

本格焼酎 & 泡盛プレス

2013.3月号

本物を選ぶ!



平成25年3月発行 (第98号)

発行 日本酒造組合中央会

www.japansake.or.jp

東京都港区西新橋1-1-21

TEL 03-3501-0104

編集制作協力 JAプロ株式会社
東京都練馬区早宮4-39-9

11月1日は「本格焼酎・泡盛の日」

一 料飲店様向け 球磨焼酎セミナー in東京 一

球磨焼酎、4タイプに区分し食との相性を体験!



各タイプの香り、味わいを確かめる参加者

講義する友田氏

ライトタイプはソーダ割りハイボールで、旬の野菜をオリーブオイルソースでいただくバーニャカウダで。

球磨焼酎酒造組合は球磨焼酎振興プロジェクト協議会(球磨焼酎蔵元、焼酎原料米生産関係者、流通関係者など21団体が組織)とともに1月28日、銀座のバー&レストラン「ボンサルーテ」で、4タイプに分けた球磨焼酎、各々に合うグラスや飲み方、レシピを試飲・試食するセミナーを主催。約40人の料飲店関係者が熱心に受講した。

カウンターには、華やかな香りが印象的な「フレバータイプ」、癖がなく飲みやすい「ライトタイプ」、米の甘みと熟成のコク「リッチタイプ」、芳醇さと美しい余韻「キャラクタータタイプ」に分けられた球磨焼酎代表銘柄が並べられた。監修に当たった講師の球磨焼酎大使で飲料コンサルタント 友田晶子氏は「食材の特質、香り、食感と、各タイプの香味特性との同調性が相性のポイントです」と話す。「フレバータイプはシャンパングラスでクラッシュアイスに注ぎ、香り豊かなばんぺいゆ(特産柑橘類)ソースのカルパッチョと合わせました。

キャラクタータタイプは、イブは、ストリートで、ガトーオシヨコラと



『奄美黒糖焼酎語り部』認定へ!



奄美大島酒造協同組合は、黒糖焼酎の魅力

を発信できる人材を育成するため「奄美黒糖焼酎語り部養成講座」を開講。1月25日、開講式と第1回目の講座が行われ、約30人が受講した。

4回の講座終了後、テイスティングとマークシート式の筆記試験の合格者が語り部として認定される。牧事務局長は「鹿児島島の芋焼酎は認知されているが、鹿児島奄美の黒糖焼酎の知名度は今だに低い。奄美の伝統文化である黒糖焼酎をしっかりとアピールしていける人材が大切だ。今後は首都圏でも講座開設を計っていくつもり」と語った。

リッチタイプは球磨焼酎の酒器、ガラで割らずに直火でお燗して、さらにこれをロックでもお試し下さい。まろやかさに驚かれると思います。おつまみにはカマンベールチーズで。キャラクタータタイプは、イブは、ストリートで、ガトーオシヨコラと

「参加者は「とても勉強になりました。取入れたいレシピもありました。取入れたらいいですね」と語った。」