

オレンジペンギン

ほどよく、きちんと、暮らしのヒント。



ときめきのパンダ、癒やしの海

いってきます!
「南紀白浜」



鳥か!? 豚か!?



肉つまみ対決!



ま3分で、梅雨どきの不調解消!

心が「シャキーン」とするヨガ

ししとトマトのうまみ満喫。

炊き込みごはん

ときどき連載

ぼくらが作る! はらぺこ男子飯

フルーツでとびきりおしゃれに。

話題のアイス ヨーグルトバーク

鏡リュウジさんの星占い





南齋麻緒 研究員

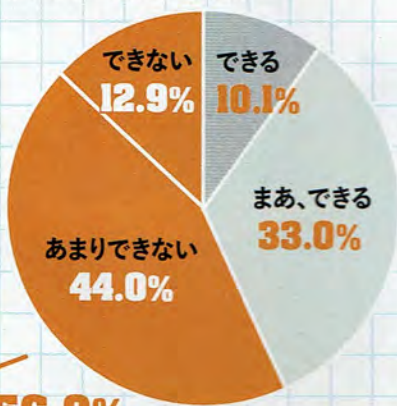
「オレンジページ」副編集長。神奈川県生まれ。美容、健康テーマに手腕を振るうが、最近では新橋の飲み屋街でも杯を振るう、という噂。

★今号取り上げたいモンダイ★

「ビール、おいしく注げなくて残念なんです」

Q あなたはビール類を泡とバランスよく注ぐことができますか？

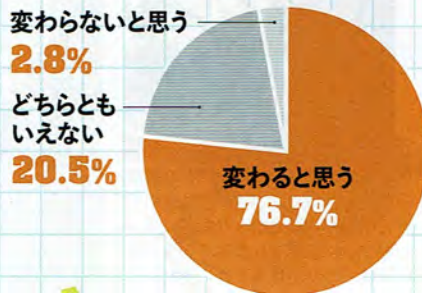
(オレンジページサロンWEB2017年5月調べ n=318、ビール類を自宅で飲む人)



計56.9%
できない

Q ビールは注ぎ方で味が変わるといいますか？

(n=318、ビール類を自宅で飲む人)



夏に家で飲むアルコールの1位がビール、注ぎ方で味が変わると思う人は76.7%、ところがうまく注げない人が56.9%。「味が注ぎ方で変わることは感じているけれど……」ということのよう。

さっそく、「オレンジページサロンWEB」で、聞いてみたら、ビミョーに自信なさそうな人が続々と……。

人にまかせられない
夫を持ち……

注げません。
主人も自分で注いでいます。
(てつきち)

夫はビールを注がせてくれないので
とても下手です。
(よう)

見た目はおいしそうに注げま
でもね～、泡がすぐに
消えていってしまうっ(苦笑)。
マイスターのように泡が
長持ちできるといいのですが……。
(ぼるん)

あまり上手ではないです。
夫は手酌してるので。
(秋の空)

みんな大好きなビール。「自宅でどのように飲んで
いますか?」という質問でもいちばん多かったの
が「たいていグラスに注いで飲む」43.1%でした。
となると、やっぱり注ぐ技術や知識はあるにこした
ことはない! ってことですね。いざ、取材へ!

だれか
教えて……!

家族全員お酒が好き。
うまく注げないことが多いので
怒られちゃいます。
だれか、コツの伝授を
お願いします。
(あんさん)

上手に注ごうとすると、
手が震えてしまいますね。
(ららさん)



★あなたも参加して、みんなで盛り上がりましょう!★

オレンジページサロンWEB

検索 108

聞いて! アンダスター



「オレンジページくらし予報」の調査結果から浮かび上がった、こぼれ落ちたりする、くらしの些細な問題取材。オレンジページ編集部5人の「アンダスター」が問題解決の「案」をひねり出し、くらしの明日を予報します。
撮影/原幹和 取材・文/中村円
イラスト/沼田光太郎

