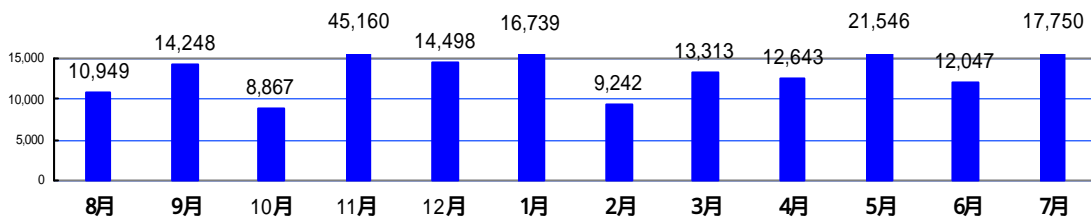




焼酎紀行 総アクセス数

月平均：16,416件



2000年10月5日～
2002年7月31日迄
273,953件
のアクセスを頂いて
おります。



お蔵探訪記 鹿児島県 国分酒造協業組合様ご紹介 !!

国分酒造では白麹を使ったさつま国分、黄麹を使った黄麹蔵、黒麹を使った黒石岳とそれぞれの麹の特徴を最大限に生かして製造した個性的な焼酎があります。その中でも、一番注目されているのは 100%いもで造られた（白麹を使用）いも麹芋です。



杜氏：安田さん



「黒石岳」
黒麹を使った

いも麹を使った商品をいち早く商品化したのがこの国分酒造。このことから象徴されるように国分酒造は高い生産力と研究開発力を兼ね備えている蔵元です。

国分酒造芋焼酎「黄麹蔵」プレゼント実施 !!



「黄麹蔵」では、通常日本酒造りに使われている「黄麹」を使用して造られたたいへん珍しい焼酎で、まろやかで飲みやすいのが特徴です。飲み方は、ロックか水割がおすすめです。

今回はこちらの商品を20名様にプレゼント！！
たくさんのご応募お待ちしております。

！お申込期間： **2002年7月23日(火)～8月12日(月)**

焼酎だより

数量限定商品です



商品名	種子島酒造 芋焼酎 紫金の玉（しこんのたま）
度数	44.1～44.9度
容量	300ML
原材料	芋（種子島むらさきいも） 米麹（黒麹）
特徴	種子島むらさき芋を原料とし、昔ながらの黒麹・かめ壺で仕込んでいます。焼酎を蒸留する時最初に出てくる「初垂れ（はなたれ）」だけを使った芋焼酎の原酒です。
飲み方	ロック

トモちゃんコラム ～2002年夏 風邪を引く～

酷暑です。暑いです。夏風邪を引いてしまいました。冷房をかけて眠るものじゃありません。いろいろな風邪薬を飲んでいるのですが、まだ効いてくれません。そこで風邪の引き始めに効くという「卵酒」を作ってみました。日本酒を沸騰させ、ときほぐした卵をいれて、火をとめて手早くかきまぜる。おろし生姜と砂糖を適宜加えて出来上がり。この「卵酒」は、アミノ酸のバランスがとれた良質のタンパク質を豊富に含み、滋養強壮効果があるそうです。薬が市販されていない時代から伝えられてきた日本独自の民間療法の威力の素晴らしい事！これを飲んでぐっすり眠る事が出来ました。まだまだ鼻声は治りませんが・・・
皆様も夏風邪にはくれぐれも気を付けて 2002年の夏を満喫して下さい。