
で選ぶ。酒器の口の広さは香りに影響を与えます。それは酒器に注がれたお酒の表面積によって、香りの立ち方が違ってくるからです。口径が広いと、ふわりと広がる香りがします。反対に狭いと、香りが広がりにくいため、それがストレートに感じられます。純米吟醸酒を冷やして飲む時は、小さめで口の広い酒器が合っています。

* * *

■日本ホテルレストラン経営研究所「ホスピタリティ業界」（旅館、ホテル、レストラン、ブライダル、観光、介護）の人材育成と国際交流へ貢献することを目的とするNPO法。同研究所の大谷晃理理事長、鈴木はるみ上席研究員が監修する書籍「旅館ホテルのおもてなし」が星雲社から発売中。問い合わせは同社 ☎03-6366-0366 まで

二 隔週掲載