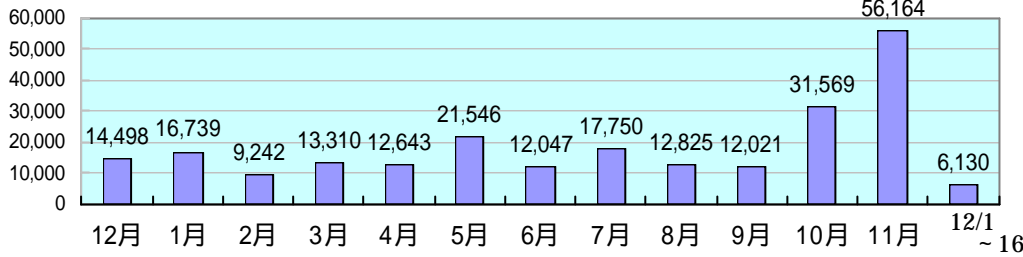




焼酎紀行 総アクセス数

過去一年間月平均アクセス数 : 19,196 件



2002年10月5日～
2002年12月16日迄
392,662 件
のアクセスを頂いて
おります。



お蔵探訪記 鹿児島県 若潮酒造協業組合 様ご紹介

鹿児島県志布志町にある若潮酒造協業組合は昭和43年、蔵元5社が集まり熊本国税局管内で最も早く協業化した蔵元です。焼酎造りを機械化して大量生産するのは焼酎の品質が安定するそうです。しかし機械化だけでは蔵特有の味・香りを醸し出す焼酎ができないということで若潮酒造協業組合では昔ながらの造り技法である「木桶蒸留機」と「かめつぼ仕込み」を導入しています。



大海酒造協業組合 芋焼酎 大海黒麹

昔一般に使われていた黒麹を使って造られたのがこの「大海黒麹」です。黒麹独特のふっくらした香りと、さつまいもの特徴の良く出たコクのある味わいは、本格的に芋焼酎を愛する方に受け入れられそうな味わいになっています。



大海酒造協業組合 芋焼酎 大海黒麹



鹿児島県在住の「二日寝て二日起きる」「長寿世界一」の本郷かまとさんも愛飲しているのが黒糖焼酎です。今回、鹿児島県(株)西平本家では関連商品として「黒糖焼酎 かまと」を新発売しました。黒糖焼酎は他のアルコールに比べて血液の流れをサラサラにする効果が抜群に優れています。

焼酎に合う料理 福岡県 焼酎居酒屋さつま

今回取材させて頂いた「焼酎居酒屋 さつま」は2002年10月にオープンしたばかりの焼酎居酒屋です。店内に入るとまず目に飛び込むのがずらっと棚に並んだ焼酎。大将の中園さん自ら厳選した鹿児島県内の芋焼酎や黒糖焼酎120種類の中から選んで呑むことができる居酒屋です。



トモちゃんコラム ～焼酎を発送する～

皆様に焼酎を1,700本プレゼントするという企画「焼酎フェスタ」が終了し、いよいよプレゼント発送する運びとなりました。私は米焼酎「たまよい」を30本担当したのですが…これがまた大変。会議室を一人で占拠して、机に焼酎をズラッと並べ、エアパック(割れないように包むプチプチしたもの)10Mを広げ包装開始。一体何を始めるんだ?と周囲の視線を感じつつも、ひたすらひたすら包みました。それにしても人間というのは効率良く進める為に考え、工夫をしていくもので、エアパックはどのくらいの大きさが丁度良いか?ここをホッチキスでとめれば綺麗に包めるのでは?等々…あらゆる小道具を駆使して包装をなんとか完了、伝票を貼って無事運送会社に引き渡す事が出来ました。最後の10本は本当に素晴らしい出来でした(^o^)/しかしホッとしたのも束の間、次の日には運送会社から「一本割れましたm(_)_m」との電話が…。さらに、住所記入に不備が発覚。なかなか一回で完了とはいかないものです。さあ、私が包装した焼酎を受け取るのはどなたでしょうか?お楽しみに…