

黒といえば、
くろいさです。



伊佐錦
V.S.M.O.W.
薩摩焼酎

かごしま焼酎図鑑 2017.Vol.6

ご自由にお持ち帰りください

TAKE FREE

KAGOSHIMA
SYOCYU ZUKAN VOL.6
2017.11-2018.5
かごしま
焼酎
図鑑



- 特集 / 水彩画で巡る観光地と地元の焼酎
- 特集 / 鹿児島焼酎探訪 第4回
焼酎文化を担った道具達
- 特集 / 芋焼酎と健康
- かごしま旬の味と焼酎
- 特集 / 焼酎対談 離島蔵元コラボ
鹿児島焼酎蔵元探訪
地元で愛される焼酎
- 本格焼酎の源流かごしま代表銘柄104

TAKE FREE
ご自由にお持ち帰りください

KAGOSHIMA
SYOCYU ZUKAN VOL.6

2017.11-2018.5 かごしま 焼酎 図鑑



STAFF

- 撮影・編集・発行
株式会社イーデザイン
TEL/099-251-9821
- デザイン
有限会社ブロックスタジオ

●取材協力／南九州酒販株式会社



CONTENTS

- 特集**
水彩画で巡る
観光地と地元の焼酎 —— 1
- 鹿児島島の焼酎探訪 第4回**
焼酎文化を
担った道具達 —— 3
- 特集**
芋焼酎と健康 —— 5
- かごしま**
旬の味と焼酎 —— 7
- 焼酎対談**
離島蔵元コラボ —— 11
- 本格焼酎の源流かごしま**
代表銘柄104 —— 17
- 鹿児島島の焼酎蔵元探訪**
地元へ愛される焼酎 —— 19



お酒

ショットバーシリーズ 好評発売中

大口酒造株式会社
鹿児島県伊佐市大口原田643番地 ☎0120-86-9613
www.isanishiki.com

地理的表示
薩摩
薩摩焼酎

4 飲みくらべて はじめての酒

nomikurabe
hashigozake

お気に入りの14銘柄の
バリエーションが心地いい。

本格・熟成で定評のある薩摩焼酎は、思わず飲みくらべてみたいもの。鹿児島各地の蔵元の中から、14蔵元の代表銘柄の銘柄をセレクトしました。飲みさへべに始まり、いつしかボトルからボトルへはしご酒だった、14銘柄の中から自分好みの焼酎を見つける喜び、まろやかで深い味わいをお楽しみください。

第一弾 指宿酒造株式会社 大口酒造株式会社
第二弾 長島研醸有限公司 オガタマ酒造株式会社
第三弾 田崎酒造株式会社 小正醸造株式会社

第一弾 本格焼酎(黄題) 利衛衛門 clear yellow 指宿酒造株式会社

第一弾 本格焼酎(黄題) 永涼之蔵 大口酒造株式会社

第一弾 本格焼酎(黒題) 大海 大海酒造株式会社

第一弾 本格焼酎(黒題) 白金乃露 白金酒造株式会社

第一弾 本格焼酎(黄題) 心燦蔵 若潮酒造株式会社

第二弾 本格焼酎(白題) 美 長島研醸有限公司

第二弾 本格焼酎(白題) 鉄幹 奥野蔵酒を一部使用し、さらにとした芳醇な酒口に仕上げました。 奥ガタマ酒造株式会社

第二弾 本格焼酎(白題) 三岳 厳選された鹿児島産芋と原生林ろ過水使用。まろやかでどここし抜群。 三岳酒造株式会社

第二弾 本格焼酎(白題) 蔵の神 白麹・黒麹原酒をオリジナルブレンドし調和のとれた味わい。 山元酒造株式会社

第二弾 本格焼酎(白題) さつま無双 純さつま仕込特物の甘みまろやかさが相まった。我が家で飲むと味を引き出した本格味。 さつま無双株式会社

第三弾 本格焼酎(白題) セブ 調味料特有の甘味、コク、香り、まろやかさが広がる味わい。 田崎酒造株式会社

第三弾 本格焼酎(白題) 小鶴 早朝に搾り取ったさつまで醸した物と黒麹の芋焼酎をブレンド。 小正醸造株式会社

第三弾 本格焼酎(黒題) 日當山 芋の風味と甘さを黒麹で引き出し、最も低温で醸した純粋な味わい。 日當山醸造株式会社

第三弾 本格焼酎(白題) 小鹿 風を干びて熟成しました。クリアでマイルドなすっきりとした味わいです。 小鹿酒造株式会社

水彩画で巡る 観光地と地元の焼酎⑤



霧島市は、鹿児島県本土の中央部に位置し、鹿児島県で2番目の人口を有する市です。空の玄関である鹿児島空港も霧島市にあります。

霧島は、瀬戸内海・雲仙とともに日本で初めて国立公園に指定されています。霧島山の雄大な山並みや麓に湧く温泉、神秘的な滝や火口湖など、美しい景観に魅せられます。霧島は大小さまざまな温泉があり、たくさんの観光客が訪れています。黒豚や黒酢、芋焼酎や霧島茶など、霧島の自然の恵みを食でも楽しめます。

霧島市



霧島神宮

創建が6世紀と古い歴史を誇る神社です。霧島山の噴火による焼失と再建を繰り返し、500年以上前に現在の場所に移されました。樹齢800年(推定)の御神木があり、パワースポットとしても有名です。四季折々の花と紅葉の名所で、年間約150万人の参拝者でにぎわっています。



鹿児島と宮崎にまたがる火山群の総称で、最高峰の韓国岳、天孫降臨の伝説がある高千穂峰、平成23年に大噴火した新燃岳など20あまりの山々が連なっており「日本百名山」の一つにも選ばれています。遠くには錦江湾や桜島を望むことができ、火山によって形作られた美しい山や四季折々の美しい自然を楽しむことができます。

霧島山

犬飼の滝

霧島山が源流の中津川中流にある、高さ36メートル、幅22メートルの滝です。和気清麻呂が遊び坂本龍馬が眺めたと言われ、周辺には和気神社や和気湯などがあります。県道470号線の道路脇に展望台があります。自然遊歩道から滝つぼ近くの滝見台へ行くこともできます。



初午祭

旧暦1月18日を過ぎた最初の日曜日に鹿児島神宮で開催される祭りで、毎年約10万人が集う、無形民俗文化財指定の鹿児島県を代表する祭りです。首に鈴をつけた馬の後ろに連が連なり太鼓や三味線にあわせ踊りを踊る、全国でも珍しい「鈴かけ馬踊り」が見られます。



