

11月1日は本格焼酎の日

# 味覚の秋を彩る わがまちの焼酎でダレヤメ



さつま無双(株) 七ツ島一丁目1-17  
☎261-8555FAX261-3466

焼酎はホッとさせてくれます



住吉 俊章 さん



代表銘柄  
さつま無双

クセがなくスッキリしていて飲みやすく、前割(あらかじめ焼酎を水で割り寝かせておく)をしておくと、よりまろやかになりますね。実はスイーツ系にも合うので、みまで飲めます。

## 地元の蔵元に聞きました “私はこう飲む”

「ダレヤメ」とは、鹿児島弁で「ダレ(疲れ)」を「ヤメ(取る)」という、一日の疲れを取り、明日への活力を養うための晩酌のこと。

本市では、5つの蔵元でこだわりの「本格焼酎」を造っています。そこで、地元の蔵元の皆さんに、おすすめのダレヤメや焼酎への思いを聞きました。

鹿児島茶で割るのもおすすめです。  
ルールを守って、楽しく飲みましょう！



産業支援課 上原 主事

本坊酒造(株) 南栄三丁目27  
☎822-7003FAX210-1215

一日の終わりにはダレヤメ



代表銘柄  
あらわざ桜島



本坊 昌嗣 さん

滑らかでかるやかな味わいで、炭酸割りにもよく合いますし、色々な形で皆さんに楽しんで欲しいです。鳥刺しやカツオのハラガワと合わせて飲むのもおすすめです。

三和酒造(株) 七ツ島一丁目1-17  
☎284-2180FAX284-2190

焼酎づくりは品質管理が第一



和齊 力 さん



代表銘柄  
三和鶴

濃厚でふくよかな香りを堪能できるお湯割りが好きです。地鶏の炭火焼きやキビナゴの刺身などと合わせて飲んでいきます。自分好みの飲み方を探すのも楽しいですよ。

相良酒造(株) 柳町5-6  
☎222-0534FAX227-1157

昔から身近にある存在です



代表銘柄  
相良



相良 由美子 さん

やさしい口当たりで穏やかな味わい。香りがひきたつお湯割りがおすすめです。野菜料理や、できたてのさつま揚げにもよく合いますよ。ダレヤメでリラックスしてください。

東酒造(株) 小松原一丁目37-1  
☎268-2020FAX268-5904

焼酎は人と人をつなぎます



代表銘柄  
七窪



福元 文雄 さん

フルーティーな香りを楽しめるロックがおすすめです。魚料理、お寿司にも合うので、色々なシチュエーションや料理に合わせて一緒に楽しんで欲しいです。

## 新特産品コンクールでよりおいしく

### 新たなおつまみで一杯

鹿児島の高品質な素材にこだわって作りました。辛さがピリっときて、焼酎のおつまみにピッタリです。



2017年鹿児島県  
観光連盟会長賞  
南国珍々豆プレミアム

(株)大阪屋製菓  
柳町10-8  
☎247-1411FAX247-8871



一袋(18g)で  
焼酎一杯にち  
ょうど良い量  
にしています

慶永 まりな さん

### おいしく飾る

薩摩焼と大島紬の職人の共同作業で、薩摩焼に大島紬の伝統柄を焼き付けました。



自分が好きな器を見つけるのも楽しいですよ



MUSHITAROさつま焼ユニット

2012年鹿児島県  
観光連盟会長賞  
黒薩摩・紬もんシリーズ

御茶碗屋つきの虫  
花尾町1196-1  
☎・FAX245-6431

2019かごしまの新特産品  
コンクール出品商品一般公開  
日時 10月8日(火)  
15時10分~15時40分  
場所 サンロイヤルホテル  
問い合わせ 産業支援課  
☎216-1323FAX216-1303

焼酎ストリート2019  
日時 11月1日(金)~3日(祝)  
場所 天文館本通り・  
天神おつきやぴらも〜る  
問い合わせ 焼酎ストリート  
事務局(株)西広内 ☎226-5545