

■夏の日に飲みたい！しゅわしゅわ発泡焼酎♪

夏です！ビールが美味しい季節ですね♪ですが、実は！！焼酎にも冷たく冷たくしてのど越しを楽しめる“発泡焼酎”があるのです！冷蔵庫で冷たく冷やして、そのままストレートで飲めるように度数も低め。または氷を浮かべて更にヒンヤリ。夏も焼酎を楽しみましょう！



本坊酒造 (鹿児島)
蔵のあわ
～石の蔵からスパークリング～
芋 12度 490ml



櫻の郷酒造 (宮崎)
無月ハイボール
芋 7度 275ml



菊水酒造 (高知)
発泡焼酎 カクテルセブン 7～8度 250ml



麦



樽貯蔵麦



芋

■トモちゃんコラム ～夏のおすすめ焼酎割り！～

夏真っ只中です。連日猛暑が続いていますが、その暑さを楽しむべく、夏のおすすめ焼酎割りをご紹介します。当HPのアンケートでも、夏におすすめの割り方を教えてください！というコメントが多いのです。そこで、私がやっている、おすすめの家庭でできるレシピをご紹介します！

一番おすすめなのは、梅ジュース割りです！これは一番のおすすめで、なんと焼酎だけじゃなく、日本酒でもワイン（白）でもいけます。レシピは簡単。コップに氷と焼酎（または清酒・ワイン）と梅ジュースを入れて軽く混ぜるだけ。梅ジュースが濃い場合は、水や炭酸を少し入れます。梅にはクエン酸やビタミンが含まれているので、夏の疲労回復にもぴったりです。私は6月の梅の季節に梅酒と梅ジュースを作るので、この手作り梅ジュースを使っています。爽やかな酸味が夏の夜に合いますよ～♪

次におすすめなのは、水割りです！ん？当たり前？いえいえ、違うのです。夏なので、旅行やドライブなど行かれる機会も多いですよ。日本は天然水の豊富な場所。そこで、水源地から汲んできたり、地元の天然水をペットボトルで売っているところもあるので、それを買ってきます。夜はその天然水で焼酎を割って、焼酎の天然水割りの飲み比べです。水によって味が違うのがわかって面白いですよ。是非お試しください！

■焼酎紀行HP更新情報 (2013年7月9日～7月23日)

□焼酎ニュース/蔵元日より

宮崎県高千穂酒造より、「熟成 高千穂梅酒」新発売！



□焼酎検索

今月のこだわり焼酎、麦焼酎「くろうまクールロックス」、芋焼酎「黒セタ」更新！



□焼酎ニュース/蔵元日より

熊本県 織月酒造、「川辺」が最高金賞受賞！



□焼酎に合う料理

今回ご紹介するのは「一晩で完成！簡単!!酒味噌の漬物」「鶏モモ肉のヘルシー味噌焼き」



□焼酎ニュース/焼酎日より

福岡県 研醸より、焙煎麦焼酎「夏香麦」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