

■蔵元前割り焼酎特集！

前割りとは、焼酎を事前に水で割っておくことです。飲む直前に水で割るのに比べて焼酎と水がよくなじんでまろやかな味わいになるといわれています。今回は、蔵元の仕込み水で前割りされた焼酎を特集します！蔵元前割り焼酎であれば、割り水を用意する手間と時間が省け、前割り焼酎を手軽に楽しむことができますよ♪

麦気質 18度
麦 高千穂酒造




蔵人の職人気質に
よって作られた
蔵出の逸品

さつま白波 蔵割り 12度
芋 薩摩酒造



そのまま、おいしく
飲めるスッキリ
とした口当たり

黒伊佐錦 仕込水割り 15度 大口酒造



コクのある「通」
好みの芳醇な旨さ

小鶴 くら 16度
芋 小正醸造



本格伝統派のため

れんとマイルドタイプ 16度
 奄美大島開運酒造



黒糖
クラシックを
聞かせて熟成

よかいち・芋・黒麹仕込 純水割り 10度
 宝酒造



「よかいち」プラ
ンドの本格芋焼
酎水割り缶

■トモちゃんコラム ～守り続けたい名水～

日本は昔から水が綺麗で豊富にあると言われていて、全国のいろいろな場所に名水地*と呼ばれる地域が存在します。名水地には必ずと言っていいほど酒蔵が集まっていて、非常に良いお酒が造られています。

日本の地下水は、一般的に硬度の低い軟水ですが、これは日本の地層はマグマが冷え固まった火成岩で形成されていて、山から海岸までの傾斜が大きく、地下水にミネラル分が溶け込みにくいからです。

名水地と呼ばれる地域の方々は、この水を守ってこうと長年、努力をしてこられました。しかし、都市開発等により水源が汚されてしまったり、水が枯れてしまったりする危機にさらされているところも少なくありません。

私たちは今までほとんど苦労をすることなく、良質で豊富な水を得ることができました。これからもそうであるために、先人が守ってきた名水を保全していくとともに、良いお酒が作り続けられる環境を残していくことが必要ですね。

*環境省のホームページで「名水百選」が選定されています。選定に当たっては、対象として「地方公共団体等においてその保全に力を入れているもの」が、判定条件として「地域住民等による保全活動があること」が基準とされています。

■焼酎紀行HP更新情報 (2012年10月12日～11月1日)

□今月のプレゼント



鹿児島県 田苑酒造より、
麦焼酎「田苑 金ラベル」
900mlを12名様へプレゼント！

【応募期間】
2012年11月1日(木)～
2012年12月2日(日)

□焼酎ニュース / 蔵元だより

鹿児島県 西酒造の循環型農業の焼酎造りをご紹介します



□焼酎検索

今月のこだわり焼酎「黒鬼火」「黒明月」更新！



□焼酎ニュース / 焼酎だより

焼酎版シングルモルト「一仕込(ひとしこみ)焼酎」限定新発売！



□焼酎ニュース / 焼酎だより

宮崎県 高千穂酒造より、ヒアルロン酸梅酒「梅小町」が新発売！



お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社