



たまご1個

幼いころに風邪をひくと  
母が作ってくれた  
おいしい「たまご酒」を..



寒い季節には、暖かく仕上がるよう、お湯を張った洗面器かボールに浮かべて、しっかり攪拌してから、そのまま舐めても美味しい甘さになるよう、砂糖を加えて再攪拌



清酒1合

普通はお銚子だが、  
タンポだと短時間でok

極熱燗にする





どんぶりに注ぎ始めると同時に、点火  
しっかり かき混ぜながら  
最後まで炎が途切れないように注意して注ぐ

点火する人が別に必要なので、  
一人ではできない。

酒器の形によっては、  
炎で火傷をしないよう、手袋などでガード



燃えるアルコールの  
淡い、青白い炎

高く、細く注げば、  
低アルコールの甘口  
逆は、辛口に



できあがり