

■お湯割りが飲みたい♪

日に日に寒さが増していきますね。仕事が終わって家に着いたら、温かい焼酎で冷えた体を溶かしてあげたいですね。今回は、知ってるようで知らない？お湯割りについてご紹介します！

☆スタンダードお湯割り

①お湯を沸かし、保温できるポットに移します。



※沸騰してすぐのお湯は、焼酎の味や風味を損なうので、避けましょう！80度前後まで、お湯が冷めるのを待ちます。



②グラスにお湯を入れます。

※焼酎6:お湯4が最も美味しいと言われていますが、何杯目に飲むのか、体調などを考えて、5:5、4:6、など、自分にあった割合で飲みましょう！また、お湯を先に入れることで、グラスがあたたまり、より焼酎が冷えるようになります。



③焼酎を静かに注ぎます。

※温度差により、自然な対流が生まれ、焼酎とお湯が程よく混ざります。マドラーなどでかき混ぜないようにしましょう！最終的な温度が42~43度前後がおすすめです。

■メモ お湯割りグラス

焼酎のお湯割りに最適な、手のひらにすっぽり入ってしまうくらいのグラス。お湯割りの温かさを手で感じ、また、冷え切らないうちに飲んでしまう事ができる、ちょうど良いサイズです。また、メモリが入っていて、お好みの濃さに割る事ができます！



☆伝統お湯割り

①飲む日の前日、もしくは前々日、焼酎を美味しいお水(ミネラルウォーター等)で好みの濃さで割っておきます。

※使用する容器は、綺麗なものの、蓋ができるものを選びましょう。(酸化とアルコールが飛ぶのをふせぎます)



②42~43度(人肌より少し高め)の適温まで温めます。

※沸騰させないように気をつけましょう！

■メモ 電子レンジ

お湯割りに使用するお湯を沸かす際、あるいは前割焼酎を温める際、電子レンジの使用はおすすめできません。電子レンジで温めると、何故か冷えやすく、風味がなくなります。

■メモ 爛つけ器

伝統的な爛つけ器の「黒チヨカ」炭火やコンロの上に網を乗せて、遠火のどろ火で温めます。直火ができるものとできないものがあるので気をつけましょう。表面を触って温かくなったら飲み頃です。表面より、中身のほうが温度が高くなっています。



←黒チヨカ

ちろり→



「ちろり」に前割りした焼酎を入れて、湯煎します。おおよそ1分~1分半ぐらいで飲み頃の温度になります。

■焼酎紀行HP更新情報 (2013年11月1日~11月7日)

□本格焼酎&泡盛試飲フェスタ in福岡 開催告知！！



一般消費者様申し込み受付中！
詳細はHPにて！

<http://www.shochu-kikou.com>



焼酎紀行はコチラ

□お蔵探訪記

「薩摩宝山」で有名な西酒造株式会社様に研修に行ってきました！



□焼酎ニュース/焼酎だより

熊本県恒松酒造本店様より「古酒王道楽土」数量限定発売！



□今月のプレゼント



福岡県、研醸より、九州産ニンジンを使った本格焼酎に高麗人參を配合したスピリッツ「大地の魂」720mlを6名様にプレゼント！

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社