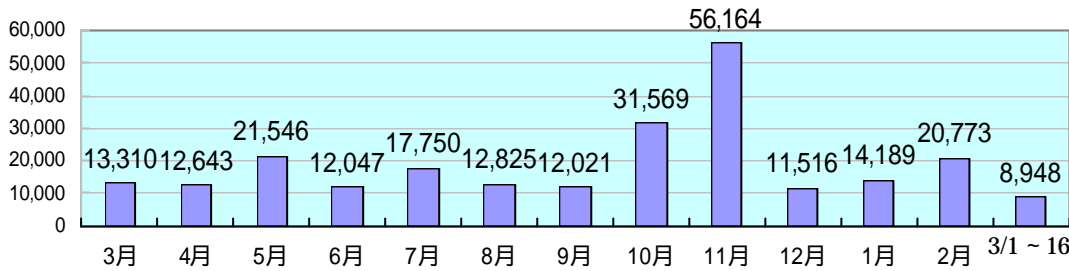




焼酎紀行 総アクセス数

過去一年間月平均アクセス数：19,696 件

2000年10月5日～
2003年3月16日迄



441,958 件

のアクセスを頂いて
おります。



本坊酒造 芋焼酎 石の蔵からプレゼント!!



明るく
ライトな
貯蔵焼酎

穫れたての健全な南薩摩産さつまいもの原酒を石蔵の中でゆっくりと熟成。仕上げに霧島山系地下 183mから湧き出す天然水でアルコール 17%に割り水。ミネラル分豊富でバランスの優れた理想的な水で割ってあるからこそ、熟成された丸みと焼酎本来のおいしさを味わうことができます。バニラの香りとさつまいもの優しい甘みを特徴とした明るくライトな貯蔵焼酎。

オガタマ酒造 芋焼酎 鉄幹黒 新発売

「古式甕仕込み 鉄幹黒」の旨さは、割水をするときにさらに旨が増します。その割水のやり方は、五対五の割合で割水をし、一晩寝かせます。すると、焼酎と割水がなじみ、旨み、甘みが一層引き立つのです。「割水をし一晩寝かす」旨みがなじみ、より一層飲み口もまろやかになる。旨い焼酎だからこそこだわって欲しい飲み方です。



お蔵探訪記 鹿児島県 日当山醸造 様ご紹介 !!



山下工場長

大正9年、十数名の有志により創業を開始した日当山醸造。創業よりの製造技術、貯蔵管理の技が杜氏に引き継がれています。特選された米麹とさつまいもを主原料とし、大自然の霧島山系より湧き出る清麗な湧水を使用、醸造、麹造りからもろみの発酵・蒸留・熟成と美味しい焼酎造りに十分な時間と真心を注ぎ、本格焼酎の旨さを追求しています。

製造過程で清酒用の麹、添え麹を使用する造りは、日当山醸造でしか作り出せない味を生み出しています。フルーティで甘みのあるソフトなまろやかさを秘めています。



研ぎずまれた杜氏の五感を駆使し造り上げた新しい時代に贈る本格焼酎

芋焼酎 百秀

トモちゃんコラム ～作成秘話～

現在、お蔵探訪記でご紹介中の日当山醸造様。ページ作成の際には、山下工場長にたいへんお世話になりました。山下工場自らが撮影した画像も頂き、入念に内容をチェックして頂きました。まさに日当山醸造様と焼酎紀行がコラボレートした逸品！ぜひご覧になって下さいね。いつもの事ながら、お蔵探訪記を作成する時は緊張します。本当に蔵元さんの特徴を出せているのか、こういうことを言いたいのだろうか・・・等々頭の中で色々ごちゃごちゃ考え、原稿を（パソコンで）打つ手も、しどろもどろ進みが悪くなってしまいます。（ほんとと毎日記事が書ける新聞記者の人はすごい。尊敬します。）蔵元さんに内容を確認してもらった時も、なんだか緊張して、一呼吸をおいて電話をします。（意外に神経が細やかなんですね。）OKというお言葉を頂いた時は、それはそれは嬉しいものです。その日の帰り道は、非常に晴れやかな気持ちで帰ることが出来ます。今回も山下工場長に非常に喜んで頂き、お礼の電話を頂きました。いや、ほんとこちらこそありがとうございました。