

東京農大オリジナルお猪口^{ちょこ}

先着2,000名様にプレゼント

(複数の酒蔵から購入いただいた場合には、酒蔵の数だけプレゼント)

イメージ



3勺 口径 5.2cm : 高さ 4.7cm : 容量 68cc

利き酒と蛇の目の意味

利き酒は、まず日本酒の色を見ることから始めます。日本酒の色は透明と思われがちですが、銘柄によっては淡く濁ったものや、黄色味や青味がかかったものもあります。

利き酒によく使われる「利き猪口（ちょこ）」と呼ばれるお猪口は、日本酒の色を見るのに適したもの。

底に描かれた青の円が日本酒の黄色味を際立たせ、透明度の確認にも効果的だからです。

蛇の目の白い部分で、日本酒の色合いやその濃淡を、青い部分で透明度や輝きを見ます。

利き酒の大会などでは口に含んで5～10秒で吐き出しますが、普段であればそのまま飲んでしまっても良いでしょう。

飲むことで、喉ごしや後味もチェックできます。

外観

白磁器のお猪口に日本酒を入れ、液体の色や粘性、清澄（せいちょう）の度合いを見ます。

青みがかかった透明であれば若い酒、褐色であれば熟成が進んでいるあらわれです。

粘性が高いものは糖分やエキスが多く含まれていて、複雑な味わいと見ることができます。

色調は澄み切っているほど、雑味のないクリアな味わいの日本酒であるといえます。

香り

お猪口に鼻を近づけて、日本酒から漂う香りの強さや華やかさを見ます。

熟成年数や原料、製法によってフルーティーな香りや米本来の香りなど、さまざまな違いが出てきます。

味わい

少量の日本酒を口に含んで舌全体に回していき、口に含んだ瞬間の感触や、甘みや苦味、酸味、旨味などを味わいます。

同時に、上立ち香から飲んだ瞬間に感じる香りの変化の度合いもチェックしてみてください。