

甕入り紹興加飯酒（9ℓ，24ℓ）の開封方法

1. 甕の外側の竹で編んであるカバーをハサミ等で切断し、取り外します。更にその下にある竹の皮も、取り除きます。



2. 石膏の封を、甕本体を割らないように注意しながら、ドライバーなどで碎いて、取り除きます。

3. 石膏の下の素焼きの蓋、パラフィン紙、蓮の葉も外します。この時、甕内部に石膏の欠片等が入らないよう、ご注意ください。



長期熟成している為、甕の底に沈殿物が見られる場合がありますが、品質には何ら問題はございません。