

# CHANGE the menu

温度で  
夏のおもてなし！

## 冬だけなんてもったいない！ 夏こそ「お燗酒」のススメ

キンキンに冷えたビール、爽やかな白ワインやスパークリングワイン、日本酒なら夏酒を冷やで……。これからの季節、お客様の手が伸びるのはこんなメニューではないでしょうか。しかし、クーラーや冷たいものの取りすぎで体は意外と冷えており、必要以上に胃腸が冷えると夏バテにつながることも。そんな夏の疲れた体を癒すのにピッタリなのが「お燗酒」なのです！その理由は……

- ①**料理との相性が高まる**：お酒と料理の温度を合わせるのはマリアージュの黄金ルール。お燗酒があれば、より美味しくいただける料理の幅が広がります。
- ②**食欲増進**：温かいアルコールは胃を活性化します。そのためプラス一杯、一品につながります。
- ③**やさしい酔い心地**：体温に近いアルコール（40℃前後）は吸収・分解が早く、酔いも穏やか。また、翌日に残らないので体に負担をかけません。

そこでドリンクメニュー研究所では、お燗で美味しくいただける日本酒はどんなタイプなのか実験しました！

### 実験材料&方法

- ①王道：大那 特別純米 生もと造り 720ml【商品コード140063】
- ②超辛口：真野鶴 辛口 純米720ml【商品コード81343】
- ③華やか純吟：七田 純米吟醸 火入720ml【商品コード96217】
- ④重めの純吟：山形正宗 純米吟醸 雄町 720ml【商品コード143128】
- ⑤知る人ぞ知る旨さ：閃せん 特別純米 生原酒 1800ml【商品コード114516】



【方法】45℃前後（いわゆるぬる燗・万能温度）に温めて比較試飲

①大那	ヨーグルトのようなまろやかな酸を感じる（温旨酸※）。唾液がでてきて食欲がわく。温めることで旨みがアップした。
②真野鶴	温めることで辛さが和らぎ、カドが取れた。出汁のようなニュアンス（アミノ酸、グルタミン酸）が表層にでてきた。料理の脂を切ってくれそう。
③七田	冷やの時に心地よく感じたフルーツの香りが、温まると熟しすぎたような香りに。華やかな香りが魅力のタイプは、冷たい温度で飲むのが合っている。
④山形正宗	美味しい！オレンジのような酸を感じる。飲み口はやさしいが、最後の酸がアクセントとなってメリハリがある味に。
⑤閃	「生原酒に燗をつけたらもったいない」「そもそも合うのか？」といった当初の疑問を払拭する美味しさ！ハーブのような青い香りがでた。※低アルコール（最高17度程）の生原酒がオススメ

※酸について……温度を上げると人体が美味しいと感じる酸。乳酸やコハク酸など。（熟成した生もと、山廃タイプの日本酒）  
対して、温度を下げると美味しく感じるのは冷旨酸。リンゴ酸、クエン酸など。（夏酒タイプの日本酒）

### 実験結果

今回のラインナップでおすすめは①②④⑤

温めることで、冷えている時には感じずらかった様々な種類の「旨味」が出現！反対に、華やかフルーティタイプの純米吟醸酒は、冷やして飲むのがベストという結果になりました。また、試飲していくうちにじんわり体が温まり、何か食べたくなる感覚も体感できました。

夏場でも冷えを気にされているお客様は意外と多いもの。特に女性のお客様には、健康と美容の面からいってもお燗酒はオススメです。まずは貴店にある日本酒で、どのお酒がお燗に向いているか試してみたいか試してみたいか試してみたいか。By ドリンクメニュー研究所