

2014

# 焼酎 & 料理

かごしま



鹿児島の本格焼酎は、鹿児島の郷土料理だけにとどまらず、和食・洋食・中華料理などどんな料理とも相性ぴったり。

食べたい料理に合わせて、焼酎を選び、飲み方にこだわる。

楽しみ方が無限に広がります。

### 【注目ポイント】

- 焼酎は…「糖分ゼロ」  
焼酎は糖分がゼロなので、ビールや日本酒よりも太りにくい特徴があります。飲む人の体調や好みに合わせて、飲み方も調整できるのが焼酎のいいところです。
- 焼酎は…「百薬の長」  
適度な飲酒には食欲増進効果、催眠効果、ストレス緩和効果など一般的効用のほか、血栓症予防の効果は、ワインの1.5倍もあることがわかっています。

### 【注意してください】

- ・飲酒運転ならびに未成年者の飲酒は法律で禁じられています。
- ・妊娠中や授乳期の飲酒は胎児、乳児の発育に影響するおそれがあります。
- ・お酒と上手に付き合い、適度の飲酒をお楽しみください。



かごつまふるさと屋台村

【お問い合わせ】

NPO 法人鹿児島グルメ都市企画  
鹿児島市中央町 6-4 ☎099(255)1588

9/6(土)~9/27(土)  
かごしま黒グルメフェスタ  
を開催します。



屋台村で焼酎と黒グルメを楽しもう！

あいか  
愛加那



### 【黒糖焼酎】

## 水割り & 鶏飯

やさしい味わいの鶏飯には、すっきりと黒糖焼酎の水割りを合わせたいもの。原料であるさとうきびの甘い香りと華やかさは南国ムードたっぷり。グラスを傾けるほどに南の島への旅情を誘います。

### 【芋焼酎】

## ロック & 燻製

食材のコクと風味が凝縮された燻製には、味わいで負けない、アルコール度数の高い原酒をあえてロックでゆっくり楽しみたい。秋の夜長を酔うほどに感じてみては。

おうえんか  
桜煙香







【芋焼酎】



**出汁割り & おでん**

“出汁+焼酎”これもカクテルの1つ。辛口の焼酎の中に出汁の旨みが口の中で膨らみます。同じく出汁で煮込んだ「おでん」となら相性の良さは間違いなし！馴染みが良くてお箸も盃もスイスイ進みます。



【芋焼酎】

**〈前割り〉黒ぢよか & 黒豚しゃぶしゃぶ**

普段飲んでる焼酎も、前日に好みの割合で割って一晩寝かせるだけで驚くほどまろやかになります。その「前割り」焼酎を爛にしていたら、黒豚のやさしい甘さを邪魔することなく、たっぷり食べてもしつこさが残りません！



【芋焼酎】



**カクテル・モスコミュール風 & 黒毛和牛トリッパのトマト煮・黒豚100%の田舎風パテ**

イタリアンの中でも味わいの深いトリッパ(もつ)や旨みがギュッと詰まったパテも、ジンジャーエールで割ったモスコミュール風のカクテルと合わせて。飲めば口の中もリフレッシュして、食材の個性とバランスの良い美味しさです。

