

「いいお酒を熱燗にするなんてもったいない」

と、よく言いますが

↓ 実は

「熱燗で呑まなきゃもったいない
いいお酒っていうのもあるんです」

ソムリエでもあり利酒師でもある著者が

351種 の日本酒を
あらゆる温度で
飲み比べ。

日本酒の製造工程、作法はもちろん、
それぞれのお酒の、料理との相性と
一番美味しい温度がわかるカタログも満載。



『日本酒の教科書』 1500円

新星出版社