

お酒のタイプ別 お勧めの『SAKEぐらす』

”SAKEぐらす”で飲むことにより、お酒が何倍にも美味しく感じられます。

お酒の旨さを引き出す”SAKEぐらす”。美味しさを実感してください！！

エレガントなプレミアムタイプ

＜生酏 純米大吟醸 福智屋しずく酒＞



＜生酏 純米大吟醸 福智屋＞



＜生酏 大吟醸 福智屋＞



＜おすすめの『SAKEぐらす』＞



＜組み合わせの理由＞

エレガントなフルーツフレーヴァーと、生酏ならではのヨーグルトのようなニュアンス、米由来の旨味を洗練された手法で感じさせてくれるプレミアムタイプ。吟味して醸されたこのプレミアムSAKEには、**大ぶりのチューリップ型、とくにふかみとカーブのあるタイプがベストです。**また上質のクリスタルグラスでこそプレミアムSAKEの真価を発揮します。

フルーティータイプ

＜山廃 大吟醸 香住鶴＞



＜山廃 吟醸純米 香住鶴＞



＜おすすめの『SAKEぐらす』＞



＜組み合わせの理由＞

華やかなフルーツフレーヴァー、なめらかでクリーミーな味わいのSAKEグループ。心地いいフルーツの香りと、日本酒らしい米由来の香りは、**口がすぼまった大ぶりのクリスタルグラスがお勧めです。**緩やかなチューリップ型で香りがこもりすぎず、フルーツ香と米由来の香りのみをきれいに抽出します。滑らかな口当たりも、薄手のクリスタルグラスならではのです。

コクと旨味のタイプ

＜生酏 吟醸純米 香住鶴＞



＜山廃 純米 香住鶴＞



＜生酏 純米 香住鶴＞



＜おすすめの『SAKEぐらす』＞



＜組み合わせの理由＞

”SAKEぐらす”で飲むことにより、純米酒らしい米由来のふくよかで奥行きのあるフレーヴァーと旨味とコクが十分に味わうことができます。さらに生酏・山廃造りからくる心地いい酸味を、混然一体として感じられるグループ。**いくぶん口の広がったバルーン型のグラスがお勧めです。**純米酒が本領発揮できるグラスの形です。

軽快な旨味タイプ

<生酏 からくち 香住鶴>



<おすすめの『SAKEぐらす』>



《組み合わせの理由》
落ち着いた香りにキリリと引き締まった味わい、スツクリ軽快な旨味の余韻が魅力のタイプ。
シャープな切れ味のイメージ通り、スツクリとスマートなグラスをおすすめします。
ぬる爛もおすすめなので、やや厚手のグラスならばお爛も可能です。

軽快な冷酒タイプ

<山廃仕込 快鮮冷酒>



<おすすめの『SAKEぐらす』>



《組み合わせの理由》
冷やしておいしいフレッシュなタイプ。
常に冷たい温度(適温は5℃~10℃)で楽しめるように、小ぶりのグラスをお勧めします。
喉ごしがスツクリ感じられる細長いグラスなら見た目も涼しそうです。

毎日飲みたいスタンダードタイプ

<山廃仕込 但馬の誇り 香住鶴>



<山廃仕込 但馬の自信 香住鶴>



<おすすめの『SAKEぐらす』>



《組み合わせの理由》
地酒ファンに愛される、毎日飲んでも飽きないスタンダードなグループ。
清らかな香住鶴の魅力をこのグラスだと十分に感じていただけます。
冷酒もお爛も両方OKです(熱爛は注意)。

フレッシュしぼりたてタイプ

<しぼりたて 山廃純米 生原酒>



<しぼりたて 山廃 生酒>



<おすすめの『SAKEぐらす』>



《組み合わせの理由》
出来立て、しぼりたての新鮮さと、ピュアな味わいを楽しめるグループ。
小ぶりの"SAKEぐらす"で飲むことで、すっきりと優しい口当たりを感じさせてくれます。
冷やして楽しむにもちょうどいいタイプ。

スパークリングタイプ

<山廃純米 発泡にごり酒 金魚>



<おすすめの『SAKEぐらす』>



《組み合わせの理由》

きめ細やかな優しい泡のスパークリング。
淡い濁りのスノーカラーは透明なクリスタルグラスに映えます。
澱が沈殿しないうちに飲み干せるサイズもおすすめの理由です。
細長いグラスは泡の立ち上がる様子が分かりやすい点もお勧めです。

凍結濃縮酒タイプ

<山廃 純米 25度 赤ラベル>



<山廃25度 黒ラベル>



<おすすめの『SAKEぐらす』>



《組み合わせの理由》

凍結しアルコールを濃縮させた高アルコールSAKE。
日本酒の旨み成分だけを濃縮。日本酒の味わいをさらに深めました。
25度というアルコール感は抑え、米ならではの甘い香りをきれいに抽出してくれる、フルートグラスがお勧めです。

リキュールタイプ

<こだわりの梅酒>



<こだわりのゆず酒>



<おすすめの『SAKEぐらす』>



《組み合わせの理由》

今や世界中で人気の果実リキュール。
甘酸っぱい香りは鼻だけでなく心も揺さぶられます。
小ぶりのグラスで色と香りを楽しみ、常に適温(5℃~10℃)をお楽しみ頂けます。