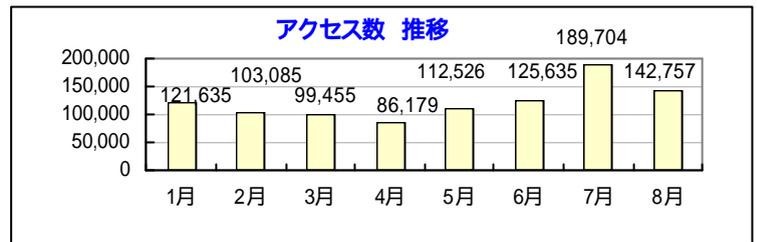


## 焼酎紀行アクセス数

8/1～8/31までのアクセス数は **142,757 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。



## 焼酎に合うヘルシーな料理、提案します！

「お酒を飲むのは好きだけど、太ってしまうから控えたい・・・」と考えられる方もいらっしゃることでしょ。

しかし、お酒自体のカロリーはそんなに高くはありません。その中でも焼酎は、他のお酒よりもカロリーが低くヘルシーなお酒です。(参考：当ホームページ、焼酎豆知識コーナー、焼酎でヘルシー「控えめカロリー」)

実際に太る原因はおつまみ(料理)にあると言われています。そこで今回は、「焼酎に合うヘルシーな料理メニュー」を考えてみました。

- ・ ささみの梅しそ巻きフライ  
(やっぱり揚げ物も食べたいもの。ここは低カロリーのささみを選びましょう)
- ・ 豆腐ときのこのソテー  
(きのこは低カロリーですが、ビタミンや食物繊維を含む優秀な食材)
- ・ ノリたっぷり海藻サラダ
- ・ 棒々鶏(バンバンジー)  
(しょうが、にんにくを味付けに使います。ヘルシーだけど元気が出そうな一品)
- ・ だし巻き卵明太子入り(甘い卵焼きを。メニューに潤いを持たせバランスをとります)

料理に一工夫加えて、ヘルシーに楽しく飲みましょう！！

## トモちゃんコラム ～焼酎、ニューヨークに上陸～

先月、三井物産は九州の焼酎メーカーと手を組み、アメリカ向けの焼酎を共同開発したと発表しました。今後、輸出を本格化していくのに先駆けてニューヨークで試飲会を開きました。ニューヨークと近辺の州で、11月頃から一般酒販店や日本食レストラン等に向け販売を開始するとのこと。

さて、アメリカの方はどんな感想を持つのでしょうか。またどんな飲み方を好むのやら?? パーボンウイスキー、テキーラ等のアルコールの強さが感じられるお酒が飲まれているアメリカです。焼酎においても、ストレートやロックで嗜み、アルコール、また焼酎という酒そのものを楽しむのではと思いました。はたまたカクテルに使われたりとも考えられそうです。

ところで最近、ニューヨークでは日本酒をメインとした酒バーが次々にオープンしているそうです。現地のアメリカ人には気軽に飲める低価格な日本酒や、冬場では熱燗が人気だということです。

そんな話を聞くと、焼酎もアメリカ人の舌に合いそうな気がします。

“sukiyaki” “tempura”と並んで“shochu”なんてクールに呼ばれる日が来るのでしょうか。焼酎の認知度が高まればいいですね。

## 焼酎紀行HP更新情報

### 焼酎だより 「柳川(やながわ)」新発売！

ヤマエ久野と宝酒造様がタイアップして造られたオリジナル焼酎「種子島紫芋 本格芋焼酎 柳川(やながわ)」が発売されました。



原料に、種子島紫芋を使い、麴には芋麴使用の芋原料100%の焼酎に仕立てています。

芋焼酎本来が持つ旨みを存分にお楽しみ頂けます。

九州地区限定、期間限定(10月迄)商品です

### お蔵探訪記「富安本家酒造」様ご紹介

富安本家酒造様(福岡県三潴郡城島町)をご紹介します。

しそ焼酎「山の香」を造っている蔵元です。富安専務は、焼酎造りに対して「気持ちを込めて一生懸命造ることを大事にしたい。」とおっしゃっていました。富安本家酒造様は、これまでの既成概念に捉われず、新しい発想で焼酎造りに取り組んでいる様子を感じました。

## 焼酎に合う料理

焼酎バー 乙様(福岡県)より「プリプリえびとブロッコリーのマヨネーズ和え」、「さつま揚げ」をご紹介します。

この2品は、焼酎バー 乙様手作りのもので、甘く柔らかい味に仕上がっています。どんな焼酎にでも、ぴったり合いそうな品々です。今回は、芋焼酎のロックと、黒糖焼酎のお湯割を料理に合わせてみました。

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社