はやとの風

九州旅客鉄道(JR九州)が吉松駅〜鹿児島中央駅間を肥薩線・日豊本線・鹿児島本線経由で運行する特急列車です。見どころは、明治時代のままの姿を残す嘉例川駅や錦江湾に浮かぶ桜島で、車内には展望スペースも設けられています。車内販売の駅弁や地ビール、スイーツもあり、フォトパネルで記念撮影をすることもできます。



嘉例川駅

明治36年に開業したJR肥薩線の駅です。開業以来の木造駅舎は国の登録有形文化財で、現在は無人駅ながら特急「はやとの風」も停車しています。嘉例川駅で購入できる駅弁「百年の旅物語 きれい川」(森の弁当やまだ屋は、野菜たっぷり地元食材にこだわって作っており、JR九州駅弁グランプリで3連覇しました)。



龍馬とお龍

日本で初めて新婚旅行に行ったと言われるのが坂本龍馬とお龍です。慶応2年に寺田屋事件で傷を負った龍馬は、小松帯刀らの勧めもあり薩摩で療養することになりました。刀傷に効くと言われたいた塩浸温泉に10日ほど滞在し、日当山温泉郷や霧島温泉郷、犬飼の滝、和気神社、霧島神宮、高千穂峰など、最愛の妻お龍とともに訪れました。



水彩画協力 **愛かごしま PROJECT**
<http://www.ai-kago.com>

霧島市の焼酎

<p>日当山醸造株式会社 鹿児島県霧島市隼人町西光寺649</p>	<p>アリタサケ株式会社 鹿児島県霧島市国分敷根2804</p>	<p>有限会社中村酒造場 鹿児島県霧島市国分原915番地</p>	<p>国分酒造株式会社 鹿児島県霧島市国分川原1750</p>	<p>株式会社霧島町蒸留所 鹿児島県霧島市霧島出口564番地1</p>	<p>有限会社万膳酒造 鹿児島県霧島市霧島水迫4535番外2</p>	<p>錦灘酒造株式会社 鹿児島県霧島市溝辺町歴876115</p>
---------------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------------



維新と歩いたしよつ蔵

西郷どんと白金

西郷どんと和助

地域で愛された和助焼酎



陶器瓶と焼酎樽



カマ



井戸



とんぼ



かい棒



めしげ



国指定の登録有形文化財の登録証



昔ながらの木樽蒸留器



シアタースペースでは、全ての製造工程をご覧いただけます。



石蔵ミュージアム

感じて、食べて、楽しむ焼酎の魅力体験できるミュージアム
 明治時代から変わらず焼酎造りに使われている石蔵とともに、白金酒造の焼酎造りの歴史や、今も変わらないもの造りへのこだわりなどを次世代へ伝えていく施設です。
 「感じて」、「食べて」、「楽しむ」、また来たいと思ってもらえるような体験ミュージアムです。

石蔵ミュージアム 売店

ここでしか買えない鹿児島・九州のいろいろな物産品や蔵限定の焼酎を販売しています。



焼酎の蒸留の仕組みが体験できる模型



瓶の破片を使ったステンドグラス作りも随時開催中。



営業時間 10:00~18:00
 休館日 水曜日、年末年始
 入館料 入場無料
 駐車場 23台(大型バス駐車可)
 住所 〒899-5651 鹿児島県始良市協元1933番地

<http://ishigura-m.jp>

石蔵ミュージアム 白金酒造 検索



焼酎文化を担った道具達

芋焼酎と健康

第4回

黒糖焼酎と健康長寿

1 奄美の百寿者

鹿児島は屈指の高齢化県であり、大島地区は百寿者の比率において、全国の約3倍を誇っている。奄美大島は自然に恵まれ、色物(黒・赤・紫)の野菜や牛、豚、海藻、魚など、豊富で機能的に富む食材を有し、このことが健康長寿の一因であろう。同時にまた、奄美群島は黒糖焼酎の世界であり、長寿で有名な徳之島の泉重千代さんが、黒糖焼酎を愛飲されていたことも良く知られている。黒糖焼酎が、その長寿の一因をなしているのではないかと考え、研究を進めてきた。

2 健康寿命延長効果

種々の老化学説の中で、健康寿命を延長しうる臨床的手段として、カロリー制限が注目されてきた。飽食・過食を避け、腹八分で生きるといふものであり、細胞老化・個体老化に繋がるとされる酸化ストレス軽減作用を併せ持つ。カロリー制限により、線虫からハエ、ネズミ、さらにはサルを含めた多くの動物種において、健康寿命が延長することが確認されている。ヒトにおいても、カロリー制限食による代謝異常や炎症反応の軽減が報告され、また減量食を用いて肥満を是正することによる健康寿命の延長効果は、良く知られている。著者らはこのメカニズムに、胃から放出される空腹ホルモングレリンが関わる可能性を報告してきた(Molecular Psychiatry, 2016)。

4 黒糖焼酎と健康長寿

黒糖焼酎によるグレリン受容体への作用は、セルキーンシステム(Celkyn)を用いて解析された(国立がん研究所、上園先生)。このシステムは、薬物投与による細胞内情報伝達の変化を、電気抵抗値(インピーダンス)として捉える感度の高いアッセイ系である。ヒト腎由来培養細胞(H E K 2 9 3)にグレリン受容体(G H S - R 1 a)を発現させた細胞系において、グレリンは濃度依存的にインピーダンスが増加させ、この反応はグレリン受容体拮抗薬投与により消失した。黒糖焼酎のある種の成分は、このシステムにおいて、グレリン様に作用することが証明された。

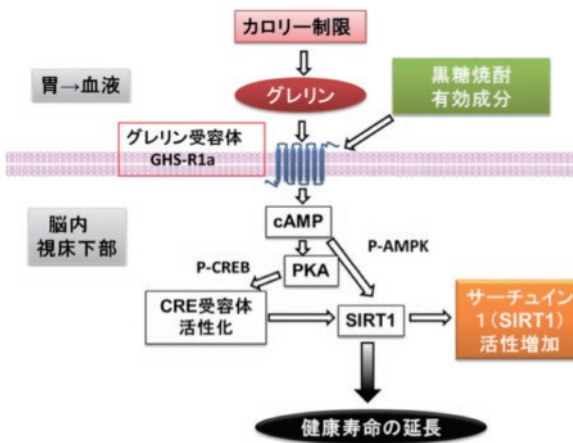


図1. 空腹ホルモングレリンによる健康長寿と黒糖の作用焼酎 (Molecular Psychiatry 21(11)1613-1623, 2016より改変・引用)

