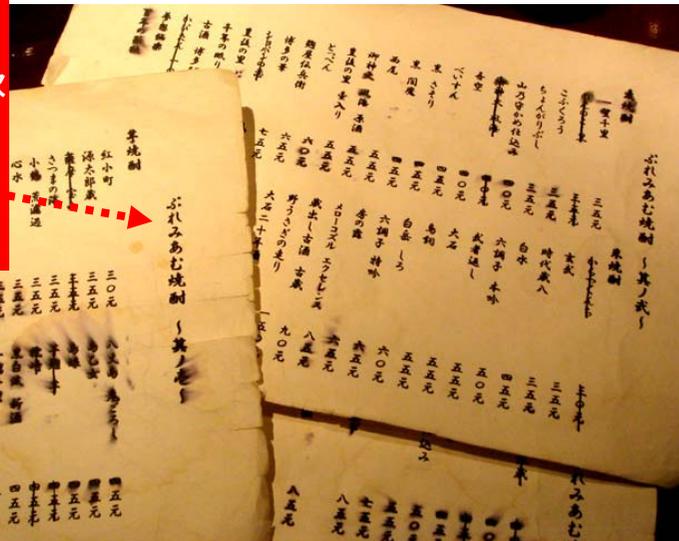


<北京の焼酎専門店、その1>

今春開いた、新光三越の近くにあるお店。カウンターに並べた「赤霧島」、「瑞泉」、「森伊蔵」は当日飲んだ焼酎。実にマニアック。(キャップはすべて、きた産業製、ありがとうございます！)

焼酎メニューは、な、な、なんと、の6ページ！ 高価なものもあるが、だいたい一杯30元~60元(500円~1,000円)。



<焼酎ではないけれど、北京の地ビールレストラン>
北海道の地ビール、オホーツクビールが北京にあります。外資が入る高層ビル再開発地区にあって、これからが楽しみ。



<北京の焼酎専門店、その2>

地図では北京の下右、天壇公園(世界遺産)の東で見つけたお店。中国語の焼酎解説があるが、いまのところ焼酎を飲むのは日本人客がほとんどな由。カウンター越しに見える焼酎の種類を見よ！北京でこれだけそろえる努力に脱帽。



焼酎 日本焼酒

焼酎は、さつまいも、大麦、米などを主原料にした日本の伝統的な蒸留酒です。現在日本で流行している焼酎は、本格焼酎(純焼酎)と呼ばれ、原料の風味をほとんど残した造り方です。最近では蒸気の熱心な努力の結果、完成度の高い焼酎が多くなり、フルーティーな焼酎や、幅広い味の焼酎など多種多様な味を楽しむのようになりました。

焼酎 是日本传统工艺蒸馏方法酿制而成。可用：白薯、大麦、大米等多种原材料做出不同口味风格的烧酒。酒度数一般25度，它没有什么糖分，而且多喝时第二天也没有不舒服的感觉，所以现在在日本很流行，也很时尚。

焼酎基本の飲み方 怎么喝烧酒?

- 1) 水割り 当店で5:5で作ります。薄の濃いめをご指定下さい。
- 2) お湯割り 同じく5:5です。背太系かまろやか系焼酎が合います。
- 3) ロック すっきり系焼酎はロックがおすすめ。
- 4) 生(き) ストレートのことです。

- 1) 加水 本店標準比例は1:1。可以調整喜欢的比例。
- 2) 加热水 标准比例1:1。口味重的烧酒适宜加热水饮用。
- 3) 加冰 轻爽烧酒适宜加冰饮用。(本店使用自制的冰块)
- 4) 原味 直接饮用。可以品尝烧酒原来的香味。

<おまけ、中国ワイン>
北京のカールフルのワイン売り場。ワインのフェイスはビールと同じ長さ。写真はすべて中国産ワインだが、需要は急上昇。

