

■夏こそ甘酒で体調管理！～甘酒特集～

5月も終わり近くなり段々暑くなりはじめました。梅雨～夏に向けて気温が不安定で体調を壊すことも少なくありません。そんな時、甘酒で身体の体調を整えましょう！今でこそ冬の飲み物としてのイメージが強い甘酒ですが、実は日本古来から夏の飲み物として親しまれてきました。甘酒は「飲む点滴」と呼ばれるほど、栄養価の高い飲み物です。ブドウ糖やビタミンB、必須アミノ酸が豊富に含まれており、疲労回復やなんと美白、アンチエイジングにも効果があるとの事！これはますます夏に手放せませんね。また、ご紹介する甘酒は全てノンアルコール、原料は米と米麹となっており、添加物なしでお子様にも安心です！



大分県 ぶんご醸造
ぶんご 酒蔵の甘酒



福岡県 喜多屋
喜多屋 あま酒



福岡県 若竹屋
若竹屋 あまざけ



福岡県 篠崎
国菊 発芽玄米甘酒



福岡県 篠崎
国菊 黒米甘酒



福岡県 篠崎
国菊 冷やしあまざけ

■トモちゃんコラム ～甘酒の飲み方ご紹介～

健康に良いということで最近見なおされて人気の高い甘酒ですが、発酵食品なので匂いや味がちょっと苦手・・・という方もいらっしゃるようです。今回は甘酒が苦手な方に、甘酒が飲みやすくなる人気のアレンジレシピをご紹介します。

- ・甘酒+牛乳（豆乳） 口当たりがさらっとして飲みやすい人気のアレンジです
- ・甘酒+レモン果汁 甘みがやわらぎさっぱりとした口当たり
- ・甘酒+ヨーグルト 酸味と甘みがほどよく合います
- ・甘酒を凍らせてカキ氷に 食欲が無い時に
- ・甘酒をホットケーキミックスと混ぜて焼く（火加減注意） ふんわりとしたホットケーキになります。

最後に私のおすすめは・・・

- ・甘酒+日本酒！ 日本酒のアルコール度数も低くなるし、ほんのり甘く楽しめます。ただ、飲みやすくなるので飲みすぎには注意です！

■焼酎紀行HP更新情報 (2013年4月26日～5月16日)

□焼酎検索

今月のこだわり焼酎、泡盛「琉球ゴールド」、麦焼酎「田苑 金ラベル」更新！



□焼酎ニュース/業界だより

熊本国税局 平成25年酒類鑑評会 受賞酒のご紹介



□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」で解決することも・・・
特集、焼酎でヘルシー「パッチテストで体質を知ろう！」

□今月のプレゼント



宮崎県、寿海酒造より「ひむか寿 赤芋仕込み」900mlを12名様にプレゼント！

□焼酎ニュース/蔵元だより

【ヤマエ久野特別企画】福岡県産酒 180ml飲みくらべ発売！



お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社