3 カロリー制限とグレリン

カロリー制限により、多くのホルモンやエネルギー代謝が変動する。グレリンは1999年、児島博士、寒川博士が胃の内分泌細胞から発見した空腹ホルモンであり、視床下部に存在する神経ペプチドY(NPY)/アグーチ関連ペプチド(AGRP)を介して、摂食を促進する。グレリンやNPY/AGRPは、カロリー制限に応答する空腹ペプチドである。

筆者らは、カロリー制限による健康長寿の根幹を担う因子であるサチチン1との関連に注目し、検討を行なった。サチチン1は細胞の生存や遺伝子(DNA)修復に関わるヒストン脱アセチル化酵素であり、健康長寿をもたらす赤ワインの機能的成分であるレスベラトロールの作用点でもある。

グレリンは、グレリン受容体(GH S - R 1 a)を介してその作用を発現するが、培養細胞系を用いた検討により、サチチン1の活性化を促進した(Molecular Psychiatry, 2016)。ヒト腎由来培養細胞(H E K 2 9 3)にグレリン受容体を発現させた細胞系においては、サイクリックAMPがグレリン作用を介在し、ヒト血管内皮細胞(HUVEC)においては、AMP活性化プロテインキナーゼ(AMPK)がサチチン1の活性化に重要であった。これらの情報伝達因子は、グレリンが脳内視床下部のNPY/AGRPニューロンに作用する際にも、関与することが報告されている。サチチン1は脳、心臓、筋肉などに分布するが、グレリンによる脳内視床下部サチチン1の活性化が重要であろうと考えられる。

以上より、黒糖焼酎はグレリン受容体に作用し、健康長寿に関わるサチチン1を活性化させると考えられる(図1)。現在、その詳細な分子機構や黒糖焼酎の有効成分の解析を進めている。

奄美大島の百寿者の健康に、黒糖焼酎のグレリン様物質が寄与してきたものと思われる。グレリン様物質の同定と共に、有効成分が芋焼酎や米・麦焼酎にも含まれているかどうか、今後解析を進めて行く予定である。アルコール飲料をすべて同等とする見解は、過去のものとなりつつある。個人の嗜好に応じながらも、その機能性を見極め、高めて行く努力が必要であろう。

謝辞

黒糖焼酎の研究は、鹿児島大学重点領域研究「食と健康プロジェクト」の一環として行われ、鹿児島大学内外の研究者を集めた領域横断的プロジェクトである。とりわけ黒糖焼酎研究は、鹿児島大学大学院医歯学総合研究科、鹿児島大学農学部焼酎・発酵学教育研究センター、国立がん研究センター研究所、北海道大学大学院薬学研究院、岡山大学大学院医歯薬学総合研究科などの共同研究によるものであり、心より謝意を表す。また、黒糖焼酎研究に「浜千鳥乃詩」を提議して頂いた奄美大島酒造に、厚くお礼申し上げます。



奄美大島酒造株式会社
鹿児島県奄美市名瀬入舟町8-1
<http://www.jougo.co.jp/>



鹿児島大学大学院
医歯学総合研究科 心身科学分野
鹿児島大学病院 漢方診療センター
教授 乾 夫夫



上下写真はイメージ写真です。
かごしま旅の駅 魔猿城 提供



鹿児島を代表する食材といえば、やはり「黒豚」。黒豚を扱う店は数多くあるけれど、その中でも、黒豚料理で人気の『八幡』は絶対に外せない。看板メニューの『黒豚しゃぶ鍋』は、厳選した黒豚のバラを、8種類の「だし」から選んで食べる。塩とんこつや緑茶、黒だしなどの新感覚のスープは、どれもしゃぶしゃぶの世界観を覆すうまさだ。そして、忘れてならないのが『黒豚とんかつ』。脂の旨味が口いっぱい広がるロース、肉質の食感が楽しめるヒレを、自慢の4種類のつけだれでいただく。とん



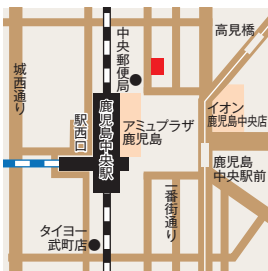
かつの新たな魅力にハマること間違いないし！黒豚ファン「必食」のお店だ。もちろん忘れてならないのは100種類を超える焼酎。超がつくプレミアム銘柄が並び、焼酎ファンには嬉しい品揃え。多彩なお酒と料理を楽しめます。

黒豚を八種類の特製だしでいただく。100種類以上の焼酎と「郷土料理」「黒豚料理」。



焼酎旬の味とかがしま

焼酎図鑑を持ってご来店された方には
プレミアム焼酎1杯をサービス



hachimán 八幡
郷土料理・黒豚しゃぶ鍋
ぞうすい専門店

住 鹿児島市中央町2-4-2F ☎0120-383-088
営 11:30~14:30 17:00~翌2:00 / 金・土・休日前翌4:00
休 無休 席 70席 / 個室あり
予 3,000円~ 交 中央駅より徒歩1分 P なし

きびなご、さつま揚げ、さつま地鶏、 黒豚のとんこつ・しゃぶしゃぶ、 400年以上の歴史を持つ酒ずし



刻を重ねた木のぬくもり、薩摩由来の調度品、季節の生け花。鹿兒島の繁華街・天文館の中心にありながら、静かで落ち着いた和の空間でもてなしたいします。

この地で約半世紀。訪れていただいたの数々の著名人や観光客の方々、そして地元の皆さまとの

思い出の余韻が、お部屋のそこかしこに息づいているような気がいたします。

鹿兒島の味を楽しみたいとき、折り目節目のご宴会、結婚式などのお祝いに。

皆様の人生のひとときに心を重ね、精一杯おもてなさせていただきます。

地元鹿兒島で愛され続けている 二大食文化だから、本物。



鹿兒島に本物あまた在り。最も味わっていただきたいものの食材のひとつに黒豚、それも六白。

六白とは古来より珍重された四本の足と鼻、尾の先の六ヶ所が白い純粋黒豚。この呼び名は純粋種だけに許された本物の証。味わいはきめ細かさゆえ、歯切れよく柔らかく、旨味成分豊富ゆえのこくのある良味。

これをお風味の秘伝だしにくぐらせるしゃぶしゃぶの美

味絶味は、県人以外の皆様にもぜひとも味わっていただきたいく、店名にも六白の名を冠したのです。

さて、もうひとつの愛すべき鹿兒島、それは焼酎。御用意いたしましたおよそ四〇〇銘柄は、飾りではございません。一杯二八〇円から、お気に召すまで飲んで比べていただければ、焼酎咧酒師もおりますのでお気軽にお声掛け下さい。好みに合う焼酎をアドバイスさせていただきます。



