

お酒の注ぎ方・注がれ方を学ぼう!

今回はよく宴会の席で吞まれるお酒を中心に、
お酒を注ぐときの持ち方、上手く注ぐ・注がれる方法をご紹介します!
ぜひ、宴会の席でマスターしてみてください。



ビール編



注ぎ方

ビンの場合ラベルを上に向け、
利き手でしっかりと持ちます。
体温で温まらないようもう片方
の手は軽く添える程度に。
注ぐときは、最初はゆっくり、徐々
に速く注ぎ泡を立てます。泡が
たったら、あとはこぼさないよう
にゆっくりと注ぎます。



注がれ方

注がれる方は、グラス
をナナメに傾げるの
ではなく、まっすぐに
持つと泡が立ちやすく
注ぎやすいです。
グラスの底をしっかりと
支え、両手で持ちま
しょう!

日本酒編

注ぎ方

日本酒を注ぐ時は、とっくりの胴部分
を上にし、最初は細く、途中から太く、最
後は細く注ぎましょう。おちよこの八分
目までを目安に注ぎましょう。
注ぎ終わる直前に、口先を手前に少し
回せばはずくがたれません。

傾けすぎると、いっきにお酒が
出てしまうので注意!



注がれ方

注がれる方は、おちよこ
は置いておくのはマ
ナー違反!片手でおちよ
この底を持ち、もう片方
を添えるように支えると
いいですよ!



忘れられない、季節のごちそう。

庖厨めいの創作和食

食後には
ちよこっとスイーツ

※写真はイメージ

お昼の会席御膳
2,200円・2,750円
3,300円

夜のコース
3,850円・4,400円
5,500円 ※夜は前日に要予約

法事・お祝い事・お食い初めなど、特別な日にも
ご利用頂けます。お時間、ご予算などお気軽にご相談ください。

ほう ちゅう 創作和食

庖厨めい

住/今治市喜田村6丁目2-56 休/水曜日
営/11:30~14:00、18:00~要予約

☎0898-35-2181

テーブル・椅子の個室あります!

個室完備で安心してお食事を楽しんでいただけます!

居酒屋ダイニング **わんず**

コース料理 **2,200円**(税込)(7品)~

- +1,650円(税込)で、飲み放題付き ※前日までに要予約
- お鍋のご予約も承ります(1人前1,650円(税込)3名様より)

アルバイト募集

時給 **900円**~ ※研修期間1ヶ月は時給830円
連休も勤務できる方は時給 **1,000円**~
まかない付・勤務日・時間などご相談

TEL 0898-33-2002 営業時間/17:00~23:00
今治市常盤町4丁目3-16 定休日/日曜日
月曜が祝日の場合は、日曜営業(月・祝は休み)

個室15席+カウンター席10席/駐車場あります。ご来店時にお声掛けください

商い中!

気は心で

手揉みの
GO To Eat
キャベツ

当店人気
No.1

花咲牛ハラミ
935円(税込)

今治市飲食店プレミアムクーポンOK! 当店の肉は、和牛A4~A5ランクを使用しています

焼肉味楽 tel.0898-31-0136

今治市近見町1-3-1 <営業時間>17:00~22:00 <定休日>月曜日(祝日は営業)

焼鳥も魚も旨い!

食工房秀のコース

コース料理 **2,750円**(税込)~

飲み放題などお気軽に
ご相談ください。

☎0898-25-9258

住/今治市横田町1-1-22 休/火曜日
営/17:00~ 年末年始のお休み 12/31(金)・1/1(土)

来年1月末までの短期スタッフ募集中!

居酒屋
秀