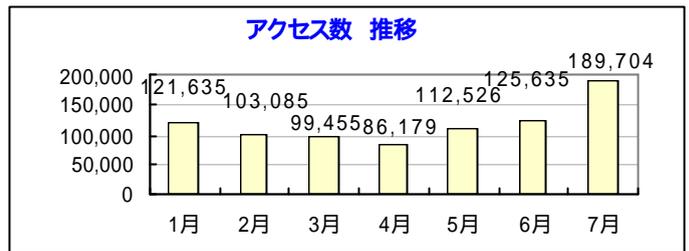


焼酎紀行アクセス数

7/1～7/31までのアクセス数は **189,704 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。



焼酎豆知識・焼酎でヘルシー～酔い覚めさわやか～

お酒を飲みすぎると、次の日には二日酔いが襲ってくるものです。そもそも「二日酔い」とは何でしょうか？

「二日酔い」とはアルコールが分解した時にできるアセトアルデヒドという有害物質が、飲みすぎて分解しきれずに残った時に発生するものです。

しかし、焼酎はこのアセトアルデヒドが少なく、また分解されやすいお酒である為、二日酔いになりにくいと言われています。とはいえ、適量は守るべき！焼酎1～2合が適量とされています。

適量の飲酒はストレスを解消し、体も心もリラックスさせる効果があることが証明されています。いらいらした時や気分が優れない時にお酒を求める方もいらっしゃると思いますが、あながち間違いでもありません。(但し、やけ酒はダメですよ！)

焼酎紀行ホームページ「焼酎豆知識・焼酎でヘルシー」では、健康と焼酎の関係について様々に分析しています。マスコミ等で、「からだに良い」と取り上げられることが多くなった焼酎。昨今の健康ブームとでもいましょうか、少しでも体に良いものを飲みたいとする意識の高まりを感じます。実は、健康ブームの最中で、焼酎の持つ体への効能性が徐々に解明されてきたものでもあります。研究が進んできてはいますが、まだ明らかになっていない事も多くあるようです。

これからも、焼酎が持つヘルシー効果がさらに解明されるかもしれませんね。

トモちゃんコラム ～担当変わりました～

このたび、焼酎紀行ホームページの担当が変わりました。

大先輩、アヤちゃんを引き継ぐのは私、トモエ。トモちゃんと呼んで頂けると嬉しいです。焼酎紀行ホームページ初代ガイドのトモちゃんは、これまた大先輩！まだまだひよっ子の方の「トモ」ですが、皆様と一緒に焼酎の知識を深めていきたいと思ひます。どうぞ宜しく御願ひ致します。

簡単なプロフィールを・・・出身は長崎県、8月20日生まれのしし座のA型、性格は好奇心旺盛、またおっちょこちょいだと自覚しております。

焼酎紀行ホームページは、この秋で5年目に入ります。初代トモちゃん先輩が土台を築き、アヤちゃん先輩がさらにパワーアップさせ・・・とここまでできました。焼酎に携わる人の思いを伝えること、焼酎の今を伝えること、焼酎に広く親しんで頂きたい思ひで、これからも多くの情報を発信していきたいと思ひます。

焼酎紀行HP更新情報

焼酎に合う料理



焼酎 魚 SASUKE 様(福岡市中央区)より「トマトの休日」,「豚トロの岩塩焼き」をご紹介します。

「トマトの休日」は、トマトをオレンジシロップに漬けている変わり種料理。クセになる食感を与えてくれます。「豚トロの塩焼き」はその名の通り豚トロのとろけ具合にやみつきになりそう！焼酎が飲みたくなる魔法の品々です。

蔵元だより 瀧田酒造様焼酎工場を増設

鹿児島県、瀧田酒造株式会社は焼酎工場を増設し、2005年4月から稼働させると発表しました。年間の生産量を17%ほど増やし、芋焼酎を中心とした本格焼酎の市場拡大に対応します。これまでの芋焼酎に加え、麦・米焼酎も生産する予定です。

焼酎豆知識 焼酎でヘルシー

「酔い覚めさわやか」

焼酎は二日酔いになりやすく、次の日も酔い覚め爽やかでいられます。焼酎はヘルシーに最も適したお酒だといえます。

リンク集 三和酒類様「酒の杜から」追加
大分県、三和酒類様のホームページです。

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社