



かんまかせ アルミチロリセット	KOP-0400/K オープン価格
<p>本格的な燗酒を手軽に楽しめる、自動温度調節の湯煎式を採用した酒燗器。湯煎でムラなく全体的にじっくり温め、お酒の味を損なうことなく旨味を引き出せる。幅約105mmのコンパクト設計で、卓上での使用も可能。温度設定は、「人肌燗(約40℃)」「ぬる燗(約45℃)」「上燗(約50℃)」「熱燗(約60℃)」「ひれ酒(約80℃)」の5モードを搭載。設定温度に達すると音で知らせ、保温に切り替わる(ひれ酒モードを除く)。正一合のアルミチロリ2個が付属。本体に入るサイズであれば、手持ちの徳利やチロリ、300mlの瓶も使用可能。</p> <p>●本体サイズ：外寸 約105(幅)×200(奥行き)×140(高さ)mm、内寸 約85(幅)×170(奥行き)×75(高さ)mm ●本体の質量：約650g ●ボディカラー：ブラック</p>	



チーズ

実は、チーズとお燗は絶好の相性。小川原さんいわく、「お燗と食べ物の相性を勉強するなら、チーズがとてもわかりやすいですよ。いざ、「かんまかせ」でトライ!



フレッシュチーズ

× ひこ孫 大吟醸 人肌燗

味が淡く繊細なチーズなので、柔らかで透明感のある「ひこ孫 純米大吟醸」と。お酒自体の最適温度とチーズとの相性を考慮し、温度は42℃以下に抑えるのがベスト。



プロセスチーズ

× ひこ孫 純米 上燗

ナチュラルチーズに乳化剤などを加えて加熱し、再び成形したチーズ。味わいはまろやかで穏やか。ピュアな味わいの「ひこ孫 純米」を、心地よい温度帯で試してみても。



白カビタイプ

× ひこ孫 純米 上燗

カマンベールチーズに代表される白カビにおおわれたチーズ。上品で柔らかな味と相乗効果を生む、「ひこ孫 純米」を。熟成が進み、旨味が凝縮してきたものなら、お燗の温度を上げてOK。



ウォッシュタイプ

× 神亀 純米 上燗

外皮を塩水やお酒で洗いながら熟成させたチーズで、香りが強いものが多い。強烈なインパクトに負けず、旨味が広がる「神亀純米」を、チーズの油脂分がほどよく溶ける温度で。



赤カビタイプ

× 神亀 純米 熟燗

強烈な風味を持ち、味は濃厚で強い塩気がある。「アミノ酸の塊のようなチーズで、「神亀純米」と危険なくらい非常によく合います」と小川原さん。しっかり温度を上げてOK。

スモークチーズ

× 神亀 純米 上燗
 神亀 真穂人 長期熟成純米 上燗



保存のために燻製処理をしたチーズ。スモークのニュアンスや香りが、「神亀 真穂人 長期熟成純米」と絶好の相性。味のフックが多い「神亀純米」とも合う。お試しを!

さっぱりした味あいの料理

白身・サーモン・中トロなどの刺身、
生野菜、生牡蠣、馬刺し、生ハム



温かいお酒で素材が持つ脂を溶かし、旨味を広げる

繊細な白身の刺身にはピュアな味わいの「ひこ孫 純米」を、脂ののった魚や生ハムには複雑味のある「神亀 純米」がしっくりきます。冷たい料理なので、ぬる燗くらいがよいでしょう。生牡蠣は、味は濃いけれど、味わいはシンプルで、上記の料理の中間的。ぬる燗で料理の味に負けてしまうなら、温度を少し上げて合わせてみるのも手です。

