



**東酒造 芋焼酎 龍宝 (りゅうほう) プレゼント!!**

白麹造りの特徴であるキレの良さと味わいの深さを追求した本格芋焼酎。「奥深く端麗な甘さと切れの良さ」にこだわり、白麹三種を巧みにブレンドし、更に、味に力とバランスを与えた芋焼酎。芋焼酎独特の臭味を抑え、芋の自然な甘味とコクが特徴。

ロックでもお湯割りでもお好みに楽しめます。口内で、龍が宝玉を転がすが如く、味が転がり、のどの奥にサーッと流れ去ります。後に残る豊かな風味と切れ味の良さを堪能下さい。

**お申込期間：2003年8月1日(金)～8月31日(日)**  
**当選者数：20名様**

お申し込みは20歳以上の方に限らせていただきます。  
当選者の発表は商品の発送をもって替えさせていただきます。

**お蔵探訪記～大分県 久家本店**

久家本店(くげほんてん)は、九州の東海岸に位置し、白杵石仏、活魚料理、醸造の町として知られる大分県白杵市に、万延元年(1860年)稲葉藩主より醸造蔵(酒蔵)を譲り受け、清酒を醸造、創業しました。

大正8年には、ライン設備により増産、樽詰めから瓶詰めに、銘柄も地名にちなみ清酒「一の井手」に改められました。昭和50年代には、麦100%を原料とした「大分麦焼酎 石仏」を製造開始。江戸時代より受け継がれる伝統の味「馥郁たる含み香」を守り続ける年間製造石数3,000石(焼酎：1,500石、清酒1,500石)の蔵元です。

麦焼酎「常蔵」

**トモちゃんコラム ～試飲パワー～**

ここ福岡では、梅雨もすっかり明け夏真っ盛りとなっています。昼間、車に乗り込もうとするとあまりの熱気に「うっ」と思わず声をもらしてしまいう程、暑い日が始まります。そして入道雲。あれを見ると夏がやってきたなぁと毎年思います。

この間、とあるカフェに行ったら店員さんが「新製品の案内でーす、試飲してくださいーい」と、大麦が入っているというコーヒーを持って来てくれました。この事前の「お試しサービス」は、消費者の購買意欲を高める効果がある。と何かの記事で読みましたが、案の定、私も、美味しかったので次回同じ店に行ったら絶対飲もうと思ってしまいました。背中に最後の一押しをされる、といった感じでしょうか。最近では、コンビニでも試飲、試食を行っているそうです。当社も何度か、焼酎の試飲会を行いました。試飲の持つ力には驚かされっぱなしです。どんな説明よりも、飲んで頂いた方が、納得して頂けるのです。実際に「体験」するということはとても大事な事なんですね。今秋、福岡にて試飲会(酒販店様・料飲店様対象)が開催致します。お客様にたくさん試飲して頂き、いろんな焼酎の「味」を体験して頂きたいなと、考えております。詳細は後日ご連絡出来るかと思います。