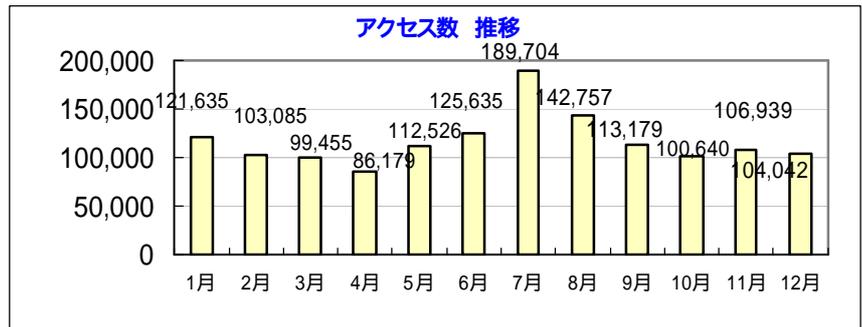


## 焼酎紀行アクセス数

12/1～12/31までのアクセス数は**104,042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。(1～12月平均：117,147ページビュー)



## 蔵元だより短信

### <三和酒類(大分県)>

#### 常圧蒸留・麦焼酎を、インターネット限定で発売

三和酒類は、2004年12月「iichiko」のブランドイメージの向上とお客様とのコミュニケーションの活発化を目的として、インターネットを活用したオンラインショップ「iichiko 虚空乃蔵」を開設しました。今回、第一弾として『虚空乃蔵 25度 720ml』(価格：2100円、税込・送料別)を楽天ショッピングモール内で5千本数量限定発売。三和酒類としましては、テスト的発売との事。インターネットでの販売は、消費者の嗜好等を掴む市場調査の側面も兼ねているようです。

#### 大分県からホール命名権を取得する

三和酒類は、大分県から文化ホールの命名権を取得します。取得するのは大分県総合文化センター。施設名を「iichiko 総合文化センター」と発表。県は行政改革の一環で命名権の売却を決定し、購入企業を公募していました。三和酒類は、企業が自治体から文化施設の命名権をまるごと購入するのは初めての事です。

### <濱田酒造(鹿児島県)>

芋焼酎大手の濱田酒造は、本格焼酎の産業観光施設「薩摩金山蔵」を2005年4月にオープンさせる予定。現在、開園に向け準備を進めています。

## アヤちゃんコラム ～スローフードと焼酎～

2005年、新年明けましておめでとうございます。今年も焼酎紀行ホームページをご愛顧のほど宜しくお願いします。

さて、突然ですが「スローフード」という言葉をご存知でしょうか。2005年の焼酎業界はスローフードとしての側面も広くアピール出来ると、さらに人々の支持を得られるのではと思われまます。スローフードとは、大量生産の画一的な味に対抗し、世界各地の環境・文化に即した質の高い食品を守り発展させていくことをいいます。まさに焼酎は、スローフードと呼べるものではないでしょうか。焼酎の良さの一つに、原料の多様さはさることながら蔵元一つ一つ、また銘柄ごとに味が異なり非常にバラエティーに富んでいるという事が挙げられます。また焼酎造りには、地域で取れる原料を使用することも多く、一つの地域産業を形成します。各蔵元の技術は後の世代に伝えられることでしょう。大量生産が出来ず、造り手が手間をかけたものを私達は受け取ることが出来る・・・焼酎のそのような点がスローフードとして認められるものでしょう。大量生産のものでは出せない味の深みや質の高さの追求を今後も焼酎メーカー様には期待したいと思います。

## 焼酎紀行HP更新情報

### 本格芋焼酎「倉岳」をプレゼント!

房の露様(熊本県)より本格芋焼酎「倉岳 720ml」を20名様にプレゼント致します。ご応募お待ちしております。

応募期間：04年12月21日～05年1月20日

### 宮崎県の蔵元だより

2004年、宮崎県の蔵元の動きが活発でした。工場の新設や増設が相次いだことが特徴です。またNHKの朝の連続テレビ小説の舞台になった蔵元もありました。

### 焼酎に合う料理

「牛モモ肉の石焼き」「黒ゴメのそうめん」を宮崎県の旅館「千木(ちぎ)」様よりご紹介しています。今回は米焼酎と芋焼酎を合わせてみました。

### 2004年焼酎業界10大ニュース

2004年、焼酎業界は明るい話題が多いものでした。あなたの知っているニュースはいくつあるでしょうか??

### 今月のこだわり焼酎検索「竹山源酔」くら

小正醸造(鹿児島県)より芋焼酎「竹山源酔」、ヘリオス酒造(沖縄県)より泡盛「くら」をご紹介します。

お酒は20歳になってから適量を!

**ヤマエ久野株式会社**