

■バレンタインデー特集!

気持ちを伝えたいあの人に、いつもとは違うお酒を贈ってみませんか。 バレンタインデーに活躍しそうな、個性派の逸品を集めました!



で登場!くまモンラベルが磨地方の芋焼酎が



3垂れ」の、贅沢かつ

希黒

少糖

な焼

初酎

バレンタイン焼酎くまモン 25度 720ml 熊本県 房の露

FAU(ファウ) 44度 300ml 鹿児島県 奄美大島開運酒造



ストレートでどうぞ焼酎。ロックかチョコレート風味の



芋2綾

焼年紫

リトルキス〜カカオの香り〜 16度 500ml 鹿児島県 東酒造

極上 魔界への誘い 25度 720ml 佐賀県 光武酒造

■トモちゃんコラム 焼酎のいろいろな飲み方~パーシャルショット~

上の商品案内にもありますが、焼酎の中に「初垂れ(はなたれ)」もしくは「初留(しょりゅう)取り」と呼ばれるものがあります。アルコール度数は一般に44度ほどあります。(45度以上になると、酒税法上スピリッツ扱いとなり、焼酎では無くなるため、ギリギリの度数のものが多いようです)これは、焼酎の製造過程で蒸留開始直後にとれる焼酎のことを言い、全体量のわずか2~3%しか取れない、貴重な焼酎です。

このアルコール度数の高い焼酎をボトルごと冷凍庫へ入れ、キンキンに冷やして飲む。この飲み方を"パーシャルショット"と言います。 度数の高い焼酎の尖った部分が抑えられ、口当たりがよく、濃厚な味わいになります。

アルコールが凍る温度は−114°C。通常の家庭の冷凍庫では凍りません。度数が低いとシャーベット状になってしまうので、おすすめは40度以上の焼酎です。

お店で「初垂れ」「初留取り」と書いてある焼酎があったら、是非おためしくださいね。原酒などの度数の高い焼酎にもおすすめです。

瓶の破損等にはくれぐれもお気をつけください。

■焼酎紀行HP更新情報 (2014年1月21日~1月30日)

口焼酎ニュース/焼酎だより 鹿児島県 小正醸造より「さつ ま小鶴 復刻版」新発売!



口焼酎豆知識

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・・・ 特集、焼酎でヘルシー「肝臓に良い食べ物」

口焼酎に合う料理

今回ご紹介するのは「明太ポテト サラダ」「鰹たたきの竜田揚げ」で す!



□本格焼酎&泡盛試飲フェスタ in大阪 開催告知!!





お酒は20歳になってから適量を!

> ヤマエ 久野株式会社