

与日本酒相配的料理

考虑与日本酒相配的料理时，请以下述作为参考。

甜型 对 干型

甜型酒可圆融咸味、重口味或是浓汤等的口味。此外，干型酒与新鲜海产料理非常相配。

酸味

酸味强的日本酒适合搭配天妇罗及烤鱼。酸味少的日本酒口感柔和，所以与生鱼片等的口感柔软的食物即为相配。

香味

香味强的日本酒适合搭配生鱼片及半熟鱼。盐或酱汁的使用量可降到最低。

日本酒的斟酒法

自古互相为对方斟酒是喝日本酒的礼仪。最近此光景已不常见，但是，尽管如此一般第一杯酒还是会为对方斟上。

在饮酒时，将装在「德利」的瓷器酒壶内的日本酒注入「Ochoko」的瓷器小酒杯内饮用。

还有另一种传统的日本酒的喝法，那就是装在称为「升」的量米用的木盒子容器内饮用。用此容器斟酒时会为对方注满到溢出容器为止。以此来表现主人款待客人的气度之意。

日本酒的温度

热酒、冷酒或常温皆可以享受。日本酒的温度一般会随着天气或季节而定。高级酒加热可能会损坏其香气或风味，所以尽量避免加热饮用。



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