かごしま黒豚 六白亭

住 鹿兒島市西田2-12-34 ホテルユニオン1F ☎099-251-9008
 営 11:30~14:00(O.S) 17:30~22:00(O.S)
 休 無休
 席 57席 交 中央駅より徒歩3分 P 4台



くまそでい 熊装亭

⊕ 正調さつま料理

住 鹿兒島市東千石町6-10 ☎099-222-6356
 営 11:00~14:00(O.S) 17:00~21:30(O.S)
 休 年末年始のみ
 席 300席 交 天文館より徒歩3分 P 2台

第2回 焼酎対談
薩摩焼酎 × 奄美黒糖焼酎
種子島 × 徳之島 離島蔵元コラボ



インタビュー
 MBC タレント
 柴さとみ

「本日はよろしくお願ひいたします。お天気に恵まれて、後ろのほうに桜島が見えますね。では早速お二人のプロフィールをお聞きたいのですが。」

乾 出身は徳之島ですが、徳之島で育っていないので、焼酎を肌で感じて育ったわけではないのです。一人っ子なので高校卒業後は後を継ぐと決めて、東京農業大学醸造学科で酒の勉強を始めた。国の研究所や酒の卸問屋に行つて勉強して、25年位前に鹿児島に帰つて来て、家業である焼酎会社を継いだんです。祖父の代からなので3代目です。

—他の選択肢もあったと思うのですが。
乾 そうですね。当初はやりたいたい事もあり迷いはありましたが、30年位経つた今、後を継いで良かったなと思います。

高崎 私は種子島で生まれ育ち、中学・高校は鹿児島で過ごしました。大学は4年間東京で過ごして平成6年に鹿児島県に戻つてきて、焼酎とは全く関係ない地元の銀行に就職して10年間勤めました。わが家は4人兄弟で、2人の姉と2つ下に弟がいます。弟が大学卒業と同時に実家に帰つてきて、家業を継ぐことになっていたので、今から15年前に弟が亡くなりまして、私が種子島に戻り、家業を継ぐことになりました。

—そうだったのですか。もともと焼酎は好きだったのですか。
高崎 はい。実家の裏に工場がありましたので、子どもの頃からその匂いに囲まれて育っていました。

—お二人は、今までお会いになったことは。
乾 もともとは、私の父と高崎社長さんのお父さまが、種子島と奄美大島の酒造組合の理事長をしていた関係で鹿児島で会う機会があり、繋がりがあったのが始まりです。酒造青年会という酒造組合の青年部に私が所属して、先ほどおっしゃって

しいかもありませんね。
 —ではなぜ常圧蒸留にこだわりますか。
乾 原料である黒糖の香りや特徴が強く出るか出ないか、蒸留方法ではっきりと変わるからです。芋焼酎は芋の香りが大切にされるため、ほとんどが常圧蒸留ですね。最近では香りが強くない減圧蒸留のものを飲む人が多いため、うちの黒糖焼酎を飲むと味が濃く香りが強いと言われます。

高崎 芋焼酎の主原料である芋に関しては、創業以来地元で作られたものを使わせてもらっています。後は工場敷地の地下水を使っています。軟水の良い水です。原酒を作ったあとの割水や仕込みでも使いますし、水ついでいうのはひとつの特徴かもしれません。

—来年大河ドラマの「西郷（せごん）」があります。西郷どんのイメージやご自身の西郷像を教えてください。
乾 良く言ったほうがいいですよ（笑）。西郷さんは目下の人からも慕われるような性格だと思えます。人が付いてくるし、人望がある。身体は大きく強そうなおイメージがありますが、心は優しい人ではないですか。

—乾社長、雰囲気は西郷どんに似ていると言われるのでは。
乾 ハハハ。そうですね。背は小さいですが（笑）。

高崎 敬天愛人という言葉があるように、人を大切にされた方だと思います。島に流された時も、島の方々に色々なことを教えたみたいですね。島の人が、西郷さんを戻してあげてくださいっていうお願いをしたというのを聞いて、それぐらい慕われる人なんだなと思えましたね。考え方の違いで同郷の人と別れた面もあります。最期も仲間と共に戦い、付いてきた人もたくさんいましたからね。

—今回のパッケージですけれど、どうして西郷どんのデザインにされたのですか。
高崎 多分来年は大河ドラマがあるので西郷どんの焼酎が各社から出てくるという予想はしていました。今回初めてかごしまデザイン百覧会に行つたので、西郷どんの肖像画や敬天愛

大河ドラマ「西郷（せごん）どん」

—お二人の信頼関係あつてこそだと思います。今回のコラボをするきっかけは。
高崎 かごしまデザイン百覧会に行った時、西郷さんと飼いいいなと興味を持ちました。提案されている方と話をすると、黒糖焼酎メーカーでも興味を持っている方がいらつしやると聞き、詳しくお話を伺ったところ、奄美の乾さんとお聞きしまして、ぜひ一緒にやらせていただきたいと思い、乾さんにお話したところ快諾して頂いて。私自身うれしいですし、ワクワク感もありますし、感謝しています。

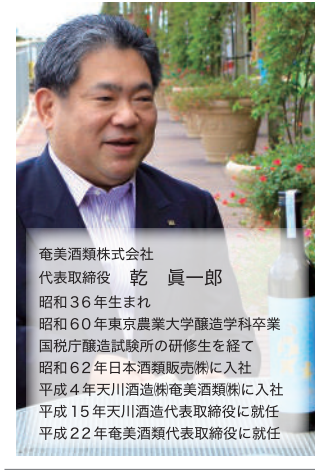
—タイムリングと、元々の縁もあつてということですね。それでは、お互いの焼酎造りのこだわりについて語っていただけますか。
乾 最近黒糖焼酎はすっきり飲みやすいものが増えてきています。それは減圧蒸留という方法で造られていて、これが現在黒糖焼酎の主流になってきています。しかしうちの場合は常圧蒸留という昔からの方法で造っています。

—常圧蒸留は難しいですか。
乾 蒸留の方法は基本は一緒ですが、どちらかというと減圧の方が技術的には難



しいかもありませんね。
 —ではなぜ常圧蒸留にこだわりますか。
乾 原料である黒糖の香りや特徴が強く出るか出ないか、蒸留方法ではっきりと変わるからです。芋焼酎は芋の香りが大切にされるため、ほとんどが常圧蒸留ですね。最近では香りが強くない減圧蒸留のものを飲む人が多いため、うちの黒糖焼酎を飲むと味が濃く香りが強いと言われます。

—来年大河ドラマの「西郷（せごん）どん」があります。西郷どんのイメージやご自身の西郷像を教えてください。
乾 良く言ったほうがいいですよ（笑）。西郷さんは目下の人からも慕われるような性格だと思えます。人が付いてくるし、人望がある。身体は大きく強そうなおイメージがありますが、心は優しい人ではないですか。



