酒や本醸造酒がおすすめです。

一般的に人気が高い大吟醸・吟醸酒ですが、果実のような香りが醍醐味なので、基本的には常温や冷やして飲むのがおいしいとされています。



■ お燗を作るにはたった3ステップ！（お酒のうまみを引き出すには湯煎が最適！）

- ① お鍋にお湯をたっぷり沸かします
- ② 火を止めます
- ③ とっくりに入った日本酒をお湯につけ、好みの温度に温めます



※ポイントは火を止めてお酒を温めること。沸騰したお湯だと熱くなりすぎてしまうことも。

	大吟醸酒	吟醸酒	純米酒	本醸造酒	普通酒
熱燗（ほぼ50℃）			◎	◎	◎
上燗（ほぼ45℃）			◎	◎	◎
ぬる燗（ほぼ40℃）		△	◎	○	○
ひと肌燗（ほぼ35℃）	△	△	○	○	○

■ 報道関係者からの問い合わせ
 日本酒造組合中央会 PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
 担当：北澤（080-4952-8681）、藤岡（080-7949-6504）
 TEL：03-6894-3200 Mail：japansake@ssu.co.jp