



香州齋酒楽通

森田商店の楽しい酒の情報誌

ここに幸あり

さけ

おいしい酒を

楽しく

健康的に

11 月号

NO.101

メールアドレス: g_morita@muc.biglobe.ne.jp

酒のウソ！ホント！

十一月・素朴な疑問

「お酒の貯蔵法」

醸造酒といわれる酒類は、貯蔵法によって品質に影響を受けます。

影響を受ける外部要件で一番は「温度」です。この温度もそのお酒の置かれた環境で、適温を選ぶことはできません。

出来れば、それぞれの温度環境で温度変化はなるべくさせないようにしてください。

長期短期を問わず、低温の方が品質への影響は小さくなります。

私どもの在庫品は、暗くて涼しいところ、冷蔵庫が空いていればできるだけここに入れます。

ご家庭では冷蔵庫は他の食品で一杯でしょうから、まず、日光に当たらないところ、次に涼しいところに置いてください。

次は、貯蔵時の容量です。これはできるだけ大容量を望みます。

前に挙げた温度の影響も、貯蔵量の多少によって影響が変わるのは理解できるでしょう。ご家庭の呑みサシの瓶は、なるべく小さい瓶に移して口栓をしてください。

次は、空隙の有無、大小です。ここで言わんとすることは、容器の口きり一杯に酒を満たし、貯蔵してくださいということですが、お酒と比較して空気が多いと劣化の原因になります。

では、ここでいういい貯蔵法の逆を考えてみましょう。

典型的な例として、グラスに半分ほど残ったお酒があります。このお酒は食卓などに置かれ、一昼夜放置されているとしましように。

コップの容量が少ないから、お酒の表面積は容量に比べて表面積は大きくなりますね。それに表面は、空気に触れて、蒸発します。空気中の水分、埃を取り込むことも考えられます。

そうならない様にお酒は大事に貯蔵したいですね。

森田商店お薦め商品のご案内



冬の月ご予約ありがとうございました。蔵出しは11月29日出荷予定。当店入荷は12月1日以降の入荷見込みです。もうしばらくお待ちください。



十一月号 安価珍肴「ほし」

カツオのシーズン、カツオの加工所を覗いてみました。

腹を裂いて三枚に下ろす。その時、腹腔から2センチほどの三角錐を取り出すのが目に入りました。聞くと「ホシだよ」と。

そして、食いたきゃ、外の店で「ホシを食いた」といえば」の答えでした。それは、カツオの心臓でした。

食ってみたら美味しくないのです。

当店はいい地酒揃えの店です。ほんとうにいい日本酒は、美味しいうえに二日酔いをしません。健康にもいい証拠に明朝の目覚めが爽快です。森田商店の『美酒研究会』に入りませんか？ 毎月、「ここに幸あり」を送り、楽しい試飲会その他、いろいろオイシイ情報をお知らせします。当店にお申し込みください。



ここに幸あり 2021年11月号(令和三年)

発行 株式会社森田商店

さいたま市南区内谷5-15-19

電話 048-862-3082

FAX 048-866-9301

森田 洋子

編集

チユンチユンジユク
雀 醇 宿・高瀬 斉 下益瑪瑠