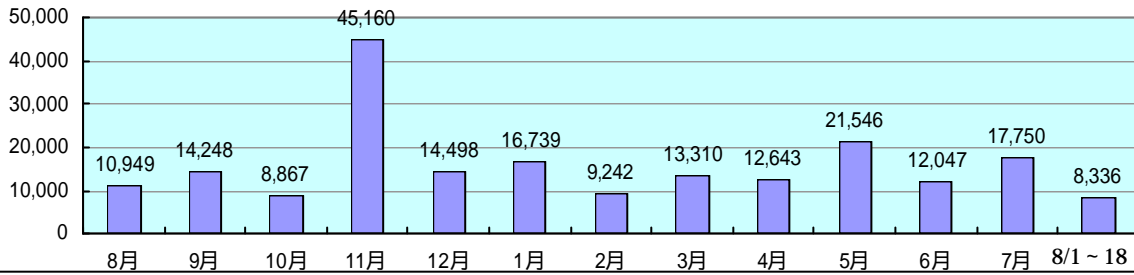




焼酎紀行 総アクセス数

月平均：16,417件



2002年10月5日～  
2002年8月18日迄  
**282,289件**  
のアクセスを頂いて  
おります。



焼酎だより ~新焼酎まつり!!~

芋焼酎には、ワインのヌーボーと同様に「新焼酎」があります。新焼酎とは、一般的にはその年の秋に収穫された芋で、今年初めて製造した焼酎を年内に販売するものと呼んでいるようです。ですから、新焼酎は大量に生産されることは少なく、期間限定に近い形での扱いになっています。その味は採れたての芋の旨みが多く含まれ、若く華やいだ香りや甘さが高く、原料の持ち味を一番活かした焼酎と言われています。今年も出来たての新焼酎が発売されます。そのいくつかをご紹介します。



山元酒造：一番蒸留新焼酎    明石酒造：蒸留したて    小正醸造：さつま小鶴新焼酎    薩摩酒造：白波新酒    本坊酒造：桜島新酒

ラベルリニューアル予定

長崎大島醸造 麦焼酎 亦一 (またいち) プレゼント!!



友情を、  
また一杯、  
醸す一杯、

麦焼酎「亦一(またいち)」はホホワイトオークの樽に3年以上寝かせ、西彼杵の最良の水で割り水した麦100%の本格長期貯蔵麦焼酎です。アルコール度数が23度でソフトでマイルドな口あたりです。

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8月13日(火)～9月2日(月)

トモちゃんコラム ~TV 雑誌の影響力ってすごい~

「が健康にいい」とTVや雑誌で紹介されたものに対する問合せが非常に多い今日この頃。その影響力の凄さには驚いています。先日もTVを見ていたら、ある歌番組である歌手の方が「健康にいいんですよ」とお土産に「もろみ酢」を持ってきていたのですが、すでにその商品に対する反響がド、ド、ドっときています。う~ん、すごい。

健康にいいと紹介されるものが次から次に出てくる中、消費者の方はより正確でより詳しい情報を欲しています。以前はビタミン、カルシウムといった一般的に定番の成分だけ注目されていたような気がしますが、最近はカプサイシン・コンドロイチン・アミノ酸等様々な成分の名前を耳にするようになりました。飽くなき消費者の健康願望を満たす為に、私達は正しい商品知識を持つてなければならぬ、と思いました。