比較的軽い味あいの料理

魚の塩焼き、煮つけ、おでん、
枝豆、海苔巻き

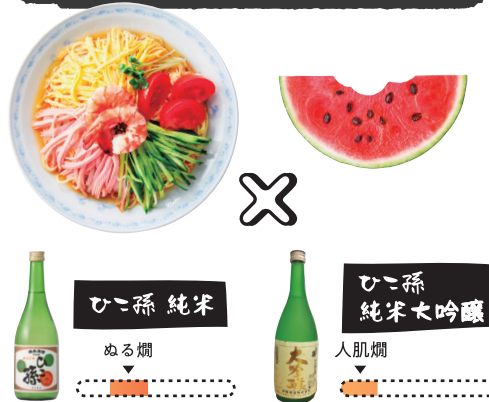


料理の味や旨味が強くなったら、お燗の温度を上げてみよう

料理の味の濃さと温度が、お燗の温度の決め手になります。合わせる料理と同じ温かさか、それ以上をめやすにするといでしょう。3ページで挙げた料理より、温かく味付けもやや濃いので、上燗に。おでんはいろんなたねが入り、いろんな味がありますので「ひこ孫 純米」「神亀 純米」の2種を、好みやその日の気分で合わせてみてください。

比較的軽い味あいの料理 夏の食べ物

そうめん、冷やし中華、スイカ

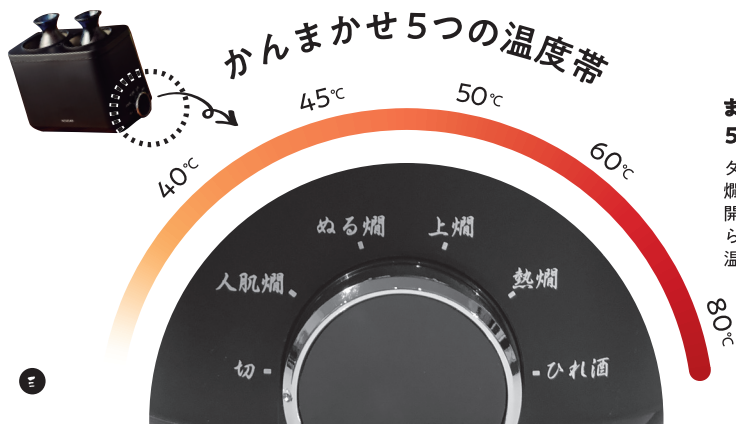


夏でもお燗で、 夏バテ防止！

冷たいものを摂りすぎたり、エアコンで体が冷えがちな夏。お酒は、体温に近いほうが体や胃腸に負担をかけずに愉しめます。料理と合わせるといよりは、冷たい料理で体が冷えるから、お酒は少し温めて負担を少なくするのが吉、という考えです。でも、「ひこ孫 純米 大吟醸」の人肌燗とスイカの組み合わせは、なかなかオツですよ。

まかせて安心 5種類のお燗

ダイヤルを好みのお燗に合わせて加熱開始。お燗がついたら音で知らせ、設定温度を保ちます。



お酒の歴史は古く、
「神亀」は、
「ひこ孫」は、
「神亀」は、
「ひこ孫」は、

おがわはら たかお

小川原 貴夫さん

1848年に創業し、戦後全国初の全量純米蔵となった神亀酒造・八代目蔵元。純米酒のお燗には熟成が不可欠と捉え、純米酒から純米吟醸酒、純米大吟醸酒まで2～3年以上の熟成酒をメインに酒を醸す。毎晩、「ひこ孫 純米」2合、「神亀 純米」1合で晩酌し、さまざまな食べ物との相性を研究している。「かんまかせ」の監修を担当。

温めることで、
飲みやすくなるとともに
飲みごたえが出ます！

お燗の特長は、お酒が軽快になること。それでいて、飲みごたえも出ます。普段隠れていたお酒の旨さが、温めることで最大限に引き出されるのです。温度帯によって、表情が変わるのも楽しいですね。体が冷えがちな夏にも、お燗はお勧めです。疲れている時は、お酒1合に対して小さじ1杯の水を加えてお燗をつけてもいいですよ。飲み心地がすっと軽くなります。「かんまかせ」の優秀な点は、温度のムラがないこと。設定した温度帯をキープするので、加熱しすぎるといこともありません。家庭のみならず、プロでも相当いいお燗をつけられると思います。チェイサーは胃腸に負担をかけない白湯のような温かいお湯がお勧め。「かんまかせ」なら、お酒と一緒につけられます。

神亀酒造社長 小川原 貴夫さんが語る燗酒の魅力



神亀 純米

- ・酒造好適米▶100% 使用
- ・精米歩合▶60%
- ・熟成期間▶2年以上

香りは炊きたてのご飯のよう。旨味、甘味、酸味とともに、「押し」を感じるコクやキレもある。複雑味があり、クラシカルな「地酒らしい」味わい。旨味が強い料理や油分が多い料理と相性抜群。高めにつけても○。



