



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。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するため、20度が限度と言われています。



ワイン・ビール
日本酒など

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。もとの醸造酒よりアルコール度数が高く、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。



焼酎・ウイスキーなど

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。



梅酒・リキュールなど

皆で、祝いのごちそうを レイグラツェのおせち

おせちオードブル
(4〜5人前)
15,000円

おせちオードブル
お持ち帰りの方
500円引!

※500円引は12月25日までにお持ち帰りでお申込をされた方が対象です。

すし盛り合わせ
(5〜6人前)
5,000円

巻きずし
(1本)
600円

※食材は、一部写真と異なる場合があります。

配達の際は、必ずお受け取り人様の確認をお願いいたします。

レイグラツェ ふじ

Lei Grazie Fuji

☎0897-34-2211

住/新居浜市高木町3-2
営/10:00〜21:00 休/不定休

P100台以上



食べて体感! コメダ珈琲から
圧倒的迫力! **デカ**くてワイルド
ドーン!!

肉の旨み・重み “限界突破”
ドデカメンチバー
¥960 数量限定! お早め!
※2つに切って提供いたします

ド級の**チーズ**感!
**ドデカ
チーズメンチバー**
¥1,040 ※使用しているチーズは加熱処理済みです

西条古川店
西条市古川甲353-1
tel.0897-56-5551
7:00〜21:00 (LO20:30)

新居浜店
新居浜市高木町4-5
tel.0897-66-7757
7:00〜22:00 (LO21:30)

※状況により営業時間が変更となる場合がございます