

# 焼酎ソーダでしらう！ ～2023～

シュワシュワ、ゴクゴク、プハ～。  
暑い夏には爽快な焼酎ソーダが美味しい！  
芋、麦、米と味わいもバラエティーも豊か。  
色々試してお気に入りを見つけてください。



## 米

### とよながくら 豊永蔵 25 度 (熊本)



球磨産の有機オーガニック米を使った米焼酎。華やかな吟醸香と、まろやかでほのかにお米の甘み感じるやさしい味わいが料理を引き立てます。

1.8L 3300 円 720ml 1650 円

焼酎ソーダとは、焼酎のソーダ割りのことです。  
当店スタッフが実際に飲み比べてみました。  
裏面もぜひご覧ください。

## 芋

### とみのほうざん 富乃宝山 25 度 (鹿児島)



いも焼酎の概念を変えるフルーティーで爽やかな味わい。柑橘の華やかな香りは焼酎ソーダが美味しい！富乃宝山のソーダ割りで“トミソーダ”と呼んでください。

1.8L 3411 円 720ml 1729 円

## 芋

### やまとざくら べにいも 大和桜 紅芋 25 度 (鹿児島)



当店スタッフにもファンの多い大和桜。焼酎ソーダでも立ち上がる紅芋の甘い香りと豊かなコクと風味。味わい深く余韻が長いです！

1.8L 3750 円 720ml 2000 円

## 麦

### ちんぐ 白 25 度 (長崎・壱岐)



麦焼酎発祥の島である壱岐。この島内で育てた大麦やお米を原料に醸された麦焼酎。軽快なちんぐの焼酎ソーダの愛称は「しゅわっちんぐ」です。

1.8L 2464 円 720ml 1348 円

## 麦

### クラフトマン多田 スペニッシュオレンジ 25 度 (福岡)



香ばしさがあり、滑らかでリッチな味わい。食との相性を意識した食中酒、特に塩やポン酢など酸味のきいた味付けとぴったりです。

1.8L 2860 円 720ml 1430 円

## 全国銘酒と自然派ワイン とどろき酒店

福岡市博多区三筑 2-2-31  
t 092(571)6304  
f 092(571)6361

## 酒屋と角打ちバー とどろき酒店 薬院stand!

福岡市中央区白金 1-16-4  
t 092(753)8311



とどろき酒店  
<https://todoroki-saketen.com>  
[info@todoroki-saketen.com](mailto:info@todoroki-saketen.com)

# 焼酎ソーダでいこう！

## 実践編

メンバーはスタッフ西島、吉岡、越智

夏にグイッと飲みたいお酒って何でしょう？

ビール？ハイボール？

いやいや今年は断然「焼酎ソーダ」

となればいろいろ試してみたい。

そんな試してスタッフで飲み比べしましたー。

西島 まずは米焼酎からスタートしましよう。球磨の

豊永蔵

すごくフルーティーな香りで爽やかな味わいで

すね。クセがなくてサッパリした感じなので、お刺身と

か魚料理と相性良さそう。

越智 ううん、フルーティー！吟醸酒のような華やかさがイイ！優しいタッチで美味しいです。

香りに爽やかさがあるので野菜を使った料理ともいけ

るかな。

西島 豊永蔵の軽やかさは飲み疲れしないから、2杯3杯と飲み続けられそう。スッキリドライなので和食にも合わせやすいですね。

西島 さて続いては麦焼酎を2つ用意しました。まずは軽快なちゃんぐ白から。

吉岡 ほんのり香ばしさがありますね。味わいはサッパリした中に麦の甘味を感じます。

出汁系のお料理から煮つけまで幅広く合わせられるイメージです。

西島 豚肉とかを塩胡椒でソテーしたものとかも良さそう。焼鳥の豚バラとか。程よい甘みが脂と合いそうです。西島 もう一つの麦はクラフトマン多田 スペニッ

シユオレンジです。

こちらは香ばしさがしつかりあってビターな雰囲気。

蔵元の多田さんは「ポン酢と塩」をテーマに造っています。例えば魚の塩焼きに大根おろしをかけてポン酢で合わせるとかどう？

西島 最後は大和桜紅芋。うちのスタッフに焼酎ソーダの美味しさを教えてくれたのはコレです。フローラルな香りですね。白い花のよう。

越智 こちらは芋の旨みがあるから芋焼酎ファンにす

すめたいです。芋の上品な甘さが心地良い。

吉岡 紅芋の甘い香りで後口さっぱり。デザートもい

けそう。個人的にはスイーツにも合わせてみたいですね。

西島 さてみなさん、米、麦、芋と焼酎ソーダの飲み比べはどうでした？

越智 焼酎ソーダいいですね。それぞ個性があつて楽しいです。私も最近は焼酎ソーダよく飲むので友達にもすすめています！

吉岡 乾杯からずっと通していくれました。もっとと広めたいですね。とりえずBBQに持つて行こうっと。

ガス感も気持ちいい焼酎ソーダは暑いシーズンにぴったり。普段焼酎を飲まない人にも試して欲しい。この夏は「とりあえず焼酎ソーダ」でいきましょう！



おいしい焼酎ソーダ（焼酎のソーダ割り）の作り方

①グラスに氷を入れる。

②好みの焼酎を注ぐ。量は目安は

焼酎1：炭酸2です。

※焼酎が25度の場合です。

③炭酸をゆっくりとグラスに沿わせて注ぐ。

④軽くまぜ合わせて完成！

