

■味で選ぶ、おすすめ焼酎

ヤマエ久野がおすすめする焼酎を味のタイプ別にご紹介します。

飲み易さを追求したさっぱり、まるやかな口当りのタイプ。飲み方は、ロックがおすすめです。



貯蔵期間が通常より長い商品。香りが引立ち、しっかりした味わいが楽しめる焼酎です。



■トモちゃんコラム～今、宮崎が熱い?!～

最近、テレビや新聞で何かと話題をふりまいている宮崎県に注目したいと思います。その発端となったのが、タレント出身の東国原英夫氏が知事に就任し、「(宮崎県を)どげんかせにやいかん」の掛け声のもと、改革を進めている事です。少し前に、鳥インフルエンザ問題が終息。柔らかな肉質と旨みが、高い評判を呼んでいる宮崎の「地鶏」はそのブランドを更に全国に広めていきたいとしています。

また、ご存知の通り、宮崎は焼酎王国です。昔から焼酎の消費量は高く、人々の生活に浸透しています。宮崎では、居酒屋で「酒」と注文すると、「焼酎」が出てきます。そんな宮崎県の焼酎事情は他の県にはない特徴があります。

●地域によって違う焼酎が楽しまれています！

南部は芋焼酎、中央部は芋焼酎と米焼酎、北部は麦、そば、とうもろこしなど地域で飲まれる焼酎が違うという特徴があります。但し、鹿児島に次ぐ芋焼酎の産地であり、一般的には芋焼酎のイメージが強いようです。

●20度の焼酎が一般的！

ほとんどの本格焼酎の度数は25度ですが、宮崎で飲まれている焼酎は20度が一般的です。宮崎の代表蔵元、霧島酒造の代表銘柄『霧島』。県外向けには25度の焼酎を造っていますが、県内向けには20度のものを生産しています。

戦後、宮崎では易い密造酒が横行。これを一掃するため、国税庁が特例として20度の焼酎の販売を認め、税制を優遇したいきさつがあります。現在では特例措置はなくなりましたが、20度の焼酎文化がそのまま根付いています。

■焼酎紀行HP更新情報

(2007年2月10日～3月9日)

□芋焼酎「さつまの海」プレゼント！



鹿児島県の大海酒造より『さつまの海』を20名様にプレゼント！ずっと口に溶けていくような味のなめらかさをお楽しみ下さい。

応募期間：

2007年3月1日～4月1日

□お蔵探訪記「新里酒造」ご紹介！

沖縄県最古の蔵元、新里酒造に行ってきました！泡盛『かりゆし』『琉球クラシック』の造り取材してきました。

□焼酎に合う料理

「旬野菜の炙り焼きサラダ」「3種のおつまみ」の料理レシピをご紹介！ご家庭でさっと出来る簡単料理です。

□焼酎ニュース

- ・種子島酒造より『種子島金兵衛 無濾過』が新発売！
- ・本坊酒造『黒麹仕立て 桜島』が総裁賞受賞
- ・焼酎蔵元の梅酒をご紹介！
- ・焼酎品揃え企画 限定焼酎ご紹介！

□今月のこだわり焼酎検索

- ・泡盛『轟』、芋焼酎『芋製七夕』ご紹介
- 焼酎紀行が選び抜いた究極の焼酎。

□焼酎が飲める店

福岡県大野城市の焼肉・韓国料理「山北」様をご紹介！本場韓国の味をお楽しみ頂けるお店です。

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社