

Catalogue No.
20197-164

GLASS COLUMN

焼酎の飲み方とグラスについて

焼酎の種類・飲み方は多種多様。それぞれの個性と飲み方の特長にあうグラスを使えばよりおいしく楽しむことができます。焼酎の飲み方にあうグラスをご紹介します。

焼酎の種類





乙類焼酎とは……

単式蒸留機を用いて一度の蒸留により造られた焼酎です。本格焼酎とも呼ばれ個性豊かな味わいや風味が楽しめます。

甲類焼酎とは……

連続式蒸留機を用いて蒸留を重ね造られた混じりけのない焼酎です。炭酸の爽やかさや果汁の香りをじゃませず自由な飲み方が楽しめます。

焼酎の飲み方

ロック・ストレート	水割り	酎ハイ・サワー	お湯わり
<p>■ ロックグラス</p> <p>特に香りやコクの強い焼酎や、強めのアルコールを楽しむときに。</p> 	<p>■ タンブラー</p> <p>柔らかさやまろやかさ、軽快さを楽しむときに。</p> 	<p>■ ロングタンブラー</p> <p>軽快な味わいやソーダ割りなどの味付けを楽しむときに。主には甲類焼酎。</p> 	<p>■ お湯わりぐらす</p> <p>湯気とともにあがる独特の香りが楽しめます。</p> 
<p>黒糖焼酎、熟成した麦焼酎、黄麹の芋焼酎など乙類焼酎の風味を楽しめます。甲類焼酎では主にレモンや柑橘類を搾り爽やかさを味わいます。氷は大き目のロックアイスを2〜3個入れます。</p>	<p>焼酎→水の順に注ぎます。かつては64（ロクヨン）と呼ばれる焼酎6：水4の割比率が一般的でしたが、5：5などお好みで自由に。軟水のミネラルウォーターが向いているとされています。また、水割りを一晩、二晩おいておくことで特別な味に。</p>	<p>グラスの3分の1ぐらゐに焼酎を注ぎ、氷を2〜3コ入れ、よく冷えた炭酸水を静かに満たします。レモンやグレープフルーツなど柑橘類の果汁やスライスをお好みで入れます。</p>	<p>ぬるめのお湯（70度程度）→焼酎の順に注ぎます。焼酎6：お湯4の割合で割ると、アルコール度数25度の場合、飲みやすい15度位になり、おすすめです。焼酎を温めることで、隠れた香味が引き立ちます。</p>

飲み方にあうおすすめのグラス

<p>P27 P40</p>  <p>07116HS オンザロック B-16103-JAN-P 9フリーグラス</p>	<p>P39 P27</p>  <p>P-01121-JAN 8タンブラー 07108HS タンブラー</p>	<p>P21 P40</p>  <p>00535HS ロングタンブラー J-07814 ロングタンブラー</p>	<p>P141</p>  <p>42110TS-WSHB お湯わり焼酎ぐらす（藍）</p>
<p>P66 P66</p>  <p>P-33103HS-JAN オンザロック P-33123-F/S-JAN 焼酎ロックグラス</p>	<p>P66 P66</p>  <p>P-33102HS-JAN タンブラー P-33111-DBD-JAN タンブラー</p>	<p>P67 P62</p>  <p>TS852-14 タンブラー（赤紫らせん巻き） P-26354-JAN ジョッキL</p>	