

美味しいお湯割の飲み方をご提案！

年の瀬・・・2008年も残すところわずかとなりました。寒さが日に日に増すこの季節、旬の食材を使った鍋料理などと一緒に、焼酎で体を温めては如何でしょうか。今回は美味しいお湯割の飲み方をご提案します

お湯を先にグラスに注ぎ、後から焼酎を入れるのが基本！

温かいお湯を先に注ぐことで、後から注がれる温度の低い焼酎がグラスの底まで行き渡り、お湯と焼酎がじっくりと混って最後まで温かいお湯割を楽しめます！またグラスを温めることができ、手に持った時により一層美味しく感じられます。

お湯割のご法度！これだけは避けましょう！

やかんやポットなどで沸騰した熱いお湯で焼酎を割るのはNG！臭いがキツく、焼酎本来の味わいが損なわれます。お湯の温度は70～80度がベストでしょう。



鹿児島地方で古くから使われる黒チョコカで“粋”を楽しむ

爛のつけ方

水と焼酎を入れてしばらく置き、よく馴染ませる
直火で爛につけ、蓋が温かくなったら(約40度前後)
火から下ろす
ぬる爛になるまで冷やして、よく混ぜる



トモちゃんコラム ～焼酎乙類の販売数量に注目～

国税庁が発表した平成19年度(1月-12月)の過去6年の焼酎乙類販売(消費)数量酒類販売(消費)数量は876万1,360KLとなりました。

その中で焼酎乙類は53万9,913KLで全体の約6.2%を占めています。右表を見ると、過去5年間において数量は年々伸びており、平成19年の消費量は539,913KLで、過去6年で過去最

	数量(KL)	前年比
平成14年	364,065	107.6%
平成15年	434,785	119.4%
平成16年	486,182	118.8%
平成17年	501,968	103.2%
平成18年	520,060	103.6%
平成19年	539,913	103.8%

(参考：国税庁集計データ)

多という結果に。前年比を見ると、どの年も前年の数量を超えています。しかし平成16年迄は2ケタ増の伸びを示していましたが、ここ3年は微増に留まっています。

一方、都道府県別に消費量の上位を見ると、1位：東京都(53,293KL)、2位：大阪府(43,319KL)、3位：福岡県(39,498KL)、4位：鹿児島県(38,854KL)という結果に。関東・関西の大都市圏と焼酎の本場、九州が牽引していることが分かります。(その中でも九州の消費数量は全国の約27%！)

前年の数量を割る酒類が多くある中、安定した伸びを見せる焼酎乙類。2002年～2004年の焼酎ブームが終焉した市場でどう推移していくのでしょうか・・・今後の動向が注目されます！

焼酎紀行HP更新情報

(2008年11月1日～12月25日)

終了間近！「焼酎&清酒フェスタ2008」
今回で7回目の実施となるフェスタを公開中！焼酎&清酒に関する情報盛りだくさんです。1,200名様に当たる豪華プレゼント企画も実施 締切り間近！アクセス下さい！

焼酎ニュース

大分県の八鹿酒造より本格芋焼酎が新発売！
海外市場向けに開発されたライトタイプの芋焼酎、「影武者」をご紹介します！

焼酎豆知識

「花酵母焼酎とは」更新！
焼酎にまるわる素朴な疑問にお答えします！

今月のこだわり焼酎

そば焼酎『呂山』
芋焼酎『紅 西海の薫』



焼酎に合う料理

冬にピッタリ！「牡蠣と豆腐の雪鍋」、「あったかキムチうどん」をレシピ付きでご紹介



お蔵探訪記 熊本県 「大和一酒造元」様



熊本県、大和一酒造元へ行って来ました！温泉焼酎や牛乳焼酎など、個性的な商品を製造する蔵元です！

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社