ひこ孫 純米

- ・山田錦▶100% 使用
- ・精米歩合▶55%
- ・熟成期間▶3年以上

温めてさらにおいしく飲めるよう、3年以上熟成させ、飲み頃を見極めて蔵出しする。口当たりがなめらかで、まるやかな米の旨味とキレが特徴。「神亀 純米」より、ピュアで透明感がある。料理との相性は広い。



ひこ孫 純米大吟醸

- ・阿波山田錦
- ・特等指定米▶100% 使用
- ・精米歩合▶40%
- ・熟成期間▶3年以上

気品のある香り。なめらかで柔らかく、透明感がある。熟成を経て、余韻がとてもし長のが特徴。お燗をつける際は、水からゆっくり湯煎で温めるのがお勧め。イチゴ、トマトなど素材自体の味が強いものと合う。



神亀 真穂
長期熟成純米

- ・国産米▶100% 使用
- ・精米歩合▶60%
- ・熟成期間▶2003年より熟成

長期熟成酒ながら、重さや強さを感じず、味わいは深くも軽やかで上品。かすかなとろみもある。瓶貯蔵に比べて、貯蔵中の大きなリスクを伴うタンク貯蔵だが、そこで生まれる旨味、深味、余韻は別格。チョコレートとも好相性。

「神亀」蔵元推薦

合わせるお酒

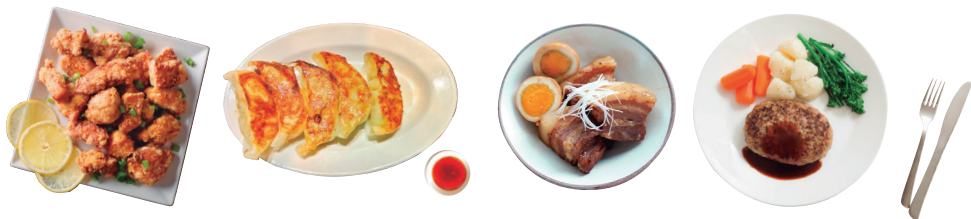
料理と合わせる例として、「かんまかせ」の監修を手がけた小川原さんがお酒を紹介。お燗をつけてさらに旨味が増す、お燗映えるお酒たちです！





濃厚で旨味の強い料理

豚の角煮、唐揚げ、とんかつ、餃子、ハンバーグ、生姜焼き、レバニラ炒め、(パクチャーを使った)タイ料理、インド料理



神亀 純米

熱燗



複雑味のある「神亀 純米」を、温度を上げて合わせる

揚げ物や炒め物など旨味が強い料理は油が多いことが多く、熱燗まで温度を上げて油切れをよくするのがいいですね。冷たいと油が口に残ってしまいます。味のしっかりした料理には香辛料を使うことが多く、それには「神亀 純米」のような複雑味のあるお酒じゃないと負けてしまいます。スパイシーなエスニック料理や、パクチャーを使ったタイ料理などもよく合います。



クリーミーな料理、天ぷら

グラタン、ピザ、天ぷら



ひこ孫 純米

熱燗



乳製品のクリーミーで温かい料理には「ひこ孫 純米」を

コクや旨味はあるけれど、5ページに挙げた料理よりは強くない。といった料理には、「神亀 純米」よりも、ピュアで透明感のある「ひこ孫 純米」がよく合います。厳密にいうと、クリームコロッケでも衣の部分は「神亀 純米」が合うのですが、マニアックになりすぎますね(笑)。熱々の料理には、熱燗まで温度を上げ、合わせてみてください。

チョコレート、ドライフルーツ



神亀 真穂人 長期熟成純米

人肌燗



洋酒のつまみの定番。実は、長期熟成酒と相性抜群！

カカオ分の高いチョコレートと「神亀 真穂人 長期熟成純米」は抜群に合います。長期熟成した「神亀 真穂人」は、旨味、甘味、酸味をあわせ持っていて、少しウイスキーのような香りも。お燗することで一緒に含んだ時に口中で油脂分が溶け、旨味が絡み合います。温めると深みが増し、ドライフルーツの甘味や酸味との相乗効果が生れます。