

### ■大河ドラマ始まりました！～官兵衛特集♪～

今年の大河ドラマは、黒田官兵衛が主役ですね！官兵衛は生まれは姫路ですが、後に大分の領地を治め、晩年は福岡で過ごしました。今年、大分・福岡は、官兵衛人気に後押しされて観光客が増えるのではないのでしょうか。お土産におすすめしたい、官兵衛や官兵衛縁の名を頂いたお酒をご紹介します！

#### 麦



南酒造 (大分)  
官兵衛 25°



西の誉銘醸 (大分)  
戦国の軍師 25°



光酒造 (福岡)  
藩祖官兵衛 25°



紅乙女酒造 (福岡)  
黒田八虎 25°

#### 清酒



大里酒造 (福岡)  
黒田武士 にごり



小林酒造本店 (福岡)  
萬代 上撰 ガラスカップ

### ■HPに寄せられたご質問にトモちゃんがお答えします！ ～焼酎ラベルに蒸留方法が書いてあるのには意味があるの？～

「焼酎のラベルに「減圧蒸留」と書いてあるのを見かけましたが、何か意味があるのでしょうか」というご質問をいただきました。

本格焼酎の蒸留の方法は、2つあります。一つが「**減圧蒸留**」で、これは、蒸留器内の気圧を下げて蒸留します。この製法でできた焼酎の特徴は、雑味がなく、淡麗でソフトな味わいに仕上がる事です。もう一つは「**常圧蒸留**」。通常の気圧で行われる蒸留で、特徴は、原料独特のコクや風味がそのまま残る事にあります。

「昔の焼酎は臭かった」と耳にされた事はありませんか。それは、昔の焼酎の主流が「常圧蒸留」だったためです。対して「減圧蒸留」は1975年頃から導入され始めた比較的新しい技術です。この開発によって、それまで九州地方を中心に飲まれていた「臭い」とわれていた焼酎が、全国の幅広い層の人たちに楽しめるようになりました。

本格焼酎を飲み慣れていない方は、このラベルに注目して、まずは「減圧蒸留」の焼酎から手にとってみましょう！昔ながらのクセのある焼酎をお探しの方は「常圧蒸留」を探してみてください！また同じ原料で、蒸留方法で違う商品を出しているメーカーもあるので、飲み比べも楽しんでみましょう♪

### ■焼酎紀行HP更新情報 (2014年1月6日～1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！



#### □本格焼酎&泡盛試飲フェスタ in大阪 開催告知！！



#### □焼酎ニュース/焼酎だより

鹿児島県 西酒造より、焼酎飲みきりサイズ300ml新発売！



#### □今月のプレゼント

【特別企画】焼酎詰め合わせボックスプレゼント



焼酎紀行はコチラ

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社