

春爛漫！“春”を感じる焼酎をご紹介

4月に入って気候も暖くなり、まさに春真っ盛り！そこで、全国の蔵元で“春”や“花”を銘柄名に持つ焼酎をご紹介します！春をイメージした焼酎で春気分をほんわり味わってみてはいかがでしょうか。



米焼酎「花懐石」25度

原料：米、米麹
生産地：宮崎県
蔵元：霧島酒造
お薦めの飲み方：ロック



米焼酎「奥球磨桜」長期

熟成 黒麹仕込 25度
原料：米、麦、米麹
生産地：熊本県
蔵元：堤酒造
お薦めの飲み方：お湯割り



黒糖焼酎「花恋慕」25度

原料：黒糖、米麹
生産地：鹿児島県
蔵元：沖永良部酒造
お薦めの飲み方：水割り



芋焼酎「大和桜」25度

原料：芋、米麹
生産地：鹿児島県
蔵元：大和桜酒造
お薦めの飲み方：お湯割り

トモちゃんコラム ～飲み会シーズンのお酒の楽しみ方～

新入学や新社会人の歓迎会などで飲む機会が多いこのシーズン。連日での飲み会、また開放的な気分に相まって、ついつい飲み過ぎ食べ過ぎの方もいらっしゃるのではないのでしょうか？そこで今回は、お酒の楽しみ方について考えます！

楽しみ方その1. 二日酔いをしない

まず**食べながらお酒を飲む**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します。様々な種類の肴を食べながらゆっくり飲みましょう。**お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。適量を保って飲酒を楽しみましょう！

楽しみ方その2. 自分に合った飲み方を

アルコール度数を自由に変えられる焼酎はまさに体に優しいヘルシーなお酒！自分の好みやその日の体調に合わせて、水やお湯で割りながら**アルコール度数を調節**して飲みましょう。

楽しみ方その3. 公共マナーを守る

公園など公共の場所を利用する場合、**飲食後に出したゴミはきちんと分別し、自宅に持ち帰るなど責任を持って処分**しましょう。後で利用する人が気持ちよく使えるように心掛けることが大切です！

楽しみ方その4. 飲酒運転は絶対にしない

飲酒後の自動車の運転は絶対にやめましょう。飲酒運転によって事故が発生してはせっかくの飲み場も台無しに。ドライバーだけでなく、周囲の人の意識付けも大切です！以上のマナーやルールを守って、お酒を楽しみましょう

焼酎紀行HP更新情報

(2008年3月3日～4月10日)

米焼酎「白岳 しろ」プレゼント！



熊本県、高橋酒造より米焼酎『白岳 しろ』を18名様にプレゼント！飲み飽きせず、毎日の晩酌に楽しみたい時にお薦めです。

応募期間：2008年3月3日～4月30日

焼酎に合う料理



今回は、ちょっぴり贅沢な天然車海老の串揚げ、つくしのホイル包みをご紹介します！

焼酎ニュース

・味に自信ありの焼酎紀行おすすめ焼酎～米、黒糖、泡盛、その他編～

焼酎紀行が自信を持ってお薦めする本格焼酎&泡盛を一挙にご紹介！

・「本格焼酎&泡盛試飲フェスタ in 大阪」報告
参加メーカー様119社、700アイテムを超える出品があった試飲会の様子をお伝えします！

焼酎が飲める店

福岡県の串揚げ専門店「串匠」様を取材！旬の新鮮な食材を使った店長お薦めの串揚げ&焼酎をご紹介します

今月のこだわり焼酎検索

芋焼酎『問わず語らず名も無き焼酎』
黒糖焼酎『喜界島 沙羅』更新！

お蔵探訪記 熊本県、「高橋酒造」様ご紹介
代表銘柄「白岳」で全国に名が知られている蔵元。国内外で品質が高く評価されています。

お酒は20歳になってから適量を！
ヤマエ久野株式会社