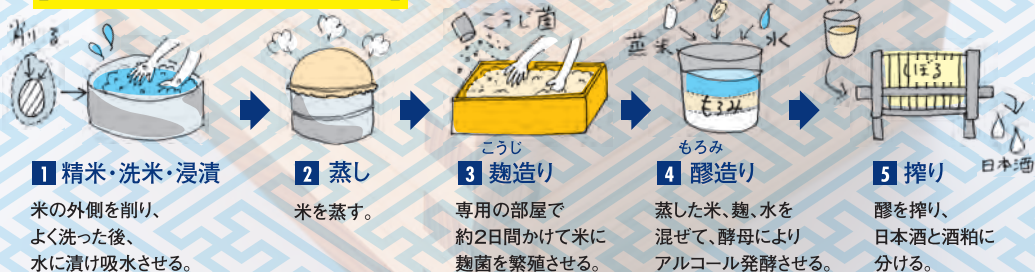




日本酒はどうやって造られる？

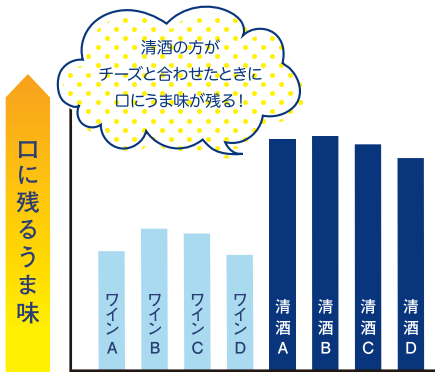
【日本酒ができるまで】



研究からみる 日本酒に関する豆知識

SAKE TIPS
Based on Research

日本酒はチーズにも合う？



ワインはチーズとよく合いますが、**日本酒もチーズと相性のよいお酒**だと、ご存知でしたか？ワインは口中に残るチーズの味を洗い流してさっぱりとさせますが、日本酒はチーズと合わせると、**チーズのうま味の余韻が残ります。**

【うま味とは？】「うま味」は甘味・酸味・塩味・苦味とともに基本味の一つ。おいしさを支える味です。食材の持ち味が引き立ち、料理の味に深みが増します。

日本酒と魚介類が合うワケ

魚介とワインを合わせた時に不快な生臭みを感じた経験がありませんか。これはワインの成分が**魚介類の多価不飽和脂肪酸**と反応するためです。日本酒は**生臭みを感じる原因成分が少なく**、魚介の種類を気にせず楽しめます。



日本酒について
もっと知りたく
なったらこちら！

お酒のはなし

独立行政法人
酒類総合研究所

〒739-0046 広島県東広島市鏡山 3-7-1



www.nrib.go.jp

日本酒を知る、楽しむ

SAKE BOOK



- 色んな温度で楽しむ
- 料理とのペアリング
- 自由な発想の酒器で楽しむ

研究からみる日本酒に関する豆知識

FREE



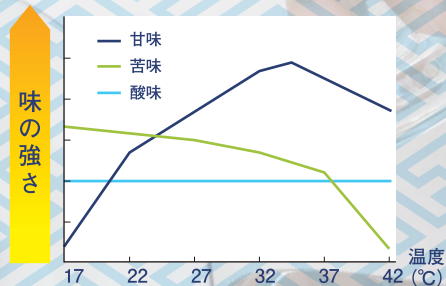
HOW TO ENJOY JAPANESE SAKE

日本酒はどうやって楽しむ？

[色々な温度で楽しむ]

日本酒は色々な温度で楽しむことができます。同じ日本酒でも温度によって味わいが異なるので、色々な温度で試し、自身の好きな温度で飲んでみてください。

右図/温度によって味わいが変わる「からくり」。甘味と苦味は温度によって味の感じ方が変わると言われています。(Hahnの図を参考に作図)



日本酒を楽しむ

日本酒を楽しむ

料理とのペアリング

日本酒は、お酒だけでなく料理と一緒に味わうことで、もっと美味しく楽しめます。



日本酒と相性のよい料理として、和食はもちろんですが、その多種多様な味や香りはさまざまな料理の味を引き立てます。

例えば魚のソテーや肉料理、野菜など幅広い料理に。

料理にあった日本酒と飲むことで

より食事の時間を楽しめます。



[基本的なペアリング]

日本酒の味や香りによって料理のより深い味わいを楽しむことができます。例えば甘味やうま味が強い料理には甘口の日本酒と合わせることでバランスがとれた味わいに。一方で、すっきりとした味つけが特徴の料理には、淡麗タイプの日本酒と好相性。日本酒が料理の味わいをより引き立ててくれます。



自由な発想の酒器で楽しむ

酒器選びは日本酒を飲むときの大きな楽しみの一つ。日本でよく使用される伝統的なお猪口や盃はもちろん、スパークリング清酒はシャンパングラス、香り華やかな吟醸酒はワイングラスで楽しむなど、酒器は自由な発想で選ぶことができます。



[酒器と日本文化]

結婚式のような伝統的な儀式では専用の酒器が使われます。酒器はお酒を楽しむためだけでなく、日本の文化としても根付いているのです。

