

焼酎紀行アクセス数

6/1～6/30までのアクセス数は **125,635 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。

インターネットによる焼酎フェスタ始まる！！

年に一回の焼酎紀行一大イベント、焼酎フェスタがいよいよ7月1日から始まりました。時を同じくして世間は、空前の焼酎ブーム。そのような中で、焼酎紀行は消費者の方に、正しく焼酎を理解して欲しいというコンセプトでこの企画を進めて参りました。

今回のテーマ「本格焼酎について考えて真剣に考えてみました」では、実際に焼酎の造り手である蔵元様にお話を伺っています。焼酎紀行ホームページは、焼酎を愛する一般消費者の皆様、造り手様との橋渡しになれるよう考えております。造り手様の堅固たる想いを感じて頂けたでしょうか？！

焼酎は決してブームだけに乘ったり、流行物で終わらせてはいけないと考えています。しかし今だからこそ、多くの人に焼酎の良さや奥深さを知ってもらおうチャンスだとも言えるのではないのでしょうか。(そういう意味では、ブームに乗りたいたいものですね。)

今回は、「美ラベルコンクール」ということで、焼酎のラベルに目を付けてみました。焼酎のラベルは、他のお酒を比べても非常に多種多様、個性的な事に気付きます。また1300本の焼酎、もろみ酢プレゼント企画も準備致しました。焼酎フェスタに多くの皆様のアクセスをお待ちしております。

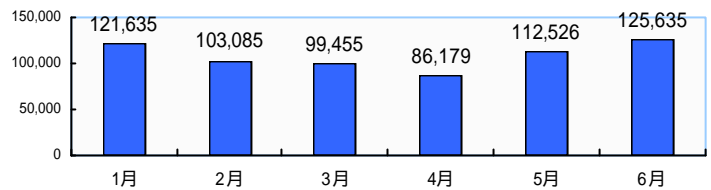
アヤちゃんコラム ～焼酎の飲み方～

今年は梅雨にもかかわらず、晴天の日が続きましたね。会社帰りに、ビアガーデンで一杯！というビジネスマンをちらほら見かけます。居酒屋で飲むイメージが強い焼酎ですが、ビアガーデンではどうなのでしょう？！暑いので、ロックでぐいっといくのも良さそうです。

さて今回は、そんな暑い夏にぴったりのちょっと変わった飲み方を紹介します。焼酎を冷蔵庫で冷やして飲むのです。アルコール度数が高い焼酎に合います。焼酎がとろりとし、まるやかな味が口の中に広がるでしょう。この飲み方は「パーシャル・ショット」と呼びます。ロックで飲まなくても、きりりと喉を潤してくれそうですね。人間の感覚的に、よりシャープな味に感じます。そういえば他のアルコールでも、ウォッカは冷やして飲みますね。

様々な飲み方ができるのが焼酎の良さであります。しかし、先日「焼酎が飲める店」の取材で出会った店主様(焼酎を愛しています)は、「できれば、何も割らずに焼酎そのものを味わって欲しい」というのが本音なようです。焼酎は、味プラス香りも楽しめるお酒であるから、原料の良さはストレートのものでこそ、生かされるからというのが理由とのこと。まずは、ぜひ焼酎そのものを一口味わってみましょう！あなたの好みの味に出会えるはずですよ。

アクセス数 推移



焼酎紀行HP更新情報

焼酎フェスタ 2004 スタート



「本格焼酎について考えてみました」をメインテーマに、「旨か～！本格焼酎」、「ロックだけ！2004夏」、「美ラベルコンクール」、「ピバ！蔵元大集合！！」、「大盤振る舞いプレゼント！！」などの盛りだくさんのコンテンツを準備しています。この夏に焼酎の知識を深めましょう。

開催期間：2004年7月1日～8月16日

焼酎豆知識 焼酎でヘルシー 身体に美味しい

焼酎は、血液を若々しく保つ力があります。また、シップ薬としての効果、含まれるアルコールの作用で肌の痛みや痒みを沈着させる効果があります。焼酎は、体の中にも外にも効果的に働く力があるのです。

焼酎だより 明石酒造「仁右衛門」

宮崎県、明石酒造より本格焼酎「仁右衛門」が新発売されました。(数量限定です)

創業者「明石仁右衛門」の名をとったこの商品は、昔からの伝統の技で造られた味と香りを十分に楽しめる本格焼酎です。上質な原料を使い、旨い焼酎を造り続けています。

麦、芋と2種類が発売されました。

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社