

【調査の目的】

清酒が如何に提供されているか、燗酒をキーポイントとして大衆居酒屋チェーン店における実態を探る。

【調査方法】

大手居酒屋チェーン9社の24店舗及び清酒メーカー直営の1店舗の合計25店舗に、平成17年2月に臨場し、燗酒の提供状況を確認した。

チェック項目は、店舗の室温、清酒燗酒の提供温度を中心として行った。

なお、温度の測定には、右の写真の非接触型赤外放射温度計を用いた。

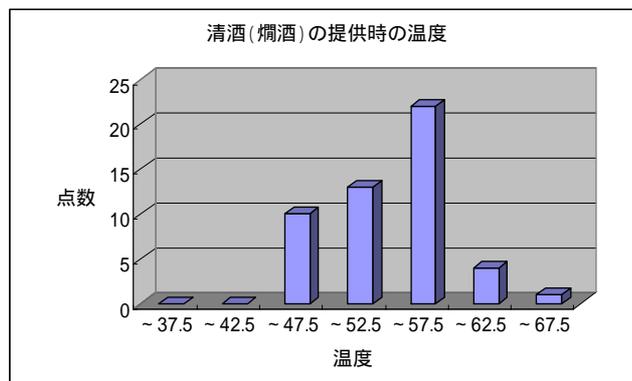
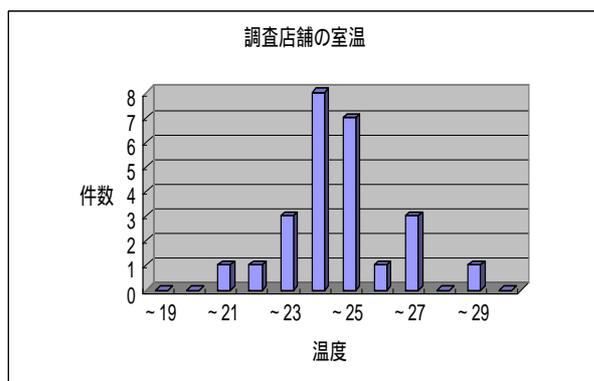
店舗の温度はテーブル表面の温度を、燗酒の温度は徳利内の液面の表面温度を測定した。



【結果の概要】

店舗の温度

平均24.3で、20から29までの範囲にあった。



燗酒提供時の温度

提供直後の温度は、平均53.0で、44と上燗程度のものから64と手で持てないようなものまでの範囲にあった。

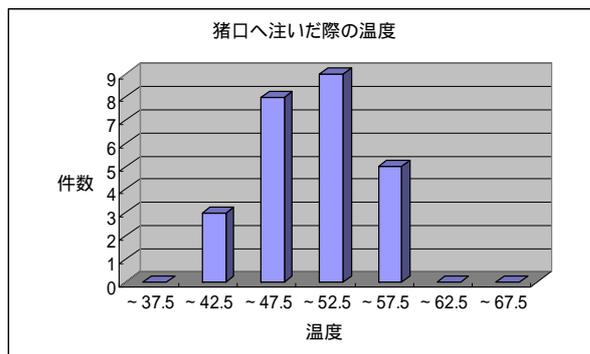
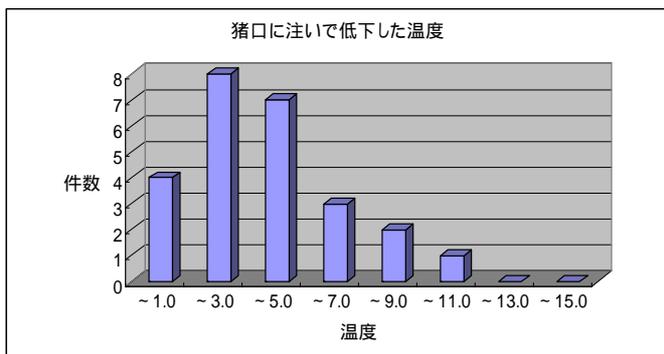
55前後のやや熱めのところに集中しているが、客へ提供されるまでの温度低下を考慮しているものと考えられる。

