

お酒の季節

になりました

朝に晩に寒くなってきたこの頃、
「特別本醸造天神灘子」は
いかがでしょうか？お燗して
いただくとほっこりします。こういうし
っかりとしたお酒は冷でも燗、常
温にしても美味しくいただける
オールマイティなお酒です。

いつもありがとうございます

(特別純米酒天神灘子)



十日町産の酒造好適米「五
百万石」を55%まで精米し、ゆっ
くりと旨みを引き出しながら醸され
たお酒です。旨みがしっかりし、ボ
ディがあるお酒なので、冷酒・常温・
燗等々いろいろな温度帯でも美
味しく召し上がれるお酒です。
ぬる燗にしているとびっくりするほ
ど別な味わいのお酒になります。



これからの寒い季節にお燗をしたお酒はいいかがでしょ
うか？常温では感じにくかった旨みが引き出され味わいを感じ
やすくなります。燗に適したお酒には、**まろやかなタイプのお酒
や味わいの深いお酒が良いとされています。**又フルーティー
な吟醸酒やフレッシュさが特徴の生酒を燗すると違和感を
感じることがあります。吟醸酒のような高級酒は「人肌燗(3
5度)」から「ぬる燗(40度)」ぐらいの低めの温度にするか、
冷やしてその微妙な風味をお楽しみください。燗のつけ加減
一つで、同じ日本酒でも味わいはガラリと変わります。

「日向燗(30度)」、「人肌燗(35度)」、「ぬる燗(40度)」、
「上燗(45度)」、「熱燗(50度以上)」

10月20日

