

美味しくたしなむ焼酎の飲み方

芋焼酎の全国的なブームや焼酎バーの出店により、多彩な組み合わせの飲み方が提案されてきました。そこで、体調や気分に合わせて味を変化させることが出来、昔から親しまれてきた試飲法を紹介します！

【ハチミツ】ハチミツを加えることで甘さが増し、お湯割りの場合、身体を温める作用がある。糖分を多く含むので、疲労回復効果もある。

【レモン】酸味の強いレモンを加えることで味が引き締まる。ビタミンC補給や疲労回復の効果は絶大！

【わさび】焼酎のお湯割りに、好みの量の本わさびを下ろして入れる。爽やかなわさびの色と香りが広がり、飲み易くなる。

【梅干】焼酎のお湯割りの定番。塩分控えめの梅干は、焼酎の味を損なうことなく美味しく頂ける。また悪酔い防止の効果もあり。

焼酎に合った旬の料理レシピをご紹介します



芋焼酎 『海童』

原料：芋、米麹
生産地：鹿児島県
蔵元：瀨田酒造
飲み方：水割り

【ゴーヤチャンプルー】

1. ゴーヤのわたを取り除き、うす切りにする。
2. 布巾で豆腐の水気を取り、一口大に切る。
3. フライパンでゴマ油を強火で熱し、表面に焼き色が付くまで豆腐を炒める。
4. ゴーヤを加え、こしょう少々と塩小さじ1/2で味を整えたら溶き卵を入れ、軽く炒める。
5. 皿に盛ってかつお節をかけて出来上がり
(*豚バラ肉を一緒に炒めてもOK!)

芋焼酎のまるやかな風味とゴーヤのキリリとした苦味がぴったり！

トモちゃんコラム ～夏の二日酔いを防ぐには～

8月に入り、夏真っ盛り！夏の開放的な気分浸って、ついつい飲みすぎてしまうことも多いのではないのでしょうか。そこで、今回は二日酔いを防ぐ方法をご紹介します！！まず**食べながら酒を飲むこと**。酒の肴は**高タンパク質・高ビタミン・低脂肪のもの**にすると、肝臓でのアルコールの分解を促進することができます。豆腐や魚、枝豆、野菜などは優秀な二日酔い防止食品！様々な種類の肴を食べながらゆっくり飲みましょう。さらに、**飲んだ後にビタミンCやビタミンB1を摂ると**、アルコールの分解を進めてくれます。飲んだ後はフルーツを食べることをお勧めします！アルコールを抜こうとサウナに入ったり、入浴することは心臓に負担をかけるので控えましょう。

また、**酒の中でも焼酎は二日酔いになりにくい**と言われています。飲み方やアルコールの度数を考えながら、適量を保って夏の飲酒を楽しみましょう！

焼酎紀行HP更新情報

(2006年7月10日～8月3日)

お蔵探訪記～鹿児島県 三和酒造 編～



三和酒造株式会社

今回は、代表銘柄『かめつぼ仕込み』で知られる、鹿児島県「三和酒造」に行ってきました！

今月の焼酎プレゼント

織月酒造より米焼酎『織月』(せんげつ) 720MLを20名様にプレゼント！



応募期間：8月1日(火)～10月1日(日)

焼酎ニュース

焼酎だより

- ・田崎酒造 芋焼酎『魂麹』新発売！
- ・大山甚七商店 芋焼酎紹介

蔵元だより

- ・鹿児島県、「田崎酒造」の蔵を見学しました！
- ・「薩摩金山私学校」開設

業界だより

- ・2005年全国焼酎メーカー売上高ランキング 焼酎の全国売上、上位10社を発表します！あなたの好きな銘柄はあるでしょうか？

今月のこだわり焼酎検索

『のんのご黒』

『七夕 芋製』更新！

佐賀県宗政酒造の『のんのご黒』、鹿児島県田崎酒造の芋焼酎『七夕 芋製』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