奄美酒類株式会社
 代表取締役 乾 眞一郎
 昭和36年生まれ
 昭和60年東京農業大学醸造学科卒業
 国税庁醸造試験所の研修生を経て
 昭和62年日本酒類販売株式会社入社
 平成4年天川酒造株式会社代表取締役
 平成15年天川酒造株式会社代表取締役
 平成22年奄美酒類代表取締役に就任



対談場所 ドルフィンポート



高崎酒造株式会社
 代表取締役社長 高崎 吉弘
 昭和45年生まれ
 平成6年慶應義塾大学・商学部卒
 平成6年株式会社鹿児島銀行入社
 平成15年高崎酒造株式会社入社
 平成27年高崎酒造株式会社代表取締役に就任

いた亡くなられた弟さんも所属していました。亡くなられた後に社長が入り、それから仲良くしていただくようになりました。それが縁ですね。

—今回芋焼酎と黒糖焼酎のコラボレーションを企画したということですが。
乾 芋焼酎と芋焼酎のコラボは今までも例はありませんが、本格芋焼酎と奄美黒糖焼酎という鹿児島を代表する焼酎をコラボさせたのは、私が知る限りでは初めてかなと思います。



発売日は共に12月18日を予定

—今のパッケージの中身の話なんですけれど、どういったこだわりがありますか。

乾 今回は白麹で造った3年以上の原酒と、黒麹で造った3年以上の原酒を半分ずつブレンドしました。非常に味がまるやかで、黒麹が入っているので口当たりが良いです。

高崎 私もブレミア感を出したいので、サツマイモは種子島産ですが、米麹は鹿児島県産のイヒカリを使用し、平成26年に製造蒸留して12月7日ちょうど3年経ちます。三年物を中身に使用したいので、まだ詰めることはできないんですけど、デザインに見合った特別なものにはないかと思っています。

—12月7日に三年物になると、発売は「11月1日本格焼酎の日」に間に合わないわけですが、そのあたりお二人はどう捉えましたか。

高崎 私が事情を乾社長に話しました。乾社長の方は間に合うのですが「同じデザインで同じ企画なので待ちますよ」と言ってくださいます。本当にありがとうございます。

乾 いやいや。—このエピソードって素敵ですよ。お互い絶対に譲れないものを作りたい。だったら待つよ。同じにしようよって。そういうことですよ。

乾 この商品は一つの箱に入ってセットで販売ということではないんです。だから単独で売っても良いのだけれど、せっかくなら一緒にやろうって企画の段階から共にやってきたので、それはそろえますよ。

—ちょっと鳥肌が立ちました。お二人のコラボする意味、原点はそこなのかな。

高崎 悪いという気持ちも半分ありました。でもありがたいごさいますという気持ちも半分。何度も聞いたんです。「本当に良いんですか」と。でもいいよとおっしゃってくれて感謝しています。発売は12月18日を予定しています。

—これから焼酎に期待することや可能性を。

乾 今の焼酎業界、特に鹿児島は厳しい時代に入ってきました。黒糖焼酎の場合はまだ国内でも存在感がない方がいらっしゃると思いますし、流通していない地域もあると思うので、まだまだ黒糖焼酎は伸び代があると思います。個々のメーカーで頑張るのも良いんですけど、黒糖焼酎業界全体で黒糖焼酎の知名度を上げて、それから個々で切磋琢磨して。今は大変なときだと思いますが、良いときも必ず来ると信じて、それまで力を蓄えて頑張ろうと他のメーカーの若い人達と話しています。

高崎 ほほ同じようなことですが、国内でも東北以北では本格焼酎ではなく、甲類の焼酎が多く飲まれていて、逆に言うとお飲んでいただける余地が残っているのでも、まずは国内に広めていきたいです。そして海外、海外にも焼酎はありますが、実際は海外に仕事に行っている日本人が飲んでいいることが多く、焼酎自体を知らない人が多いのが現実なんです。



世界中の人に焼酎の魅力を伝えたい

—鹿児島島のこれから。未来について思うことを教えてください。

乾 来年は大河ドラマ「西郷どん」もありますし、奄美の世界遺産登録の年でもあり、県外から多くの人が集まってくるような話題がたくさんあるから、そこで焼酎をたくさん知っていただきたいです。さらに、オリンピックの年にも国体がありますから、少しずつ数字も回復していくのではないかと期待をしています。また、芋焼酎は、血糖値を下げたり、黒糖焼酎は長寿の因子が含まれたりという見解が進んでいますので、健康志向の方にも興味を持っていただけたらうれしいです。

高崎 焼酎メーカーは全国で250社ほどあるのですが、そのうち113社が鹿児島島のメーカーなんです。一つの県で100以上あるのは鹿児島島だけなんです。他の県は半分以下です。鹿児島島の焼酎は地域に根ざしていて、多様性に長けている。西郷どん効果でたくさん鹿児島島に来ていただいたときに、そういった地域の文化を伝えていきたいですね。

—では最後にお二人の夢を聞かせてください。

乾 焼酎がたくさん売れるのが夢です。焼酎は、良い時代悪い時代と10年周期で変わってきているのですが、今の焼酎業界の若い人たちは良い時代を知らない。またかならず良いときが来ると信じて、それまで良い焼酎を作り続けるのが夢。



高崎 スコッチウイスキーはイギリスの1地方、スコットランドで造られたウイスキーなんですけれど、イギリスから遠く離れた日本人の私たちでも知っていますよね。世界的なブランドになっているんです。あれは蒸留酒なんです。同じく蒸留酒である我々の芋焼酎、黒糖焼酎も、ぜひ「ジャパニーズカゴシマシヨウチュウ」と、認知されるようになるのが最終的な夢です。

—そうですね。世界中に焼酎の魅力を知ってもらい、焼酎と言えば鹿児島島と言われるようになりたいです。そうでなければいけないと思います。本日は、貴重なお話ありがとうございました。



徳之島



種子島



徳之島の清らかな水と黒糖を原料に昔ながらの黒麹仕込みと先進の白麹仕込みの原酒を絶妙にブレンドし、味わい深い逸品に仕上げました。3年長期貯蔵の限定品です。黒糖の甘い香りと味をお楽しみいただけます。

数量限定

SEGODON&TSUN

アルコール分/25度
500ml

12月中旬発売



昭和40年に設立された奄美群島初の共同瓶詰め会社です。現在、徳之島3町にある5つの蔵元(天川酒造(株)・(有)亀潭酒造場・高岡醸造(株)・中村酒造(株)・(有)松永酒造場)の原酒をブレンドし代表銘柄の「奄美」のほか、さまざまな銘柄を製品化して出荷しています。

