

## ■ 焼酎・泡盛ハイボール特集

最近話題のハイボールといえばウイスキーですが、今巷では焼酎・泡盛ハイボールが人気沸騰中！今回はハイボールにするとより一層美味さが引き立つ焼酎&泡盛をご紹介します！

**「静寂の時」** **とうもろこし**

25度  
高千穂酒造


とうもろこし特有のすっきりとした香りとまろやかな味わい、軽快などごしが自慢です。



**「かりゆし」** **泡盛**

30度  
新里酒造

減圧蒸留に特徴のあるフルーティーの香りと常圧蒸留のコクをうまくブレンドし、すっきりとした味わいと甘味を残した焼酎です。



**「雲海」** **そば**

20度  
雲海酒造


厳選されたそばを原料に、九州山地の清冽な水を使用し熟成された本格そば焼酎です。



**「れんと」** **黒糖**

25度  
奄美大島開運酒造

良い香りと味を出す酵母を使った二つの原酒をブレンド。優しい香りとライトな飲み口がします。



## 【焼酎・泡盛ハイボールの作り方】

- ①グラスに氷を目一杯入れます。
- ②お好きな焼酎を注ぎます。
- ③冷やしたソーダで満たします。  
ソーダと焼酎の割合は3:1です。
- ④縦に1回混ぜます。



とうもろこし焼酎「静寂の時」で作ってみました！

## ■ トモちゃんコラム ～夏バテ対策～

6月も終わりに差し掛かり、梅雨明けと同時に気温がグングン上昇し、体調管理が難しくなる季節になります。そこで今回は、楽しく夏を過ごすための体調管理のポイントをご紹介します。

### 1. 冷房をかけすぎない

冷房の温度を高めに設定しましょう。また、夜はタイマーを設定し、かけっぱなしにして寝ないように気を付けましょう。

### 2. 汗をかく

汗をかく習慣が付いていないと、暑い場所で汗をかこうとした時に上手くかけず熱中症にかかってしまう可能性が高くなります。ウォーキングなどの軽い運動をすることを習慣付けると良いかもしれません。

### 3. 食事をきちんととる

暑いからといって、水分ばかりではなく食事をとり、栄養をつけましょう。今月ご紹介した「豚肉の梅みそ煮」はスタミナを付けたい夏にはおすすめです。

## ■ 焼酎紀行HP更新情報

(2010年5月26日～6月22日)

### □ 焼酎に合う料理



「ピリ辛さつまあげ」「豚肉の梅みそ煮」を簡単レシピ付きで紹介♪

### □ 焼酎ニュース / 焼酎だより



堤酒造の黄麹仕込み本格芋焼酎「黄麹むらさきいも」をご紹介します。いち早く新商品をチェック！

### □ 焼酎検索 / 今月のこだわり焼酎



豊永酒造「いきいき」、原口酒造「あもん」をご紹介します！その他、気になる商品を検索できます♪

### □ お蔵探訪記 長崎県、「重家酒造」様



長崎県、重家酒造に行ってきました！完全手作業でこだわりの焼酎を製造している蔵の取り組みを詳しくレポート！

### □ 今月のプレゼント



鹿児島県、さつま無双の「さつま無双 紫ラベル」を12名様にプレゼント！締切り間近！ぜひご応募下さい。

応募期間 2010年6月1日～6月30日

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社