

仕事帰りに毎日1万円!その意外な稼ぎ方とは?

BIG tomorrow

あなたが変わるビッグ・トゥモロウ

2012年3月1日発行 第32巻第9号(毎月1回1日発行)1980年8月21日 第三種郵便物認可 <http://www.seishun.co.jp>

●たった7日の勉強で取得可能

いまの給料が3万円増える

カンタン資格&検定

この3つの話法を覚えるだけでいい!

言いにくい場面でもカドを立てずに主張できる

「話し方のテクニック」

家に着いたときには貯金が増えている

通勤中に1万円稼ぐ 賢い時間の使い方

●通勤時間は1年で330時間! あなたは何をして稼ぐ?

仕事帰りに毎日1万円稼ぐサラリーマンたちの手法

●稼いでいる人の部屋には共通項があった!

6畳一間で月20万円稼ぐ人の「副業部屋」拝見!

●何歳からでも新しい挑戦はできる!

第2の人生スタート!「私が40代からハマった副業」

●お金の使い方を変えれば人生は変わる

出世が早い人は「小遣いの使い方」がうまい!

●このやり方をマスターすれば一生お金に困らない

儲けの額がひとケタ多い!

「人の心理」を読んで投資する技術

COVER INTERVIEW
大杉漣



中畑 清

味わった苦しみは、いつか
とてつもなく大きな財産になる



松木安太郎

がむしゃらに頑張ることは
才能を超える武器になる

●仕事の成果は「能力」でなく「目線」で決まる!

「上から目線」で人生を損している
残念な人の行動習慣

好評
連載!

はじめての副業

こうすれば最初から
うまくいく!

気が弱くてもなぜか仕事
うまくいく16のヒント

2012
March
No.381
月刊ビッグ・トゥモロウ
650yen

3

より美味しく焼酎を飲むための

お湯割りのキホン

グラスに焼酎を入れて熱湯を注ぐ…。そんなお湯割りを作っていませんか？
正しい作り方を知れば、もっと美味しく焼酎が楽しめます！

焼酎とお湯の割合

焼酎より
お湯を先に注ぐこと

6:4



お湯と焼酎の温度差で自然と対流がよくなり、まろやかなお湯割りに。アルコール度数が25度の焼酎を6、お湯を4で割ると食事にも合う適度な度数(約15度)に仕上がります

酒器の大きさ

酒器が大きいと
冷めてしまう

寒い日こそ、大きなグラスにたっぷり……と考えがちですが、適温の美味しいお湯割りを楽しみたいのなら150ccサイズの酒器がオススメ。適温をマイペースでいただきましょう



150 CC

お湯の温度

70 ~ 80°C

焼酎を
花開かせる温度

熱湯を焼酎に注ぐと、アルコール分が揮発してしまい、刺激の強い口当たりになり。70~80度のお湯を焼酎より先に酒器へ入れておくと、温度が下がり、38~40度の適温になります

飲む時の温度

38 ~ 40°C

焼酎とお湯、おいしさが引き立つベストの比率はあるのでしょうか。「人気は、ロクヨン。焼酎6に対し、お湯が4です。『二刻者』や『知心剣』

「鹿児島大学焼酎学講座の鮫島吉廣先生は、湯気を集めた酒。お味噌汁のような酒」と評されていますが、焼酎のお湯割りは本当に摩訶不思議な酒です。焼酎とお湯さえあればすぐに作ることができる手軽さがありながら、割合の比率で香りや味わいに変化していく奥深さもあわせ持っている。自分の好きな濃さにして飲めるのは、ワインや日本酒にはない魅力。焼酎は自由なお酒でもあるんです

肌寒い冬は、焼酎のお湯割りがおいしい季節。湯気とともにふわりと立ち上がる芳醇な香りと、ほっこりやさしい口当たりは、幸せな気持ちをもたらしてくれます。今回、そんなお湯割りの魅力を語ってくださるのは、トータル飲料コンサルタントの友田晶子さん。まずは、芋焼酎の本場 鹿児島を訪れた時のエピソードを語ってくれました。