うつつわ花田
区九段南2-2-5
262-0669
www.utsuwa-hanada.jp



も涼やかなガラスのグラス。手にそう
めめのジョッキ。もうひとつは金属の
ですか? 「そうです。ステンレスに
しています。これは、キン! と冷え
ルが楽しめますが、漆のおかげで口当
柔らかいんです。材質により、異なる
や泡立ちになるそう。泡いのちなら、
めがいちばん。クリーミーな泡が持続
。グラスは涼しげだけでなく、中が
色を楽しめます。「ビールの泡はふた
。炭酸が抜けるのを防ぎ、酸素にふれ
ルが劣化するのを防ぎます。その泡を
ずっとおいしく飲むには、上唇に泡が
ら、唇で押さえるように飲みます」。

山孝志タン
ー(台付)
0円(中)
OBAマグ
6,000円
漆宝堂漆
ダブルダル
00円



細かい泡がむく
むく立ちます!



松井英輔さん

「暮らしのうつわ 花田」店主。7月26日
~8月5日には子どもの器を集めた
「MOAS Kids展」を開催します。

ビールを注げば歌いはじめるビール
専用グラス。歌詞どおりに注げば、だ
れでもおいしいビールが飲めるはず!

クリーミーな泡を保証します

おいしいビール注ぎの
ポイントは「待ち」!

も、こんなグラスがあれば
とができそう。



歌う〈うまビール〉
グラス

ビールを注げば歌いはじめるビール
専用グラス。歌の歌詞にタイミ
ングを合わせて注げば、あなたも
今日からビールマイスター!

※この商品は架空のものです。



こんなの、どう?

アンダスこぼれネタ グラスとビールの話—中水和弘さんの「ビールで伝えるメッセージ」
オレンジページサロンWEB)をご覧ください。

メーカー、器店、飲料コンサルタントに聞いた!

創業40年。用の美の器がそろそろ

「暮らしのうつわ花田」に聞いた!

「焼き締めは細かい泡立ち。
金属製もおすすすめです」

「ご家庭でできる注ぎ方は2種類。急
いで飲みたいときは〈お手軽(二度)注
ぎ〉をどうぞ。二度注ぎは「おいしい
ビールを早く飲みたい!」ときにおす
すめの方法。粗い泡が落ち着いたと
ころで残りを注ぎますが、大きな泡と
ともに苦みや雑味がとんでいきます。
(三度注ぎ)は、じっくり時間をかけて、
泡の上に泡をのせるように注ぐ方法。
クリーミーな泡立ちとなり、ビールは
甘みのある、まるい味。うん、うまい!



「さらにおいしく
三度注ぎ」

「待てないときは
お手軽注ぎ」

グラスは卓上に置き、
中心部めがけてビール
を注ぐ! 缶は下から
上に持ち上げて。



2 グラス目いっぱい
ビールを注ぎ、泡が
落ち着くまで3~4
分。3cmほど液面
が沈んだら二度目を
注ぎ、泡をのせるよ
うに三度目を注ぐ。



2 泡が落ち着くまで
待つ。3底に液色が
見えたらグラスを傾
けて静かに注ぐ。



中水和弘さん

キリンビール工場や代官山の
スプリングバレーブルワリー
(SVB)などで、ビールセミ
ナーやワークショップの講師
を担当している。

「うちのビールが残念なのは、お店
の生ビールと比べてしまうから。でも、
缶やびんのビールなりのおいしさ
もあるんですよ」と、缶ビールを注ぎ
はじめた友田さん。合言葉はバビ、ソ
ビ、バビ! 馬の尾のように勢よく
注ぎはじめ、途中は鼠尾(ねずみのしっ
ぽ)のように細く静かに。最後はまた、
勢いをつけて。「泡にこだわらず、レ
モンを絞ったり、トマトやグレープ
フルーツジュースで割り、カクテルにし
てもおいしいですよ」。



グラスに油分や汚れが
ついていると泡立ちが
わるいので、清潔に。

友田晶子さん

1989年に女性ソムリエ&ワ
イン・コーディネーターとし
て独立以来、お酒と食の専門
家として活躍。
http://www.akikotomoda.com



「(一社)SAKE女の会」代表トータル飲料コンサルタント
友田晶子さんに聞いた!
「お店みたいにはできなくても、
ビールカクテルを楽しんでは?」