

อาหารที่เข้ากับเหล้าสาเก

ในการจับคู่เหล้าสาเกกับอาหาร มีหลักการในการพิจารณา ดังนี้

หวาน กับ แห้ง

เหล้าสาเกแบบหวานเหมาะกับอาหารเค็ม รสชาติเข้มข้น หรือซุปรสจัด ส่วนเหล้าสาเกแบบแห้งจะเหมาะกับอาหารทะเลสด

ความเปรี้ยว

เหล้าสาเกที่มีความเปรี้ยวมากจะเหมาะกับต้มประหรือปลาย่าง ส่วนเหล้าสาเกที่มีความเปรี้ยวน้อยนั้น จะมีความนุ่มนวลอยู่จึงเหมาะกับอาหารที่มีความอ่อนอย่างเช่น ซาซิมิ

อูมามิ

เหล้าสาเกที่มีรสอูมามิชัดเจนนั้น จะเหมาะกับปลาดิบหรือปลารสชาติอ่อน ๆ เบา ๆ โดยจะลดความเค็มหรือรสชาติของซอส ให้มีรสเข้มข้นให้เหลือน้อยที่สุด

การรินเหล้าสาเก

ตามธรรมเนียมแล้วการรินเหล้าสาเกจะรินให้กับผู้อื่น

แต่ในปัจจุบันแทบจะไม่พบธรรมเนียมนี้เท่าไรนัก สำหรับการดื่มแก้วแรกโดยทั่วไป ต่างฝ่ายต่างจะทำการรินให้กันและกัน เหล้าสาเกจะถูกรินในแก้วเซรามิคขนาดเล็กที่เรียกว่า "โอะโกะ" ซึ่งรินจากขวดเซรามิคที่เรียกว่า "ทคคุริ"

มีอีกวิธีหนึ่งในการรินเหล้าสาเกแบบดั้งเดิมคือ

การดื่มเหล้าสาเกที่ถูกรินใส่กล่องไม้สี่เหลี่ยมเรียกว่า "มะสุ"

ซึ่งเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการตวงข้าว โดยมีธรรมเนียมว่าจะต้องรินให้อีกฝ่ายจนล้นออกมา เพื่อแสดงถึงน้ำใจของเจ้าภาพ

อุณหภูมิ

เหล้าสาเกสามารถเสิร์ฟได้ทั้งอุณหภูมิร้อน เย็น หรืออุณหภูมิห้อง

การเลือกอุณหภูมินั้นจะขึ้นอยู่กับสภาพอากาศและฤดูกาล

เหล้าสาเกระดับสูงนั้นจะไม่ทำการอุ่นให้ร้อนเพื่อไม่ให้กลิ่นหรือรสชาติเสียไป



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 @FukujuSake



LEGENDARY
FUKUJU
TASTE PURE NATURE