

GLASS COLUMN

グラスのスタイルは、ドリンクで変わる

香り、味わい、色など、それぞれに個性を持つドリンク。その個性を充分に楽しめるよう、多種多様のテーブルグラスがあります。自分の趣味として、大切な方への贈り物として選ぶとき、とても役立つテーブルグラスの種類と用途を覚えておきましょう。

アルコール度数の高いお酒には	炭酸系のお酒には	香りと味わいを楽しむお酒には
アルコール度数が高い、強いお酒は、ゆっくりと少しずつ飲める 小さめのグラス を使用します。	シャンパンや、スパークリングワインなど、炭酸系のお酒は、気が抜けにくい 細長いグラス を使用します。ただし、ビールの場合、ジョッキなど大きめのグラスを使用することがあります。	ブランデーやワインなどの香りを楽しみながら飲むお酒の場合、香りをグラスに閉じこめるような 口部が狭いグラス を使用します。

主なテーブルグラスの種類と用途

■ リキュールグラス

リキュールをストレートで味わうための小さめのグラス。また、リキュールだけでなく、食前酒・日本酒に使うこともできます。



■ シェリーグラス

シェリーはアルコール度数16~20%。スペイン産の「ブランデーをブレンドしてアルコール度を強めた」ワインです。75mlぐらいの小さめのステムグラスを使います。



■ カクテルグラス

様々なカクテルを飲むグラス。逆三角形型で90mlが標準。しかし、現在はカクテルの幅も広がり、容量も多く入りデザイン的に面白いグラスもあります。



■ コリズグラス (ゾンビー)

円筒形の背の高いグラス。口径が小さいので炭酸ガスが抜けにくく、炭酸飲料や発泡性ワインなどを使ったカクテルにも向いています。



■ シャンパングラス (ソーサー型)

口の部分が広いソーサー型のグラス。お祝いの席での乾杯のときや、カクテル・ソフトドリンクを入れる場合にも使われます。



■ シャンパングラス (フルート型)

細長いフルート型のグラス。炭酸ガスの持ちがよく、底の中央から立ちのぼる泡を視覚的に楽しむことができます。



■ ワイングラス

ワインの質に合わせて、様々な形状があります。一般的に、赤ワインは大ぶり、白ワインは小ぶりのサイズが使われます。



■ オールドファッション (オンザロック)

背が低く、円筒形に近いタンブラー。ウイスキーやショートドリンクをオンザロックで飲むときに使います。



■ ブランデーグラス

香りを逃さないようにチューリップ型に口がすぼんだ大型グラス。香りを楽しめるよう、ブランデーの量は30mlぐらいがベストです。



■ コフレット

やや大ぶりのステムグラス。容量は240ml~360ml。水飲み用のグラスですが、ビールやジュース用としても使われています。



■ ジョッキ

ビールを飲むのに使われますが、チューハイも一般的になってきました。小ぶりのものはマグ (Mug) と呼び、冷たいお茶などを飲むのに使われます。



■ タンブラー

一般的にコップ、と呼んでいる最もポピュラーなグラス。あらゆる飲み物に使用されています。180ml~300ml以上のものまで様々あります。

