

球磨焼酎の魅力 ~ 球磨川水系の伏流水を使った米のお酒 ~

熊本県の焼酎と言えば米焼酎。特に南部の球磨地区には、数多くの焼酎蔵があり、ここで造られる米焼酎は「球磨焼酎」と呼ばれます。

球磨焼酎とは・・・

- ・ 人吉地区、球磨地区の地下水を用いている。
- ・ 米麹を原料として発酵させた一次もろみに、米を加えてさらに発酵し、出来上がった二次もろみを入吉、または球磨郡で蒸留、瓶詰めしている。

ウイスキーのスコッチ、ワインのボルドーのように球磨焼酎は「球磨」という地名を冠することを世界的に認められている数少ないブランドです。

常圧蒸留のものは重厚で味わい深く、また減圧蒸留タイプの場合は、球磨焼酎本来の風味は失わずに、すっきりとした軽やかな飲み口を味わうことが出来ます。お好みで選んで下さい！



トモちゃんコラム ~2008年のトレンドはヘルシー?!~

新年あけましておめでとうございます。8年目を迎える焼酎紀行ホームページを今年も宜しくお願い致します。

さて、大手ビールメーカー4社は1~3月にかけて糖質オフ系のビール系飲料を相次いで発売します。これら商品は、キリッとした飲み口はそのまま「カロリーオフ」や「糖質ゼロ・糖質オフ」を謳ったビールや発泡酒です。

また昨年、2007年のアルコール類ヒット商品の一つに挙げられるのがトマトを使ったリキュール「Tomate (トマーテ)」（アサヒビール）、「TomaToma (トマトマ)」（サントリー）です。

消費者は、美味しく健康なものを求めていることが分かります。

本格焼酎はというと、ご存知の通りカロリー控えめ、糖分ゼロのお酒です！本格焼酎は原料を発酵させて蒸留して造られます。その過程で旨みや香りなどの揮発成分以外のエキス分やミネラルは取り除かれる為、他のお酒に比べてカロリーが低くなっているのです。健康と、そして美容にも良いお酒と言えます。

本格焼酎は今の消費者の志向にぴったりとマッチするお酒ですね。今年も様々な本格焼酎を楽しんで下さい。飲み過ぎにはくれぐれも注意を・・・

焼酎紀行HP更新情報

(2007年12月1日~2008年1月8日)

芋焼酎 「柳川(やながわ)」プレゼント!



宝酒造の黒壁蔵より芋焼酎『柳川(やながわ)』を12名様にプレゼント！さつまいもの王様、「紅さつま」が原料の香り高く甘い芋焼酎です。

応募期間：2007年12月26日
~2008年1月31日

焼酎ニュース

・40年ぶりに蔵の伝統銘柄が復活!

佐多宗二商店の「角玉」をご紹介

豊かな芋の風味に加え、口当たりが良く、飲むほどに馴染む芋焼酎好きのための芋焼酎です!

・霧島横川酒造の商品をご紹介

水色の爽やかなボトルの「Satsuma Story」は、鹿児島にゆかりがある、歌手のAIさんのヒット曲「Story」にちなんで名付けられたものです。

焼酎豆知識「長期貯蔵酒の魅力」

何か特別なものを、ちょっといいものを!と言う時におすすめしたいのが長期貯蔵の焼酎。

焼酎に合う料理

「焼酎ゼリーサラダ」「がね&ピリ辛ゴボウステーキ」レシピをご紹介。

今月のこだわり焼酎検索

芋焼酎『微風烈風(びふうれつぷう)』、『西海の薫(せいかいのかおり)自然栽培』をご紹介。

リンク集、新規追加

各蔵元のホームページはこちらから。

お酒は20歳になってから適量を!

ヤマエ久野株式会社