

饮用方法

可以享受各种各样的喝法正是烧酒的精湛之处。
除此说明的饮用方法以外，您不妨根据自己的喜好进行各种尝试。

加兑热水

加兑热水后烧酒的香气瞬间四溢，喝下一口身体便由内至外都暖洋洋的。在日本这是一种在秋冬寒冷之季被人们所喜爱的饮用方法。不同品牌的烧酒自不用说，同样的烧酒只要通过热水和烧酒的比例来改变温度，味道也各不相同，请一定试试找出自己最喜欢的“加兑热水”的比例。



1. 首先在玻璃杯内注入热水。
2. 然后缓缓地注入烧酒使之在热水中静置。由于后注入的烧酒温度低于热水，于是会慢慢沉入杯底，然后烧酒和热水会逐渐混合。
3. 最后根据自己的喜好，可通过烧酒和热水的比例来调整酒精度数。

加冰

这是一种可以细细品尝烧酒本身味道的饮用方法。一开始可以体会到直接饮用一般的强烈口感，随着冰块慢慢融化，逐渐与烧酒混合后就变成醇厚的口感。这就像朋友间的交往，要慢慢花时间去尽情享受。



1. 在玻璃杯内装满使用矿泉水等冰冻而成的美味碎冰块。
2. 注入烧酒至七分满。
3. 使用搅拌棒缓缓搅拌混合。
4. 再次装满冰块。
5. 再次注入烧酒。
6. 静置 3 分钟，玻璃杯表面凝起水珠后就可以饮用了。

加兑冷水

清爽的口感可以一下子滋润喉咙，不可思议的是喝下后会感觉肚子变得暖暖的。对于第一次喝烧酒或者不擅饮酒的人士，推荐使用此饮用方法。此外清爽的口感和任何一种日本美食都相得益彰。



1. 在玻璃杯内装满使用矿泉水等冰冻而成的美味碎冰块。
2. 根据自己的喜好注入适量烧酒。建议烧酒和水的比例为 6:4。
3. 此时使用搅拌棒往右搅拌 3 圈、往左搅拌 1 圈。
4. 再次装满冰块。
5. 注入适量的冰镇矿泉水，再使用搅拌棒轻轻搅拌 2~3 次。

未成年(日本法律: 20岁成人)不得饮酒。法律严禁酒后驾驶。

饮酒要适量。怀孕或哺乳期饮酒需节制。