寒い冬こそ、お湯割りで
疲れを癒し、明日を迎える

寒い冬こそオススメ！
お湯で割ると美味しい
3つのワケ

ワケ① 焼酎が持つ風味の魅力を影らませしてくれる

お湯で割ることで、芋、麦など、焼酎の原材料が持つ匂い、味わいが膨らんでいきます

ワケ② 好みの割り具合で体調に合わせて楽しめる

お湯の量を調整すれば好きな割り具合にでき、胃や腸をいたわりながら、無理なく飲めます

ワケ③ 適度なアルコール度数で料理を引き立てる

食中酒になる蒸留酒は世界でもめずらしく、とくにお湯割りは料理の味に合わせやすい

SPECIAL INTERVIEW

焼酎をもっと美味しく
するっておきの
方法

知る 本来の味わいを お湯割りで素材

寒い冬にオススメなのが焼酎のお湯割り。ちよっとしたコツでぐんと味わいが変わりますよ

お酒の飲み方アドバイザー
友田晶子さんオススメ！

お湯割りの楽しみ方

芋や麦など素材によって味わいが変わるのも
焼酎の楽しみ。それぞれの原料ならではの
お湯割りの楽しみ方をご紹介します



監修 友田晶子さん

ともだ あきこ ●ソムリエとしてのワインや日本酒、焼酎の知識を生かし、トータル飲料コンサルタントとして、お酒と食を楽しむライフスタイルを提案している

本格麦焼酎

知心剣

しらしんけん
知心剣の風味の特徴

麦本来の香ばしく甘い味わい

国産二条大麦を100%使用し、黒麹を用いた全量麦麹仕込み。独自の低温蒸留と貯蔵法によって、これまでの麦焼酎にはない麦本来の香りと飲みやすい味わいを実現した「知心剣」。そのお湯割りは、麦焼酎の魅力である芳醇で甘い香りをさらに引き出してくれます。ひと口、口に含んだ時、腔内に広がっていくのは、香ばしくさわやかな味わい。大分の方言で「一生懸命」という意味を持つ、「しらしんけん」ならではのこだわりが伝わってきます。(720ml/1185円)



オススメおつまみ

ラー油風味の
海老トースト揚げ

すりつぶした海老に食べるラー油を入れ、卵白と適量の片栗粉、塩を混ぜ、サンドイッチ用の薄い食パンに塗って揚げるだけ。もしくは、海老の身と食パンの間に適宜塗ってから、揚げて手軽でおいしい

麦本来の香ばしく甘い味わいと、飲みやすさにこだわった全量麦麹仕込みの麦焼酎です

さらに！

本場九州で定番の飲み方 「前割り燗付け」

一層まろやかに飲める

九州では一般的な前割りは、焼酎と水をあらかじめ好みの割合で割っておき、1日ほど置いてからジョコで燗付け。温めていただく飲み方です。寝かせることで焼酎と水の分子が混じり合い、よりまろやかな味わいを楽しめます



取材協力/宝酒造株式会社

お客様相談室 ☎ 075-241-5111 (平日 9:00 ~ 17:00)

URL <http://www.takarashuzo.co.jp/>

※商品の価格は、消費税抜きの参考小売価格です

全量芋焼酎

「南九州産さつまいも」だけを原料に、米を使わず芋100%にこだわった全量芋焼酎です

一刻者

いっちょもん
一刻者の風味の特徴

芋本来の甘い香りが広がる

「一刻者」とお湯割りの相性は抜群。ほんのり立ち上る湯気からは、「芋」独特のふくよかで甘い香りがふわりと広がります。その香りの源泉となっているのが、芋と独自技術による芋麹のみで仕込んだ「芋100%」の全量芋焼酎というこだわり。南九州の話言葉で「頑固者」という意味を持つ「一刻者」は、原料に「南九州産さつまいも」だけを使用。やわらかな口当たりと上品な味わいは、冬の寒さで縮こまった体にやさしく染み渡っていきます。(720ml/1362円)



オススメおつまみ



鶏肉のクリームグラタン ゆず風味

小口切りの鶏肉とたっぷりのホワイトソース、とろけるチーズを使用したグラタンを用意します。表面が香ばしく焼けた後、ゆずの皮をすりおろし、ふりかけて出来上がりです

こんな「ほっと焼酎」もオススメ

生姜焼酎「しょうが庵」



焼酎アレンジレシビ
和スコミュール

グラスに「しょうが庵」1、お湯1、はちみつを適量入れ、皮付きの生姜のすりおろしを加え、仕上げにライムを絞ります。ホット&スイートな「和スコミュール」の出来上がりです。生姜の皮には体を温める成分が多く含まれているので、あえて皮付きをオススメします

独自の製法で生姜の香気成分を封じ込めた香り高い生姜焼酎。さわやかな香りと、すっきりした味わいが魅力です。(500ml/760円)

煎り白ごま焼酎「ごまふわわ」



焼酎アレンジレシビ
豆乳ふわわカプチーノ

グラスに温めた豆乳を3分の1、「ごまふわわ」を3分の2入れて軽くステアします。仕上げに白ごまのすりおろしをかけ、イメージはカフェのカプチーノ。アルコール度数は少々高め。ゆっくりとごまの風味を味わいながら、体が温まる「豆乳ふわわカプチーノ」です

厳選した白ごまを焙煎し、丁寧にすって使用。ごま本来の香りとほんのり甘い味わいが楽しめる、煎り白ごま焼酎です。(500ml/760円)

のように25度の焼酎の場合、ロクヨンで混ぜると日本酒と同じくらいは、15度に。少し強いかなと感じた方は、5対5がオススメ。ワインと同程度の12.5度で、食事にあわせるのにちょうどいい度数になります」

つまみとともに、長くゆつたりとお湯割りはゆるやかな時間が似合います。

「本格芋焼酎の本場、鹿児島では、仕事の後、焼酎を飲みながら一日の疲れを癒すのが日課。一杯の焼酎を飲むことによって、気分を切り替えて明日への活力を養うことができる」と言います。地元のおやじさんたちは、この晩酌のことを「ダレレ」＝疲れを、「ヤメ」＝取るということから「ダレヤメ」と呼んで、楽しんでいました」

なんと温かな言葉の響き。寒い冬、気の置けない仲間とさしつさされつ、尽きない会話を楽しむ情景が浮かびます。