

사케와 어울리는 요리

사케와 어울리는 요리가 궁금하시면 이하 내용을 참고하시기 바랍니다.

• 단맛 • 드라이한 맛

단맛 사케는 짜거나 감칠 맛나는 음식, 또는 농후한 맛의 스프를 부드럽게 해 줍니다.
드라이한 맛의 사케는 신선한 어패류와 궁합이 잘 맞습니다.

• 신맛

신맛이 강한 사케는 튀김이나 구운 생선요리와 잘 맞습니다.
신맛이 적은 사케는 부드럽기 때문에 생선회와 같은 연한 식감의 음식과 잘 어울립니다.

• 감칠맛

감칠맛이 풍부한 사케에는 생선회 또는 생선살을 불로 살짝 그슬린 다타키 요리가 잘 어울립니다.

사케 따르는 법

옛부터 사케는 서로 따라주는 것이 매너라 했습니다. 최근에는 그런 광경을 보기 어렵게 됐지만, 그래도 첫 잔은 서로 따라주는 것이 일반적입니다.

도쿠리라는 도자기 술병에서 오초코라 불리는 작은 도자기 술잔에 사케를 따릅니다.

전통적인 사케를 따르는 또 다른 용기로 마스(되)가 있는데, 이것은 쌀을 계량할 때 쓰는 사각형 목기로 술을 따라 마시기도 합니다. 서로 상대방의 되에 넘칠 정도로 따르는데, 손님을 접대하는 주인의 후한 인심을 나타내는 것이라 합니다.

사케 온도

따뜻하게 또는 차갑게, 혹은 상온에서도 사케를 즐길 수 있습니다. 사케 온도는 대개 날씨와 계절에 따라 정해지는데, 상등급 사케는 데워마시는 것은 피하는 것이 좋습니다. 향과 풍미가 떨어 질 수 있기 때문입니다.



enjoyfukuju.com

Kobe-Shu-Shin-Kan Breweries, Ltd.

1-8-17 Mikagetsukamachi T: 81 (0)78 821 2913
Higashinada Kobe Hyogo F: 81 (0)78 821 3330
658-0044 Japan

[Facebook.com/FukujuSake](https://www.facebook.com/FukujuSake) [@FukujuSake](https://twitter.com/FukujuSake)



LEGENDARY
FUKUJU
TASTE PURE NATURE