

今月のテーマ 冷酒で涼む

日本酒には「吟醸酒」「純米酒」「本醸造酒」に大きく分かります。日本酒の旨みは原料米の精米歩合です。爛してよし冷やしてよし日本酒の飲用温度はほかの酒類に比べて幅広いお酒です。温かくして飲むお酒はほかにはありません。

これからの夏場、すっきり冷やして飲む日本酒、冷酒は食卓で楽しむ食中酒として最適の酒です。適度な飲酒は体の緊張をほぐし血液の循環が良くなります。日頃、体の疲れが取れにくい人も冷酒を適量飲んで食事をすれば「百薬の長」を実感できます。

また、暑い夜を涼しくすごすために、少し辛味の利いた珍味(穴子スパイスロールや穴子醤油ロールなど)と一緒に適量飲むこともおすすめです。珍味によってお酒のアルコールを弱め、日本酒に含まれている良い成分、保温保湿によいアミノ酸などの成分や老化防止のあるフェルラ酸を有効利用することができます。今年の夏は冷酒で助六の珍味を食べて健康的な生活をしましょう。



従業員のひとこと

四季を通してさまざまな飲み方を楽しめる日本酒、暑い季節はさわやかな冷酒が一番です。シンプルな味付けのものが冷酒に合います。ロール系や焼き物系の珍味が冷酒にピッタリ。

(担当 神野 まみ)

社員の動き (6月)



11日(土)掃除 乾燥現場

13日(月)手洗い講習



有限会社 助 六

〒791-3120

愛媛県伊予郡松前町筒井350

TEL (089)984-1350

FAX (089)984-3345

フリーダイヤル(0120)07-1350

E-mail sukerokusurume@k6.dion.ne.jp

URL: <http://www.s6-sukeroku.com>