

# 日本酒と相性の良い器編

## 酒蔵の紹介 事例1



ぐい呑み



鍛金（たんきん）、鎚起（ついぎ）の伝統技法により、錫を用いて製造。錫は非常に柔らかな性質なため、厚い材料を使うことで強度を保っている。比重は銅よりも若干軽いが、厚い材料を使用しているため、程よい重量感が手に伝わる。

### 日本酒との相性

萬寿鏡 J 55 Sokujoの外見と、錫のぐい呑みの色がマッチしておしゃれ。錫は酸化しにくく抗菌作用が強い特徴があり、注いだお酒は、雑味が抜け、よりまろやかな味わいになる。

### 紹介者



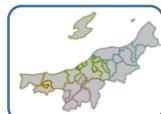
マスカガミ株式会社  
代表取締役  
中野 壽夫 氏  
Representative Director  
Nakano Hisao

## 新潟で買える店紹介

鎚起工房 清雅堂 新潟県西蒲原郡弥彦村麓4693 ☎ 0256-94-4477

URL <http://www.seigado.net/>

Mail [info@seigado.net](mailto:info@seigado.net)



## チロリ



### 日本酒との相性

鎚起銅器で作られたチロリは、内側を錫メッキした緑川酒造オリジナルのチロリ。熱伝導が良いので、素早く美味しいお燶酒が楽しめる。

### 紹介者



緑川酒造株式会社  
総務部長  
高橋 覚 氏  
Administrative Manager  
Takahashi Satoru



## 新潟で買える店紹介

緑川酒造株式会社 新潟県魚沼市青島4015-1 ☎ 025-792-2117

Mail [office@netmidorikawa.co.jp](mailto:office@netmidorikawa.co.jp)