

意外と知らないお酒の豆知識

何かと、お酒を飲む機会が多くなるシーズンになりました。
そこで思わず誰かに話したくなる、知っているようで知らないお酒の違いを紹介します。



お酒は製造方法で分類すると下記のように「醸造酒」・「蒸留酒」・「混成酒」の3つに分けることができます。それぞれに特徴があるので、自分に合ったお酒を見つけて楽しみましょう。

醸造酒

穀物や果実を酵母によってアルコール発酵させて造ったお酒のことです。代表的な醸造酒には、白米を原料とする「日本酒」やブドウを原料とする「ワイン」、大麦を主原料とする「ビール」、もち米を原料とする「紹興酒」などがあります。糖質があり、アルコールは、濃度が上がりすぎると酵母が死滅してしまうため、20度が限度と言われています。また歴史も古く、そのルーツは紀元前7000年ごろまで遡ります。

蒸留酒

醸造酒を加熱しアルコールを気化させ、その蒸気を冷やして液体にする、蒸留という工程を経て造られたお酒のことです。そのため、もとの醸造酒よりアルコール度数が高いお酒になるという特徴もあります。また、蒸留により糖質も少なくなります。おおまかに分けると、日本酒を蒸留したものが「米焼酎」、ワインを蒸留したものが「ブランデー」、他にもウォッカやジン、ラム、テキーラ、泡盛などたくさんの種類があります。

混成酒

醸造酒や蒸留酒に、果実や植物の種などを浸すなどして、香りや糖分を加えた再製酒のことです。梅酒やリキュール、ベルモット、薬酒、みりん、白酒などがあります。



下関から直送のどらふぐと安岡ねぎ



12月中旬から
2月白子入荷
(要予約)

完全個室

ひれ酒をご用意しています。

特別な食事会にどうぞ
本物の味をご提供いたします

御料理は
単品での
注文も可能

ふぐコース

- A 付き出し・さしみ・ざく(ハーフ)・ちり鍋(雑炊付) 10,500円
- B 付き出し・さしみ・ざく(ハーフ)・から揚げ・雑炊 11,000円
- C 付き出し・さしみ・ざく・ちり鍋(雑炊付) 12,000円
- D 付き出し・さしみ・ざく(ハーフ)・から揚げ(ハーフ)・ちり鍋(雑炊付) 13,000円
- E 付き出し・さしみ・ざく・から揚げ・ちり鍋(雑炊付) 16,000円

プラス2,000円で飲み放題110分(お席の滞在時間は140分) ※1グループ全員同一コースとなります。 ※2名様より前日までの予約。 ※金額は全て税込。

ふぐ料理 小幸 ☎23-6864

住 今治市末広町1-4-3 有
営 18:00~22:30(L022:00)、21:00まで入店可
休 3/31まで無休(正月休み・臨時休業は除く)

GoToEat
12月より今治市飲食店
プレミアムクーポン使えます

ボリュームのある刺身や
若鶏唐揚げなど多彩なメニュー



少人数でも 食事を楽しめます

個室やテーブル席の半個室などもあり、
さまざまなシーンに対応できます



2時間
飲み放題付き
L.O.20分前

宴会
コース 4,400円~(税込)

ご予算、コース内容はご相談に応じます

テーブル
4席

座数
最大14名

カウンター
3席

旬彩酒房 わらじ
☎0898-34-5066

今治市北島生町4-3-26
☎ 17:00~23:00(L.O.22:30)
休 水曜日 P 有(6台)
HP <http://warag.crayonsite.net/>