5蔵の特徴は、常圧蒸留にこだわり、米麹の割合を抑え黒糖の比率を高めて製造しています。各蔵の伝統で造り上げた原酒は奄美酒類でブレンドし、タンクや樽などに貯蔵され熟成された焼酎をお届けしております。



高崎酒造株式会社では、地元種子島産の新鮮なさつま芋を使用し、また、仕込みに使用する水は工場敷地内の地下水等、原料にこだわった焼酎造りを行っています。代表銘柄である「しま甘露」は、地元西之表市で最も多く愛飲いただいております。その伝統的な味を守り続ける一方、種子島特産の紫芋(品種:種子島ゴールド)を使用した「しまむらさき」や、安納芋(品種:安納紅)を使用した「しま安納」といった原料特製の違いによるバラエティに富んだ酒質の焼酎造りも行っております。



種子島の大地で育まれたさつま芋と鹿児島県産の水を使用し丁寧に仕込みました。3年貯蔵熟成して仕上げております。数量限定の手焼酎です。ひときわ滑らかな飲み口と芋の甘味と気品ある香りをお楽しみいただけます。

数量限定

SEGODON&TSUN

アルコール分/25度
500ml

12月中旬発売

奄美酒類株式会社

891-7101 鹿児島県大島郡徳之島町亀津1194番地
TEL 0997-82-0254 FAX 0997-83-0747
<http://www.amamishurui.co.jp/>

高崎酒造株式会社

891-3102 鹿児島県西之表市安納字苗代岡1861-2
TEL 0997-25-0707 FAX 0997-25-0701
<http://www.takasakishuzo.com/>

本格焼酎の源流かごしま

代表銘柄104

★各銘柄のお問い合わせは
それぞれの蔵元をご利用下さい

焼酎王国・鹿児島島のエリアは圧倒的です。
県内のどんな小さな町にも、
焼酎の蔵元があります。



- | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

奄美地区



種子島地区

錦灘酒造株式会社

〒899-6404 鹿児島県霧島市溝辺町麓876-15

明治43年「河内源一郎」が泡盛麹菌より新たな麹菌の分離に成功。こうして焼酎用の麹菌「河内菌」が生まれたのである。現在、日本で生産されている焼酎の約8割近くはこの麹菌が使われています。焼酎発祥の原点がここにありました。私たちは源一郎の遺志とごだわりを受け継ぐものとして味づくりに妥協はいたしません。



TEL 0995-58-2535
FAX 0995-58-3621
HP <http://www.nishikinada.co.jp/>



薩摩自顕流
1,800円/25度

おすすめ飲み方

ロック お湯割り



一筆の恋日記
1,800円/25度

おすすめ飲み方

ロック お湯割り



チンタラリ
4,600円/31度

おすすめ飲み方

ロック お湯割り

吹上焼酎株式会社

〒897-1124 鹿児島県南さつま市加世田宮原1806

吹上焼酎のすぐ南には仏教伝来の地「笠沙」があり、古くから卓越した焼酎造りの技術を持つ集団黒瀬杜氏があります。その黒瀬杜氏の技術を伝承しつつ、新しい醸造技術も取り入れた飲み飽きしない本格焼酎造りを目指しております。いも焼酎「吹上芋」『小松帯刀』『かいこうす』をはじめと、麦、米などを原料とした焼酎も多くの皆様よりご支持を賜っております。



TEL 0993-52-2765
FAX 0993-52-0627
HP <http://www.fukiage.co.jp/>



吹上芋
1,800円/25度

おすすめ飲み方

ロック 水割り お湯割り



小松帯刀
1,800円/25度

おすすめ飲み方

ロック 水割り お湯割り



かいこうす
1,800円/25度

おすすめ飲み方

ロック 水割り お湯割り

大口酒造株式会社

〒895-2506 鹿児島県伊佐市大口原田643

大口酒造のある伊佐市には、焼酎の文字が書かれた日本最古の資料が残る郡八幡神社があり、焼酎のふるさととして知られています。また、美味で知られる伊佐米の産地で、清流、夏は暑く冬は寒い厳しい気候など、恵まれた自然環境がおいしい焼酎を育ててきました。自然を大切に、伝統の手法、昔ながらの技法で、この由緒ある土地で焼酎造りにたずさわること感謝しながら、おいしい焼酎造りへのひたむきな情熱を胸に毎日励んでおります。



TEL 0995-22-1213
FAX 0995-22-9381
HP <http://www.isanishiki.com/>



黒伊佐錦
1,800円/25度

おすすめ飲み方

ロック 水割り お湯割り



白麹仕込伊佐錦
1,800円/25度

おすすめ飲み方

ロック 水割り お湯割り



穂伊佐錦
1,700円/25度

おすすめ飲み方

ロック 水割り

白金酒造株式会社

〒899-5651 鹿児島県始良市脇元1933番地

明治二年、創業者の川田和助はこの地で「白銀の名水」と出会い、川田醸造店(現在の白金酒造の前身)を創業。創業当時より残る石蔵で、「室屋」や「麴」を用い、手造り焼酎を再現すべく、製造を開始しました。製造場である石蔵は、平成13年に焼酎蔵としては唯一となる国指定の登録有形文化財に指定されています。



TEL 0995-65-2103
FAX 0995-64-5370
HP <http://www.shirakane.jp/>



白金乃露
1,800円/25度

おすすめ飲み方

ロック 水割り お湯割り



白金乃露黒
1,800円/25度

おすすめ飲み方

ロック 水割り お湯割り



石蔵
1,800円/25度

おすすめ飲み方

ロック 水割り お湯割り



大人の和な料理。

おもてなし料理。



梅吉
Ume Kichi

鹿児島市中央町3-2 進ビル1F
☎099-206-6824
営 18:00~00:00
休 月曜 席 18席/個室あり
交 中央駅より徒歩2分 P なし

鹿児島中央駅から徒歩1分。

焼酎の品揃えは中央駅界隈一!

銘柄は常時450種類以上!

