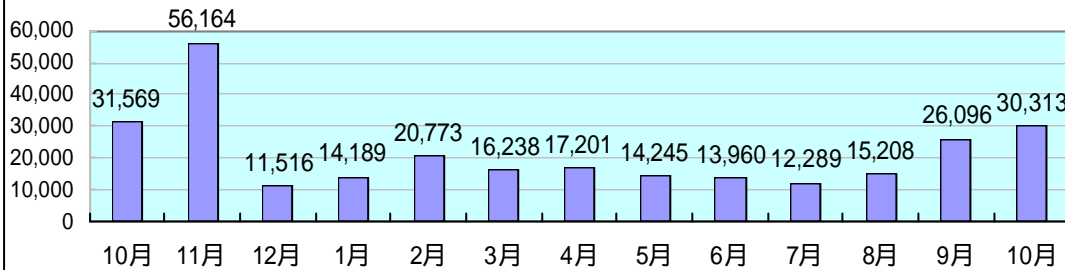




焼酎紀行 総アクセス数

過去一年間月平均アクセス数：20,682 件



2000年10月5日～
2003年10月31日迄

578,560 件

のアクセスを頂いて
おります。



11月1日は 本格焼酎の日

11月1日 何故この日が「本格焼酎の日」になった
のでしょうか。

焼酎は普通8～9月から仕込みが始まり新酒が出来上がるのは、
実は11月1日前後。その年の新酒が飲める、この記念すべき日
こそが「本格焼酎の日」の由来だったので。

10月には「神無月」という別名があります。全国各地の神様が
自分の土地を離れ出雲大社に集まる為に呼ばれるようになった
呼び方です。当然、月の変わる11月1日は出掛けていた神様が
帰ってくる日として大変めでたい日でもあり、毎年の新酒が登場する
「本格焼酎の日」としては、まさにふさわしい日なので
すね。

若潮酒造 本格芋焼酎 さつま黒若潮



黒麹がさらに
こくと旨さを増しました。

今回は鹿児島県、山元酒
造の「黒蔵の神」を10名
様にプレゼントします。
黒麹を使った「黒蔵の神」
は、「蔵の神」独特の香り、
甘みに加え、さらに旨味
が増した逸品となりました。
さらなる旨口の味わ
いをご賞味下さい。

！お申込期間：2003年11月4日(火)～11月30日(日)

若潮酒造 本格芋焼酎 さつま黒若潮



鹿児島県曾於郡志布志町に蔵をかまえる若潮酒造協業組合。
昔ながらの黒麹仕込みの芋焼酎「さつま黒若潮」は、原料の芋
に鹿児島大隅の大地で育まれた「黄金千貫（こがねせんがん）」
を新鮮なうちに仕込んで常圧蒸留しました。黒麹独特のコクが
あってまろやかな甘口の酒質が特徴です。

芋焼酎「さつま若潮」900MLは、2003年10月1日にラベルが
リニューアルしました。「さつま黒若潮」とはまた違った味わ
いをお楽しみ下さい。

トモちゃんコラム ～アンケート集計～

10月21日に開催した試飲会「本格焼酎試飲フェスタ in 福岡」で
は、御来場頂いた方にアンケートにお答え頂きました。現在その
アンケートを集計しています。本当に様々なご意見を頂く事が出
来ました。ありがとうございました。

「あまりの焼酎人気にびっくりしました。」「時間が足りなかった、
もう少し見たかった。」「初めての参加ですがたいへん満足しまし
た。」「また来年も来たいと思います。」という嬉しいご意見もあり、
一方では、もっとこういう風にしたらいいんじゃないかというご
指摘もありました。主催側である自分達とはまた違った視点で見
たご意見というのは大変参考になります。そのご意見を参考に次
回をさらに良いものにしたいと思います。

さて、芋焼酎の仕込みが全盛期を迎えております。早速、また取
材に行ってきます！またお蔵探訪記で御紹介しますので、どうぞ
楽しみにお待ち下さい。