

お酒の注ぎ方・注がれ方



コロナでなかなか飲み会ができなかった新入社員のみなさん、
上司、先輩にお酒を注ぐ・注がれることになった場合、
これを機会に予習しましょう！

ビール

【注ぎ方】

ラベルを上にし、両手で瓶を持ちます。片方の手で瓶を下から支え、後半はグラスのふちから、そっと流すようにして注ぎます。最初は少し高い位置から勢いよく注ぎ、角度を下げながらゆっくりにしていきましょう。



Point 泡がグラスの3割程度になるのがベスト。

【注がれ方】

最初はグラスを少し傾け、半分くらい注がれたらまっすぐに持つと美しい割合で泡がたちます。



日本酒

【注ぎ方】

とっくりの胴部分を上に、最初は細く、途中からは太く、最後は細く注ぎます。会社の飲み会での席では、相手が飲みやすいように7分か8分程度が目安。

【注がれ方】

おちょこを両手で持つ。片方の手は、底にそえて。



ワイン

【注ぎ方】

基本的にはグラスをテーブルに置いたまま片手で注ぐ。注ぐ量は、グラスの1/3程度がベスト。瓶やボトルに貼ってあるラベルが手で隠れないよう持つことを意識しよう。

【注がれ方】

グラスを持ち上げないように注意する。



ヨルノブドウ

忘新年会ご予約承ります。

旬の味覚であたたかくおもてないたします。

豚しゃぶコース

お一人様7,700円(税込)

飲み放題
付き

各種お料理ご相談お受けいたします。

完全予約制 tel.070-8364-9554

新居浜市東田2-1694-1
営業日/金曜・土曜19:00~23:30



忘新年会。家族との大切なお食事。

ご予約を承ります。

コース料理 5,500円より

会席料理・ふぐ料理
牛しゃぶ・牛すき焼き など

うな重 4,400円

各種イベント事にご利用ください

とんかつ

◎お料理・ご予算相談に応じます。

※表示価格は全て税込となります。

新居浜市松原町13-73
営/17時~22時 休/日曜日

☎0897-41-7311