

日本酒酒具推荐

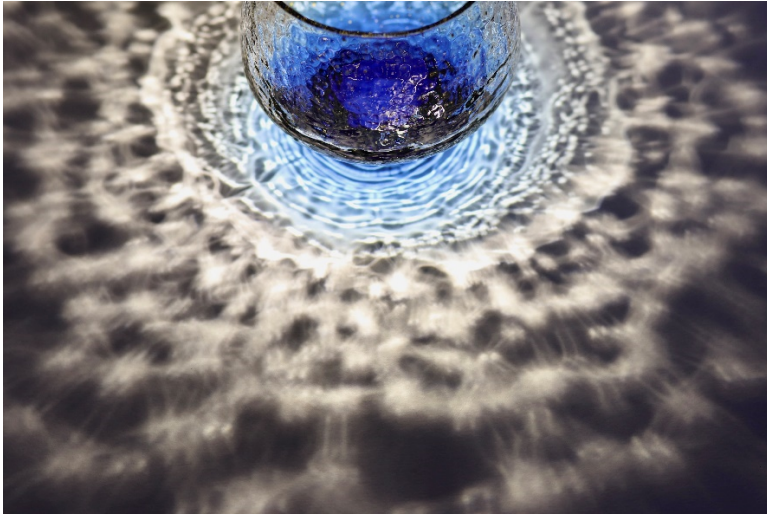
近几年，生活越来越富裕的消费者越来越讲究生活品质，重视饮食健康。控制盐分摄取，注重口味清淡养生。那么，有长寿之国称谓的日本，其料理就越来越被人关注。日料之精髓就在于食材本身的鲜美，尽量减少油盐等调味料以避免破坏食材的特色和营养成分。简单清爽的调理方法，最大限度的提升食材的鲜味与口感，即满足了味觉又调养了肠胃。

秉承日料精神的日本酒，使用日本国产大米酿造而成。与中国的高度蒸馏酒的白酒不同，作为日本酒主角的清酒，因其酒精度低于 22 度，口感清爽甘甜，饮用方法多种多样，近年来受到越来越多的消费者的喜爱。

对清酒有一定了解的朋友，都知道清酒是根据精米步合来划分等级及价位的，本酿造酒 < 吟酿酒 < 大吟酿，精米步合的百分比越低，则清酒的米香更醇。

吟酿酒，大吟酿酒，都带有醇厚的香味。为了可以使清酒中层次丰富的香气最大限度的发挥出来，一般会选用杯口直径较大，杯身向下慢慢收窄，且杯口较浅的盃 (SAKADUKI)。盃是一款清酒饮用的传统杯型。比较常见于在日本传统的婚礼，祭祀祭奠活动上以及豪华料理店的会席料理等正式场合。在日本，通过使用盃来喝酒意味着一种很重视这段关系。比如在婚礼上使用，和亲人和重要的朋友吃饭时使用。东洋佐佐木品牌的八千代窑系列中的盃，使用传统工艺品的金泽金箔，融合透明与正仓院蓝色胚，通过传统工艺士资格匠人的手工制作，表面锤目纹纹理，光源下波光粼粼，富贵大气，是不可多得的一款精品酒具。





而喜爱清酒口感的朋友，不妨尝试一下本酿造酒。可以选择口径较小的酒杯，例如猪口(CHOKO)或者ぐい呑(GUINOMI)，控制香气的挥发，强调清酒的纯粹风味。ぐい呑在容量上要稍大于猪口。提到东洋佐佐木品牌的日本酒酒具，其种类繁多，这里向大家推荐一个色泽比较欢快靓丽的色粒系列。其颜色靓丽多彩，款式轻快讨喜，可与同色系的清酒壶搭配使用，非常适合浅饮小酌。



从外观款式上讲，东洋佐佐木的J-00300是比较传统的日本酒杯款式，适用于日料的各种搭配场合。喇叭口形似倒置的富士山形状的酒杯也极具日本特色，例如近两年新推出的富士山招福杯系列。同样采用色粒混合的技术，有淡樱，晴樱，夜樱，山樱四款色系来表现樱花多种印象，配合倒置的富士山造型，让您在体会精美日料的同时，更娱乐了您的视觉感官。



就饮用方法而言，清酒除了常温饮用之外，最普遍的饮用方法是冰饮和热饮。因温度的不同会引起清酒的口感及风味的变化，所以在酒杯的容量设计上一般讲究在温度变化前可以饮用完的小尺寸。为了配合餐饮氛围，可以将日本酒注入到德利，片口等日本酒壶中。一般而言片口多适用于冰饮。几人的小酌，片口用来分酒。从造型上看，片口其实就是国内茶具中常用的公道杯。德利因瓶颈细长，口径窄小，则多用于清酒的热饮，因东洋佐佐木品牌的玻璃制品多为不耐热材质，在此不多赘述。但是其优雅的造型，也常在冰饮时使用，消费者可根据自己的喜好来选择。



最后，我们来看看日本酒的套装。对于喜欢喝酒的人来说，酒具是必备品。品牌酒具能让所有种类的酒更加美味。在生日、结婚纪念日等各种各样的庆祝活动，是与家人朋友分享幸福的机会。在这种时候，很多人会一边说“干杯”一边喝酒，对于那些人来说酒具是不可缺少的物品。特别是品牌酒具，在设计上追求口感上的厚薄适度及提升酒类香醇的程度。将酒类发挥至更加美味境界的品牌酒具，不仅限于是喜欢品酒的人，同时也是众多消费者的首选。

此外，品牌酒具的外观之美也备受瞩目。即使不饮酒的时候，仅仅是装饰摆设就映照优美的氛围，将空间装饰得更加美丽。

东洋佐佐木品牌的冷酒套装设计独特，酒壶侧面带有放置冰块冰袋，即可冰镇酒水，又不会因冰块的融化而稀释酒液的浓度，同时其精巧的设计给您带来不一样的体验。不论是自己使用还是馈赠亲朋好友，都是一款令人耳目一新的佳品。