一度に2本を注文した際に、比較して温度の低いものと高いものの2本を提供される場合が多かったが、これは酒燗器のデッドスペースに滞留する燗酒により温度が低下したものと推察された。

猪口へ注いだ際の温度

猪口へ注いだ際の温度低下は、平均3.7で、0とほとんど低下しないものから10も低下したものまでであった。この時の実際の燗酒の温度は、平均48.5で、41から56の範囲にあった

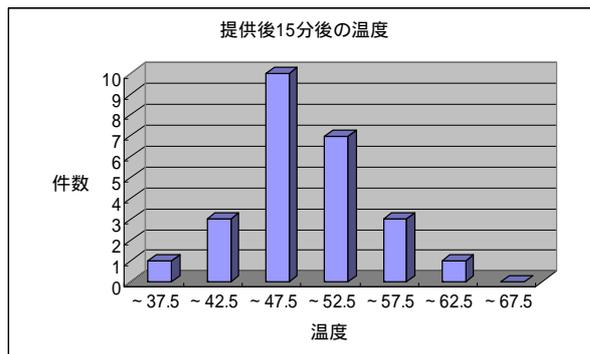
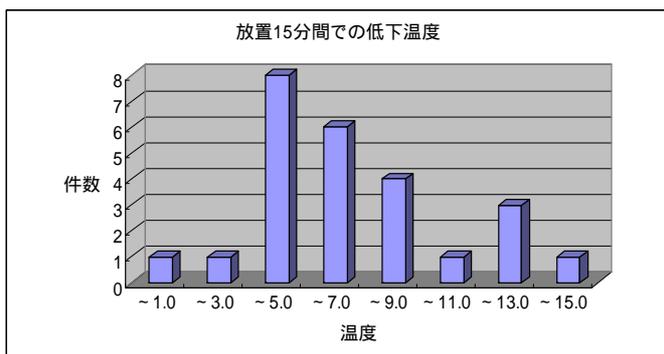
ほとんどの酒が、上燗から熱燗の温度帯に分布しており、普通酒をおいしく飲める温度で客に提供できるよう管理されているものと推察された。



提供後 15 分後の温度

提供後 15 分間放置したときの温度低下は、平均 6.7 で、1 から 15 の範囲にあった。この時の燗酒の温度は、平均 47.1 で、35 の人肌燗から 61 のまだ手で持てないようなものまでであった。

徳利に満量のままで放置した際には、3 ~ 9 程度の温度の低下があったが、ほとんどの酒が、上燗から熱燗の温度帯に分布しており、まだおいしく飲める温度を保っていた。実際には、1 回でも注いだ徳利ではさらに温度の低下が進むものと考えられる。



提供された燗酒に対する評価

燗付け器に由来する欠点を呈していたものはわずかに 1 点のみであった。

品質が良くないと感じられた燗酒についても、料飲店における管理に欠点があると考えられるようなものではなく、もともとの酒に欠点があるのではと考えられた。

ほとんどの店舗で燗酒器が使用されていると思われるが、機械の管理は適正になされていると思われる。

その他

居酒屋チェーンにより個々の内装やメニューに特徴があり、客層も異なっている。店舗により清酒の出方もまちまちである。

居酒屋チェーンでは、老若男女問わず、多くは燗酒を頼んでおらず、ビールや酎ハイの注文が多いようである。

お酒の温度		呼び名の一例
お燗	5 5 以上	飛びきり燗(とびきりかん)
	5 0 前後	熱燗(適燗)(あつかん、てきかん)
	4 5 前後	上燗(じょうかん)
	4 0 前後	ぬる燗(ぬるかん)
	3 5 前後	人肌燗(ひとはだかん)
	3 0 前後	日向燗(ひなたかん)