

ビッグシェフが語る
オージー・ビーフ&ラムの魅力

イタリア料理&パスタ
パスタ人気店&シェフに学べ

現地レポート
チーズ&生ハムの産地を訪ねる



友田晶子の

気になる日本酒

●ミニミニかんすけ●

お燗の季節到来！ お燗超便利グッズ「ミニミニかんすけ」登場



「燗瓶（お燗）燗り」オープン型。



「スケルトン」は、中身が何かを「替ける」ところが新登場。7500円。



緑の燗り、オープン型。



二色燗り、オープン型。



赤燗レッド、8000円。



酒樽モチーフタイプ、8000円。



中身はこれ、一合入り。4500円。

居酒屋さんや日本酒の試飲会などに出かけると、卓上で簡単に「お燗」ができる「ミニミニかんすけ」の姿をよく見かけるようになった。

本格「錫」製で、二合入りというお手ごろサイズで、食卓にもびっぴりのお燗器「ミニミニかんすけ」は、発売からあれよあれよという間に全国に広まった。



新登場の「ミニミニかんすけ」

私も家で使っております。日本酒や焼酎のお燗はもちろん、冷やす効果も同時にあるので冷酒やワインにもいい。いやあ、今年の猛暑にも重宝しましたよ、ホント。

なにせこの「錫」は熱伝導率が高いので、温かくても冷たくても、すぐさま希望の温度にしてくれるし、その温度を長くキープしてくれる。だから、テーブルに置きっぱなしでもある程度好みの温度で飲み続けられるわけだ。これは、うれしい。

さらに、「錫」のイオン効果で、なめらかさがプラスされる。普通の素材の酒器とこの錫と同じお酒を入れて飲み比べすると、不思議なことには、錫の方のお酒がまろやかに感じられる。これは、どんなに「味オンチ」と思われる人でも「おお！」と驚くほどわかりやすい違いがある。

今回ご紹介は、そんな優れたもの「ミニミニかんすけ」に便利さとかかわいさがプラスされた「ミニミニかんすけ」のほう。「ミニミニ」というくらいで、今度は一合サイズ。錫のチロリが、軽く、小ぶりになった。サイズが小さいのでお燗する時間も短くてすむ。たとえば、常温のお酒を40度にしたとき、なんとほぼ1分！ はやっ！ 逆に、冷めるのはゆつくりなので、卓上で落ち着いて楽しむことができる。ああ、やっぱり優れたものだなあ。

さらに、チロリがはいる入れ物も6種類になった。料飲店にすすめは「スケルトン」だろうか。中に文字を書けるので、ここに銘柄を書き込んでサーブすることが出来そうだ。発売もとの梅サンシンさん、偉い！ すこい！ ありがたい！ 日本酒、お燗酒、応援団としては、本当にうれしい商品だ。ぜひ、皆さまもお試しいただきたい。使いで、ありますよ。

梅サンシン

03-39970-0943