

日本酒の飲み方

酒を飲む温度はさらに重要である。一般的に、日本酒は冷蔵または室温のいずれかで最高の味がするが、日本酒の一部は温めて飲むように作られている。温度を表す一般的な酒の用語は、冷酒（冷たい）、常温（室温）、ぬるかん（じんわり温かい）、そして熱かん（熱い）である。

温度に関係なく、伝統的に日本酒は徳利として知られる陶製の酒器で提供され、酒を飲む人はそこからお猪口または盃として知られる器に酒を注ぐ。伏見の各酒蔵は、その名前またはロゴが飾られた独自の飲料容器を生産しており、これらは持ち帰るのに人気のお土産になっている。祭りなどでは、酒は升と呼ばれる小さな木製の四角い箱で提供されることがある。木の香りが日本酒に取り込まれ、飲み物の香りが変化する。お猪口に比べて香りが良くなるため、レストランではよく香りが高い日本酒はワイングラスで提供される。

日本酒のエチケットはそれほど複雑ではないが、いくつかの基本的なルールを知っておくと役立つ。若い人は通常、年長者に注ぐことを期待され、一緒に飲んでいる人の器がお酒で満たされるよう、お互いに注ぎ合うのが礼儀正しいと考えられている。最初の形式が終わると、自分のペースで自分の器に注いで飲む。