

13

MASU &
SAKE Vessel

樽・酒の器

料理に合わせてお酒を選ぶ、
お酒に合わせて料理を選ぶ。

料理に合わせてお酒を選ぶ、お酒に合わせて料理を選ぶ。料理とお酒のマリアージュは誰もが望むものになっています。その際にテーブルを飾る酒器やクーラーもおいしさの相乗効果を演出するものとして欠かせない存在、さまざまな和食のシーンを彩る酒の器がここにあります。



COLUMN



切っても切れない日本酒と木の関係

現在もハレの日など特別な場面では、木製の樽に入った日本酒をよく見かけるのではないのでしょうか？神社への奉納品や鏡開きなど様々な場面で樽に入った日本酒を見かけます。しかし、みなさんが楽しむ日本酒の多くは樽ではなく瓶に入っています。樽酒は今となっては特別なモノとなってしまいましたが、昔はお酒を貯蔵するタンクとして当然のように使われていたのです。樽酒はその木材の香りがお酒に移り、より豊潤な香りを放ちます。今でこそ特別な樽酒ですが、昔はすべてが樽酒だったかと思うと少し贅沢な気持ちになります。