

日本酒と相性の良い器編

酒蔵の紹介 事例1

鎚起の錫製酒器



鍛金（たんきん）、鎚起（ついき）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のため、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、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。

ぐい呑み



日本酒との相性

萬寿鏡J55 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



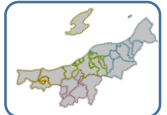
マスカガミ株式会社
代表取締役
中野 壽夫 氏
Representative Director
Nakano Hisao

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



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、素早く美味しいお燗酒が楽しめる。

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

