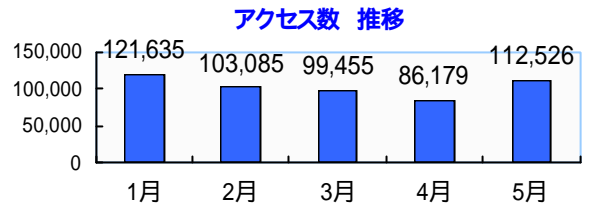


## 焼酎紀行アクセス数

5/1～31までのアクセス数は **112,526 ページビュー**でした。

たくさんのご訪問ありがとうございました。



## 鹿児島県、田崎酒造 新しい蔵へ



鹿児島県の田崎酒造様に行ってきました。工場を新設中ということで、これまで製造していたところは、ほとんど取り壊すとのこと。その準備でバタバタしているところをお邪魔しました。

「今、焼酎に非常に熱い眼差しが注がれていますが、私どもとしては、一生懸命良いものを、そして長く愛される焼酎を造っていきたいと思います。」と田崎社長。日々、研究研究の毎日だそうです。今年の夏には新工場が完成、稼働するということで、またその時に取材させて頂き、皆様にご紹介したいと思います。



工場新設中

お楽しみに！

## アヤちゃんコラム ～もろみ酢で健康～

6月です。ここ福岡では梅雨入りしたとのことですが、まだ雨はそんなに降っていません。あと夏までカラッとサラッと過ぎてもらいたいものです。さて、今回は「もろみ酢」のお話です。

今、焼酎が注目されている中、もろみの蒸留後の液から造られる「もろみ酢」の人気が高まっています。理由は、健康に良い！美容に良い！からです。というのも、「もろみ酢」は、最近飲料水でたくさんのシリーズが出ていて有名な「アミノ酸」、そして疲れの素をとる「クエン酸」を主な成分としているのです。

また、「もろみ酢」は、焼酎の造り手側からも、環境という点から非常にありがたい商品となっています。原料を全て使いきり、アルコールは「焼酎」に、そしてアルコール発酵終了後のもろみは「もろみ酢」に・・・それが身体に良いので本当に言う事無しですね。

さてさて、早速、私も毎日 30ml ずつ飲み始め、その効果を試しています。そういえば、なんとなく健康になってきたような気が・・・します。

「もろみ酢」も焼酎と同じで、蔵元によって味が違います。ぜひ皆さんも色々な「もろみ酢」を飲んでみて下さいね。

## 焼酎紀行HP更新情報

### 焼酎まつり報告！



5/3～4に福岡県福岡市で開催した焼酎の試飲即売会「焼酎まつり」の様子を大公開！

会場には、歌手の山本譲二さんもお越しになり大盛り上がり！

## 今月のプレゼント



大好評の本格米焼酎「たまよい」プレゼント第5弾！限定20名様にプレゼント！

## 焼酎ニュース ～蔵元日より～

三和酒類株式会社（大分県）が、本格焼酎「いいちこ」の原酒を製造・貯蔵している「日田蒸留所」(大分県日田市)の一般公開を始めました。試飲ショップでは、商品全てを試飲することができます。また、この日田蒸留所だけしかない原酒・貯蔵酒も販売されています。

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社