

與日本酒相配的料理

考慮與日本酒相配的料理時，請以下述作為參考。

甜型 對 干型

甜型酒可圓融鹽醃花枝、重或濃味的菜式。反之，干型酒與新鮮海產料理非常相配。

酸性

酸性強的日本酒適合搭配天婦羅及烤魚。酸性低的日本酒口感柔和，所以與魚生等的口感柔軟的食物即為相配。

甘味

甘味強的日本酒適合搭配魚生及半熟魚。鹽或醬汁的使用量可降到最低。

日本酒的斟酒法

自古互相為對方斟酒是喝日本酒的禮儀。可能最近此光景已不常見，但是一般來說第一杯酒還是會為對方斟上。

將裝在稱為「德利」的瓷器酒壺內的日本酒注入稱為「Ochoko」的瓷器小酒杯內。

還有另一種傳統的日本酒的喝法，那就是裝在稱為「升」的量米用的木盒子容器內飲用。此種容器在斟酒時會互相為對方注滿到幾乎溢出容器為止。這是以表現主人款待客人的氣度之意。

日本酒的溫度

熱酒、冷酒或常溫皆可以享受日本酒。日本酒的溫度選擇一般會隨著天氣或季節而定。加熱高級酒(如大吟釀)可能會損壞其香氣或風味，所以會盡量避免加熱飲用。



enjoyfukuju.com

Kobe-Shu-Shin-Kan Breweries, Ltd.

1-8-17 Mikagetsukamachi T: 81 (0)78 821 2913
Higashinada Kobe Hyogo F: 81 (0)78 821 3330
658-0044 Japan

Facebook.com/FukujuSake @FukujuSake



LEGENDARY
FUKUJU
TASTE PURE NATURE