

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。





二次会
ご予約承り中。

ボックス最大10名様
スタッフ募集中

あがるさがる 新居浜市徳常町7-49いっこく館2 4階
営/20:00～ 休/日曜日 TEL.090-5132-2304

MYTOWN 生活情報紙「まいたうん」が
今治・新居浜・松山の情報をどんどん発信♪






フォローしてね / mytown_group

**NO MEAT!
NO LIFE!**

飲み放題 2,200円
(2時間(90分LAST ORDER))
※前日までのご予約となります(4名様以上)
ご予算ご相談に応じます





焼肉 一心
TEL/0897-43-1129
住所/新居浜市松木町1-30
営業時間/17:00～22:30 (L.O22:00) 花テラス
定休日/火曜日