

■お正月に飲みたい！めでたい酒特集！

いよいよ新年を迎えようとしています。焼酎派の皆さんで、お正月を迎えるために特別な焼酎を探していらっしゃる方も多いのではないのでしょうか。今回は、お正月にぴったりのめでたい焼酎をご案内します。お客様にお出ししても喜ばれること間違いなしです♪

宮崎 明石酒造
めでたい金箔入！
金箔明月
芋 25度
1800ml



宮崎 井上酒造
めでたい金粉入！
大金持
麦 25度
1800ml



沖縄 新里酒造
めでたい金粉入！
黄金の日々
泡盛 25度
1800ml



鹿児島 東酒造
お祝い事に最適！
慶祝 寿百歳
芋 25度
1800ml



■トモちゃんコラム ～お屠蘇にまつわるお話～

お正月のお酒と言えば、お屠蘇！地方によって違いがあるようですが、西日本では屠蘇散という生薬（漢方）を調合したものをお酒に漬け込んで元旦の朝にいただきます。この「屠蘇」には諸説ありますが、だいたい「邪気を払い（屠）、魂を蘇らせる」という意味があるのだそうです。もとは中国の三国時代の名医が、災難厄除けの為に生薬を調合してお酒に浸して飲んだのがはじまりで、それが平安時代に日本に伝わり、宮中の正月行事のひとつとして取り入れられたとされています。そして、江戸時代に世間に伝わり、現在の私たちのお正月の行事として定着しました。

行事とは言え、日本酒を飲むのが苦手という方は、みりんでお屠蘇を作ってみてはどうでしょうか。みりんは日本酒より甘みがありますので、女性でも飲みやすい味になります。日本酒とみりんを混ぜて、お好みの味にしてもいいですね。この時使用するみりんは、もち米と米麴、焼酎のみで作られた上質なみりんがいいでしょう。熊本や鹿児島では、赤酒や黒酒とよばれる灰持酒という地酒を使ってお屠蘇を入れるのが一般的です。おめでたい行事なので、自分に合った美味しいお屠蘇を入れて飲みたいですね。



■焼酎紀行HP更新情報 (2012年12月6日～12月20日)

□お蔵探訪記

鹿児島県、西平酒造に行ってきました！



奄美の多彩な魅力や飲酒の楽しみを拡げていけるような商品を、透き通った奄美の海の深層からくみ上げた地下水で作っています。

□焼酎ニュース/焼酎だより

熊本県、恒松酒造本店の球磨焼酎「球磨拳」が全国酒類コンクールで連続1位を受賞しました！



□焼酎検索

今月のこだわり焼酎「魔女の悪戯 焙煎麦」「珊瑚」更新！



□焼酎豆知識

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「焼酎の説明」第31号 本格焼酎の歴史～江戸から明治～

□焼酎に合う料理

今回ご紹介するのは「鮭ときのこのオイル焼」「ツナとごぼうのゴママヨサラダ」



お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社