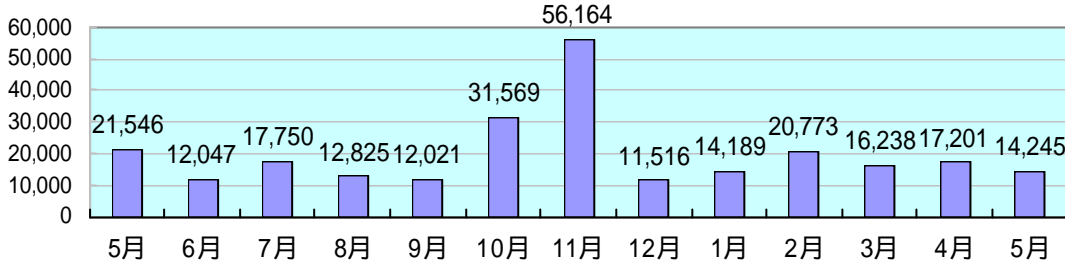




焼酎紀行 総アクセス数

過去一年間月平均アクセス数：19,712 件

2000年10月5日～  
2003年5月31日迄



480,694 件

のアクセスを頂いて  
おります。



琉球海道美酒紀行 !!泡盛 600M Lボトルシリーズ



右から順番に・・・

	蔵元	銘柄		蔵元	銘柄
1	久米仙酒造	久米仙	6	千代泉酒造所	千代泉
2	咲元酒造	咲元	7	崎山酒造所	松藤
3	神谷酒造所	南光	8	比嘉酒造	まさひろ
4	田嘉里酒造所	山原くいな	9	菊之露酒造	菊之露
5	新里酒造	琉球	10	八重泉	八重泉

青い空に青い海。南国沖縄の人々は日本で一番の長寿を誇っているのはご存知の通り。元気の元は、その風土で育まれてきた食材、そして「泡盛」なのではないでしょうか。これからの季節を「泡盛」を飲んで、元気にタフに乗り切りましょう！！  
 沖縄の伝統酒、泡盛は 原料はタイ米で、製造法の特徴として、黒麹菌の使用、全麹仕込み、熟成による酒質の古酒化という3つが挙げられます。泡盛になくてはならない黒麹菌は、太平洋戦争で痛手をうけた当地において死滅したかと思われたそうです。麹米をひろげる「ニクブク」というゴザから、再度摂取することができ、私たちは泡盛を失わずに済んだという話です。味も濃く、個性も強いこの酒は、陶器のかめにいれて3年以上長期貯蔵したものを、古酒（ケース）といい、まるやかで芳香ゆたかな味わいがあります。一般的には30度のものが多く、43度以下の度数のものを泡盛と呼びます。このように通常の焼酎と比べアルコール度数が高いのも特徴の一つです。

トモちゃんコラム ～焼酎ブームはさらに続く～

本格焼酎ブームはしばらく冷めません。今日の日経新聞にそんな記事が掲載されていました。  
 鹿児島県の日本政策投資銀行南九州支店が発表した「焼酎ブームの検証」というレポートには、「三年間は年間で1割増ペースの生産が続く」と予測していました。私自身、あちこちで「焼酎ブーム」ということを聞きます。焼酎の試飲即売会で直にお客様からも「今は焼酎ブームですね。」と言われましたし、この間行った居酒屋の店員さん、タクシーの運転手さんからも言われました。確実に「焼酎の輪」が広がっていることを実感します。  
 最近では、色々な焼酎の問合せを頂きます。以前に比べてより細かく、麹の種類別、芋焼酎でしたら、芋の種類別、有機栽培にこだわった焼酎・・・といったところにこだわって焼酎を探されています。そうなっているのは、皆さんが「こだわり」を持って選んでいらっしゃるからなのでしょうね。嬉しく思います。これからも、「こだわり」の焼酎をこのHPでどんどんご紹介していきたいと思えます。と、心新たにした一日でした。