

## ■新成人におすすめ！低アルコール焼酎&リキュール

年の暮れ、今年最後の「焼酎紀行だより」です。ゆく年、くる年。希望と期待を胸に、新年を待ち遠しくしている若者も多いでしょう。そう！成人式の季節がやってきます。お酒は20歳から！成人したらまずはお酒を飲もうという方、そんな新成人のみなさんにおすすめします！！



**黒糖焼酎 れんと**

- 奄美大島開運酒造
- 黒糖焼酎 れんと
- アルコール16%

音響熟成された黒糖焼酎 れんと。その香り高くまろやかな味わいが人気。新成人には飲みやすい16度がおすすめ★



**アルコールゼロ！**

- 小正醸造
- 小鶴ZERO
- アルコール0%

業界初のノンアルコール 芋焼酎テイスト飲料！芋焼酎を知らない新成人には試しやすい糖質・カロリーゼロの商品★



**りんごのお酒**

- 花の露
- 林檎梅酒
- アルコール8%

純米酒ベースの梅酒にりんごの果汁をプラス。和テイストのラベルが振袖を思わせます★



**スパークリング梅酒**

- 山元酒造
- 薩摩スパークリング梅酒
- アルコール8%

芋焼酎造りの五代梅酒に炭酸と梅肉をプラスした今人気の一品！お祝いの席にも最適★

## ■トモちゃんコラム ～鹿児島のお正月「お雑煮とお屠蘇」～

元旦の朝には多くの家庭で「お雑煮」が振舞われますね。それぞれの地域で味や具は異なり、故郷の味は、地元を離れても舌にしみついて忘れられない日本の文化であることは言うまでもないでしょう。郷土料理として受け継がれていくものです。

鹿児島のお雑煮は、他県でも見かけるあっさりしたうす味の醤油仕立てに丸餅が基本ですが、驚くのは、お椀を開けるとまず目に飛び込んでくる大きな「焼き海老」が特徴です。見た目にもとてもインパクトがあり、中には海老がお椀からはみ出している場合もあります。これは近海で取れる新鮮なクマエビを炭火でじっくりと焼き、天日で5～10日程乾燥させたもので、かつお節のように硬く、香り高い食材となります。かつお節の生産量日本一の鹿児島ならではの技術でしょうか。県外では滅多にお目にかかれない贅沢な一品です。鹿児島伝統のこの焼き海老に、きっと鹿児島伝統の焼酎が合うこと間違いなし！

そう！元旦の朝といえば、もう一つ重要な風習。これもどこの県でも馴染みの「お屠蘇」ですが、鹿児島ではもっぱらお屠蘇の準備はするものの、結局毎日飲み慣れた芋焼酎に落ち着いてしまうようです。家族が集まり、普段と変わらない芋の香りが漂う。昼間から好きな焼酎を気兼ねなく飲める。なんとも焼酎大国、鹿児島らしい文化ですね。それこそが、一番の正月気分となるのかもしれませんが。

お酒は、好むものを好む人達と飲んでこそ、特別な時間が流れるものです。年に一度のお正月は、まさしく特別な時間に作り上げたいものです。美味しいお料理と共に、好きなお酒を美味しく嗜んでいただきたい。つくづくそう思う焼酎紀行でした…☆

(お雑煮・お屠蘇について参考：大口酒造 黒伊佐錦 広告記事)

## ■焼酎紀行HP更新情報

(2011年12月1日～12月27日)

### □焼酎に合う料理

エコフーズのレシピ紹介

今回ご紹介するのは「簡単茶碗蒸し」「讃岐風あったかぶっかけうどん」です。



### □焼酎豆知識

泡盛の美味しい飲み方

焼酎ってどんなお酒？あなたの疑問は「焼酎豆知識」で解決するかも…連載企画「焼酎の飲み方」第8号～泡盛の美味しい飲み方～

### □焼酎検索 / 今月のこだわり焼酎



オガタマ酒造「貴心樹」、研醸「焙煎麦常圧こぶくろ」をご紹介！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

100%有機栽培！鹿児島県 原口酒造「土壌(どじょう)」のご紹介



### □今月のプレゼント



鹿児島県、本坊酒造より、本格芋焼酎「招き猫」720mlを5名様へプレゼント！  
【応募期間】  
2011年12月1日(木)～  
2012年1月3日(火)

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社