鹿児島限定からプレミアム焼酎も取り揃えております。

本誌持参で1万円以上お買い上げの方は送料無料

飲酒は二十歳になってから

本格焼酎 ぶかえ酒店

☎099-297-5775

住 鹿児島市中央町21-5

営 9:00~18:00

休 第1・3・5水曜日



鹿児島中央駅 徒歩1分
ペル通り入口

9月6日は 黒伊佐錦の日



9月6日水曜日、毎年恒例の大口酒造主催の「クロイサの日」に参加しました。昨年は取材で飲めなかつたので、思いっきり飲もうと一般参加にしました。場所は、昨年と同じく、パレスイン鹿児島「孔雀の間」にて開催でした。

今年も博多華丸さんが、のれんをくぐっている広告が載った新聞の全面広告があったせいか、大勢のクロイサファンが来場していました。

向原社長のごあいさつの中で、日本記念日協会にて、9月6日は「クロイサの日」「黒の日」として正式登録されたことのご報告がありました。他にも、9月6日は、「黒酔の日」「カブスの日」「クロレラの日」「鹿児島黒牛、黒豚の日」などが登録されているようですが、中には「松崎しげるの日」「キヨちゃんの日」「森水チヨポールの日」などユニークな登録もあるようです。

そして乾杯の音頭は、博多華丸さんの掛け声（音声のみ）で、宴が始まりました。料理も、焼酎粕で育てられた薩摩ほろよ、豚焼酎粕豚をふんだんに使った料理などたくさん料理が振る舞われ、黒伊佐錦と共に堪能して大満足でした。スペシャルゲストの西田千穂さんによるジャズライブの心地よいボーカルを聴きながら、皆さんだいふくピッチが上がりつつやりました。

宴の最後は、恒例のお楽しみ抽選会があり、皆さん一喜一憂される中、当選者に景品がマスケットの「クロイサクくん」を通じて次々と手渡されていきました。最後の一等賞の幸運な当選者による万歳三唱で宴はお開きになりました。

来年もまた9月6日の「クロイサの日」にお会いしましょう！

取材／焼酎特派員 大脇 直

小松帯刀会



【小松帯刀公銅像お清め式】

10月10日火曜日、宝山ホール（鹿児島県文化センター）敷地内に建立されている小松帯刀公の銅像を清める儀式が行われました。

帯刀の功績を顕彰する「小松帯刀会」が企画し、毎年この時期に行われる行事で、特派員も初めての体験でした。建築現場でお馴染みの足場が組まれ、三方をブルーシートに覆われた銅像の前に、小松帯刀会会長・染川泰彦氏の挨拶で式典が始まりました。

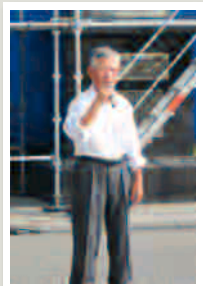
来賓の鹿児島県立図書館館長・原口泉氏による、帯刀公の功績を称えるお話しに続き、小松家顕彰会代表・坂口正氏の挨拶、小松帯刀を守る会会長・井上幸一氏による挨拶がありました。

最後に、小松帯刀公の子孫にあたる大関株式会社代表取締役社長・長部訓子（おさべくに）氏も関西からお越しになり、「ご先祖である小松帯刀公とのつながりや歴史などをお話されました。

会員によるお清めが始まり、皆さん各々ヘルメットを被り銅像のてっぺんから台座までをきれいに磨かれました。その後、鹿児島市消防局の隊員による消防車の放水で、銅像もきれいに清められて無事終了しました。

尚、当日は第183回小松帯刀会も、ホテルセントコスモにて開催されました。

取材／焼酎特派員 大脇 直



●お問い合わせ
吹上焼酎株式会社
住所・鹿児島県南さつま市加世田宮原1806番地
電話番号・0993(5)2765

本格焼酎

早稲田

古式本格焼酎 早稲田

生販三層同一価格

古式本格焼酎「早稲田」は昔ながらの仕込みで五味（甘・辛・酸・渋・苦）の調和を見事に醸し出された本格焼酎です。味に艶あり、香りに華がある、香りたつ Japanese Shochu であります。
厳選された原材料は、芋、黄金千貫（米）国産米（水）大隅大地の地下水を精魂込めて巧みに醸造した拘りの一品であります。

11月20日発売
予約受付中



「本格焼酎 早稲田」と「早稲田地名」の由来

早稲田の地域は江戸時代初期まで江戸牛込村字早稲田であったが別村となり「早稲田村」と呼ばれるようになった。この地域は、水稲の田園が多くあり、凶作に備えて普通の田植より早い時期に植える田があった事に由来し、「早稲田」となった。
「本格焼酎 早稲田」は、早期米で凶作に備えた先達の叡智と、我々に恵みをもたらす自然への感謝を込め、「本格焼酎 早稲田」と名付けたものである。

11月1日発売



本格焼酎 早稲田

生販三層同一価格

本格焼酎「早稲田」は白麹仕込と黒麹仕込の焼酎を絶妙のバランスでブレンドした、やわらかな口あたりの中に黒麹独特のコクを持つ風味豊かな焼酎です。
鹿児島県志布志産の黄金千貫と国産米を原材料に使用し、大隅大地の地下水で丁寧に仕込みました。

●製造者
若潮酒造株式会社

鹿児島県志布志市志布志町安楽215
TEL / 099-472-1185 FAX / 099-472-3800

●販売者
南日本酒類販売

鹿児島県薩摩川内市樋脇町市比野3230-50
TEL / 0996-38-0601 FAX / 0996-38-0602
メール / info@kirico.jp

本格焼酎

明治
維新

150年

あゝ幕末の薩摩武士

ラベル題字は西郷隆盛の書（西郷隆盛の曾孫）

アルコール分
25度

内容量 900ml

西郷隆盛

あゝ幕末の薩摩武士

詞・曲 かわいたけんいち
唄 さつまびと

一、命もいらぬ名もいらぬ
南の島に鍛錬の
五年の月日重ねきた
この身を捨てて今こそは
文明開化国造り
あゝ幕末の薩摩武士

二、薩英戦争傷深く
公武一和も露と消え
都に集ふ誠忠士
今西郷を呼び戻す
鍛え鍛えし示現流
あゝ幕末の薩摩武士

三、村田新八連れ帰る
お咎めあれば俺どんが
受ける覚悟の大西郷
乗せて藩船胡蝶丸
春まだ浅き東シナ
あゝ幕末の薩摩武士



本格焼酎 あゝ幕末の薩摩武士
- 西郷ボトル

あゝ幕末の薩摩武士 - 西郷（黒麹）
900ml / 化粧箱入

JASRACH 1004305-001



老舗種麴屋

創業昭和6年

河内源一郎商店グループ



河内源一郎

バレル・バレエ・プラハ&GEN

麴を五感で感じる場所

焼酎の味を左右する麴に焦点をあて、焼酎の発展に寄与した歴史を展示しています。焼酎工場見学だけでなく、麴について学べる見学コースも。自社工場で作られた焼酎やマッコリ、甘酒などの麴製品は、ここでしか買えない貴重な商品ばかり。またチェコ産のホップを原料に、チェコ職人が頑にこだわる製造方法と古典的な醗酵を忠実に再現した「霧島高原ビール」を製造。工場は無料で見学ができ、売店やレストランで購入することもできます。施設内にはすべての料理に麴を使った麴レストラン「霧島こうじ蔵GEN」もあり、職人のこだわった麴料理を堪能できます。



