

■一足早く、干支ボトル特集♪

秋に入ったばかりかと思いきや、パカラパカラと2014年の足音が聞こえてきました。そう、来年は、午年！各メーカーさんより、数量限定の干支ボトルのご案内が届いています。毎年早々に無くなってしまいますので、早めにチェック！！



麦 神楽酒造（宮崎）
くろうま 25°



芋 大海酒造（鹿児島）
大海 干支ラベル 25°



芋 さつま無双（鹿児島）
干支ボトル 25°



芋 山元酒造（鹿児島）
干支ボトル 25°

■HPに寄せられたご質問にトモちゃんがお答えします！

～泡盛が苦手？！～

アンケートお答えシリーズです。沖縄県の女性から「焼酎は好きですが、泡盛だけは苦手です。美味しく飲めるアイデアがあれば教えてください」というご質問をいただきました。

びっくりです！沖縄に住んでる方は泡盛を好まれてる方が多いと思っていました！まあ、福岡に住んでいるからと言って豚骨ラーメン好きとは限らないですね。。。先入観です。

ところで、泡盛は苦手、というのは良く耳にします。ひとつには、度数の違いがあるのではないかと思います。焼酎は25度が一般的ですが、泡盛はだいたい30度以上。35度、43度など高いです。なので、慣れるまでは、泡盛2～3：水8～7くらいで、ぐぐっとアルコール度数を下げると飲み安く、匂いも気にならなくなります。あとは、沖縄特産シークワサーを少し入れたり。無ければ、レモンでも！

泡盛の製造上の特徴、原料がタイ米、黒麹の全麹仕込み、常圧蒸留を行っています。特に古酒の場合は濾過を粗くしか行っていないため、原料の個性を多く残しています。ストレートやロックだと、度数も高く味わいや匂いも強いので、慣れるまでは苦手に思えるかもしれません。でも、やはり沖縄料理と泡盛は最高の組み合わせですよ！！

ところで泡盛は、カクテルベースにもとても合います。コーラやジンジャーエール、沖縄に多いグアバやマンゴーのジュースで割るのもいいと思います。この場合、泡盛にジュースを入れる、というよりは、ジュースに泡盛を入れるというイメージです。

自分好みの濃さに調整して、自由に飲みましょう♪

画像は泡盛1：コーラ2で作った泡盛コークハイ！
焼酎紀行HP/焼酎豆知識に焼酎カクテルのご紹介がありますので、チェックしてみてくださいね！

あ、沖縄といえば、ルートビアで割ったらどんな感じなんだろう・・・？試したらまたご報告します！！



■焼酎紀行HP更新情報 (2013年9月19日～10月8日)

□本格焼酎&泡盛試飲フェスタ
in福岡 開催告知！！



一般消費者様申し込み受付中！
詳細はHPにて！

<http://www.shochu-kikou.com>



焼酎紀行はコチラ

□今月のプレゼント



福岡県、目野酒造より「チョコバナナのお酒」500mlを6名様にプレゼント！
※ヤマエ久野オリジナル商品！

□焼酎に合う料理

今回ご紹介するのは「たづなこんにゃく」「アジの梅煮」です！



□焼酎ニュース/焼酎だより

焼酎版シングルモルト！その年にしか味わえない特別な焼酎「一仕込み」をヤマエ久野オリジナル特別企画で限定発売！！



お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社