



# お燗の仕方



①お燗は、徳利の首までお酒を入れます。

②鍋で湯を沸かします。

(徳利が半分より少し下で浸かる程度)

③徳利を鍋に入れます

④約4分～5分して鍋から徳利を出します。

⑤1分待ってから盃でいただいで下さい。

(1分待っている間に徳利内の対流で温度が均一化する為より美味しくなります。)



熱めの風呂の温度  
45℃弱を目安に!

## 燗に合う酒

レンジの場合も熱めに燗をして1分待ってくださいね!



本醸



純米酒



末廣



上撰



米郷

老松酒造有限公司