

意外と知らないお酒の豆知識

何かと、お酒を飲む機会が多くなるシーズンになりました。そこで思わず誰かに話したくなる、知っているようで知らないお酒の違いを紹介します。

お酒は製造方法で分類すると下記のように「醸造酒」・「蒸留酒」・「混成酒」の3つに分けることができます。それぞれに特徴があるので、自分に合ったお酒を見つけて楽しみましょう。

醸造酒

穀物や果実を酵母によってアルコール発酵させて造ったお酒。代表的な醸造酒には、白米を原料とする「日本酒」やブドウを原料とする「ワイン」、大麦を主原料とする「ビール」、もち米を原料とする「紹興酒」などがあります。糖質があり、アルコールは、濃度が上がりすぎると酵母が死滅するため、20度が限度と言われています。



ワイン・ビール
日本酒など

蒸留酒

醸造酒を加熱しアルコールを気化させ、その蒸気を冷やして液体にする、蒸留という工程を経て造られたお酒。もとの醸造酒よりアルコール度数が高く、また蒸留により糖質も少なくなります。おおまかに分けると、日本酒を蒸留したものが「米焼酎」、ワインを蒸留したものが「ブランデー」、他にもウォッカやジン、ラム、テキーラ、泡盛など。



焼酎・ウイスキーなど

混成酒

醸造酒や蒸留酒に、果実や植物の種などを浸すなどして、香りや糖分を加えた再製酒のことです。梅酒やリキュール、ベルモット、薬酒、みりん、白酒などがあります。



梅酒・リキュールなど

ビリヤード & ダーツ ポケットへGO!

無料レッスン受付中!

ビリヤード

ダーツ (ターゲット1&2)

会員になると、**とってもお得!**

スロット ¥100円で遊べる!

料金表 (一般料金400円) 初回30分料金

一般会員様	340円	学生	170円
女性会員様	170円	6歳未満	無料

会員のみ ☆お昼フリー3時間バックのお得な料金がございます。

ビリヤード&ダーツ ポケット今治店

今治市常盤町8丁目2-7
常盤町まねねこ下
☎33-4466 定休日/月曜

ポケット会員専用LINE
お友達になっ
て入会してね!

営業時間 平 日/15:00~ 土・日・祝/12:00~

年末年始は
ワンダーボウル

アプリで
お得に
遊ぼう!

ボウリング

Wonder BOWL

今治市東門町5-13-1 フジグラン今治店2F
9:00~21:00(受付は20:00まで) 無休
<お問合せ先> ☎0898-34-1464

皆様に愛されて 二次会のご予約承ります

53年

11月20日まで

5名様以上で飲み放題
お一人様 1時間30分
3,000円~

スナック 湊

☎22-3335(夜)
☎32-7856(昼)

今治市共栄町4丁目3-30 定休日/日曜日・月曜日・祝日

二次会など
気軽に
お立ち寄り
ください

スナック 桃山

tel.0898-24-1167

今治市松本町1丁目6-34 休/日曜、祝日
コアファーストビル3F 営/20:00~