

### ■夏に飲みたいリキュール特集！

焼酎ベースの夏らしいリキュールを紹介します。お酒が苦手な方でも美味しく楽しめる逸品を集めました。飲み方はあなた次第で色々！ロック、ソーダ割り、冷やしてストレートで。もっと甘みがお好きな方はサイダー割りなど、食前酒や食後のデザート酒としてもこの夏大活躍！あなたの日常酒も夏の装いに変えてみてはいかかでしょうか？焼酎紀行から“夏”気分をお届けします♪

#### 夏みかん



新感覚のリキュールを、あなたのMY酒に加えてみてはいかが？  
発売されたばかりの旬な一品です！夏をたっぷり感じて♪

「日向夏みかん酒」14% 720ml 高千穂酒造（宮崎）

南国宮崎県産の豊かな自然に育まれた日向夏みかんを贅沢に使用した、フルーティーな香りのリキュール。日向夏特有のさわやかな酸味とほのかな甘みがあり、爽快感ある口当たりが特徴です。

#### ゆず



さっぱり喉を潤したい！そんなあなたにおすすめです。

「ゆずりきゅーる」7% 500ml

志岐焼酎協業組合（長崎）

天然柚子のエキスがたっぷり！美容と健康に優しいリキュール。

#### マンゴー



香りと甘さがバカンス気分♪初恋を思い出すかも！

「初恋マンゴー」5% 500ml

常楽酒造（熊本）

南国の恵みを受けたマンゴーと本格焼酎とのコラボリキュール。濃厚な味わいが特徴です。

### ■トモちゃんコラム ～夏のうなぎ、土用の丑の日～

7月も中旬を過ぎると夏バテする人が多くなりますね。この時期を狙ったかのように訪れるのが、スタミナの救世主「土用の丑の日」です！この土用は、春夏秋冬の季節の終わり18日間をいいます。夏の土用は立秋前の18日間です。この期間に入って最初の「丑」の日が「土用の丑の日」で、今年は7月26日(月)です。

土用の丑の日といえば「鰻（うなぎ）」ですが、鰻にはビタミンA・Bなどが豊富に含まれているため、夏バテ・食欲減退防止の効果が期待できることから、夏の定番になったようです。

土用の丑の日に鰻を食べるこの習慣の由来には諸説あるようですが、商売がうまくいかない鰻屋が、江戸の学者平賀源内に相談し、「丑の日に『う』のつく物を食べると夏負けしない」という民間伝承からヒントを得て、店先に「本日丑の日」と貼ったことで繁盛したのが始まりだそうです。

夏の暑さに疲れた日、ほくほくの鰻にあなたのこだわり焼酎を合わせてみては？食べて飲んで、夏バテ防止！この猛暑を乗り切りましょう！ただし、食べ過ぎ、飲み過ぎには注意しましょう！！

石麻呂に我れ物申す 夏痩せによしといふものぞ 鰻捕り食せ 【万葉集：大伴家持】  
(石麻呂さんに申し上げますよ。夏痩せに良いそうですから鰻を捕って食べて下さい。)

### ■焼酎紀行HP更新情報

(2010年6月29日～7月16日)

#### □焼酎検索 / 今月のこだわり焼酎



高千穂酒造「千穂の蔵」、霧島横川酒造「鉄腕稲尾」をご紹介します！その他たくさんの焼酎が検索できます。

#### □焼酎ニュース / 焼酎だより



薩摩焼酎「小鶴くろ」の酒質が生まれ変わりました！香味は従来の「ほこほこ」から「ほっこほこ」へ♪

#### □お蔵探訪記 / 大分県「藤居醸造」様



完全手造りにこだわり、創業以来ご家族で経営されている蔵元です。焼酎紀行では3度目の探訪です。

#### □今月のプレゼント！

応募期間：2010年7月1日～8月1日



鹿児島県、小正醸造より今月リニューアル発売される「小鶴くろ」を12名様へプレゼント！ぜひご応募下さい！

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社