(左)一葉の恋日記(芋焼酎) 25度 1,800ml / 3,348円
(中)元祖源一郎さんの生マッコリ 900ml / 1,620円
(右)薩摩自願流(米焼酎) 25度 1,800ml / 3,348円



麴の里 鹿児島空港前 チェコ村 バレル・バレエ・プラハ & GEN

営業時間 / 9~18時 定休日 / 無休
鹿児島県霧島市溝辺町麓876番地15 TEL 0120-37-0995



西郷公園

薩摩古武道「野太刀自願流」【のだちじげんりゅう】

新撰組の「近藤 勇」でさえも「薩摩の一の太刀は受けるな!避けよ!」といわしめた古武道。いったん刀を抜いたら、「一の太刀を疑わず、二の太刀は負け」となる。相手を斬り伏すまで鞘に納めなくてはならないという野太刀・自願流。薩摩藩士の魂と言われる熾烈な剣法を袴姿のスタッフが実演披露いたします。鹿児島の中でも現在後継者が少ない自願流と出会える数少ない場所です。

西郷公園 営業時間 / 9~17時 定休日 / 無休
鹿児島県霧島市溝辺町麓856-1 TEL 0995-55-1515

沿革

初代河内源一郎が昭和6年、自ら分離・発見した種々の麹菌(こうじきん)を、種麴として製造販売を目的に創業しました。特に、弊社で販売する「河内菌白麴」は、全国の本格焼酎製造用麹菌として80%以上の工場で使用されております。

そのほか、現在までにその他の酒類用、味噌用、甘酒用、醤油用などの優良麹菌の発見・分離と培養に努力して参りました。

会社概要

河内源一郎商店グループは「河内菌本舗 河内源一郎商店」として永年の研究と熟練技能を生かし、伝統食品の源流である「麴(こうじ)」の中の優良品種を選別してきました。この優良な麴の力と、栄養性、機能性に富む天然素材(米、麦、大豆、地鶏卵など)を使用し、化学調味料、保存料などを使用しない「無添加で全く新しい独特の健康食品」を創り上げました。

つい忘れがちな「先人達の知恵」をもっと身近に感じ、日本伝統の食品をあらためて見直していただきたく、麴を主役とした商品を取り揃えた直販店「河内菌本舗」を設けております。

麴の館

歴史ある老舗種麴屋の造る本物の「美味しさ」

昭和6年、河内源一郎が「河内源一郎商店」を設立してから今日まで、伝統の技術を守りながら新たな技術革新への挑戦を続けてきました。

「麴の館」では、日本の伝統食を支えてきた麴食品の良さを今に伝え、じっくりと時間をかけて現代風にアレンジした麴商品を取りそろえています。種麴屋の造る生の甘酒(本格甘酒)を手に入れることができる数少ない場所です。麴シュークリームや甘酒は、午前中で完売してしまうこともありますので、一度お問合せの上ご来店ください。



麴屋の食べる甘酒
6個入り / 1,296円

本格甘酒(小) 250g / 378円
本格甘酒(大) 500g / 594円



麴の館 〒892-0802 鹿児島県鹿児島市清水町13-27
TEL 099-247-1001

営業時間 / 10~17時 定休日 / 年末年始

SATSUMA SHOCHU
UMASHI

旨紫

うまし

上品な旨さが自慢です。

原料の「ムラサキマサリ」はポリフェノール的一种
アントシアニンを含んだ紫芋。
旨紫は、その「ムラサキマサリ」を使用。
口当たりは果実酒を連想し、
程よい酸味とすっきりとした甘みの
バランスがとれた焼酎です。



旨紫

薩摩焼酎

- 原材料/さつまいも・米こうじ(国産米)
- 内容量/1,800ml・900ml
- アルコール分/25度

製業者 創業明治25年

白金酒造株式会社

鹿児島県鹿児島市船元1933
TEL(0995)65-2103 FAX(0995)64-5370
<http://www.shirakane.jp/>



飲酒は20歳を過ぎてから。

お手軽! 第2回 家飲み レシピ

焼酎好きの編集部員が
焼酎のつまみを紹介します。



文/編集部員 やま
お酒大好き30代。数年前に関東から鹿児島に移住し、芋焼酎の魅力にハマる。
焼酎に合うつまみを日々勉強中。

クセになるおいしさ!

さつまいもの 粒マスタードサラダ

【作り方】

1. さつまいもをよく洗い、皮付きのまま1~1.5センチ角の大きさに切り、水にさらします。
2. さつまいもをゆで、ざるに上げておきます(煮崩れしないように気を付けてください)。
3. ソースをまぜる。
4. 2のあら熱が取れたら、3とまぜてできあがりです。

準備するもの

さつまいも……………中1本
○ソース
粒マスタード…小さじ1 牛乳……………大さじ1/2
マヨネーズ……………大さじ2 塩コショウ…少々
はちみつ……………小さじ1



しっとり大人の味

鶏ハムのワサビ ドレッシング添え



【作り方】

1. 鶏モモ肉の皮を剥がして洗い、水分をキッチンペーパーなどで拭き取ります。
2. 肉の表面に砂糖と塩をまんべんなく付け、きれいなビニール袋に入れて半日ほど冷蔵庫で寝かせます。
3. 冷蔵庫から取り出し、砂糖と塩を流水で軽く洗い、キッチンペーパーなどで水分をふき取ります。
4. 粒コショウを肉に振りかけます
5. ラップの上に肉を乗せ、空気が入らないように巻いていきます。両側をタコ糸などで空気が入らないように縛り、キャンディのような形に整えます。
6. お湯を沸騰させて(ホーロー鍋など保温性の高い鍋を使用)中に5を入れ、再び沸騰したら火を止めます。
7. 鍋のふたを閉めて、お湯が冷めるまで待ちます(保温性が高くない鍋の場合、タオルなどを巻いておくと良いです)。
8. 冷めたら鍋から取り出し、中まで火が通っていることを確認し、好きな厚さに切ります。
9. ドレッシングをまぜ、7にかけてできあがりです。
※ワサビの量は調整してください。

準備するもの

鶏モモ肉……………1枚
塩・三温糖……………各小さじ1
粒コショウ……………適量(お好みで)

○ドレッシング

チューブのワサビ……………2センチ程度 サラダ油……………小さじ1弱
めんつゆ(2倍濃縮)……………大さじ1 すりごま……………小さじ1(お好みで)
酢……………大さじ1弱