

東酒造新聞



9月酒造りスタート



九月十二日(月曜)
東酒造にて今年の新酒造りがスタートしました。地元の妙見神社の神主を招き、毎年恒例の「甕起こし」を社員一同で行いました。
おいしいお酒が造れるように、また皆が健康で安全に過ごせるようにと祈願しました。



七窪 NEXT発売決定！！ 12月1日から出荷開始

昨年東酒造創業百周年を記念して発売されました七窪NEXTですが、完売後も数多くのお問い合わせを頂いておりましたので、今年から数量限定に発売する事になりました。

突然変異型エクセレントE型白麹を使い、フルーティでスッキリとした味わい。原酒の都合上、限られた数量でのご案内になっておりますので品切れの際は、ご容赦ください。

エクセレントEとは？

日本の殆どの焼酎に使う種麹屋の河内源一郎商店が新たに開発した突然変異型E型白麹。酸度が低く取り扱いが難しい麹ですが、灰持酒製造で培った自社技術を駆使することにより、進化系七窪NEXTは誕生しました。



NEXTは抜群のキレがありフルーティな味わいが特徴です。量産が難しい麹のため、焼酎自体も限られた生産量しかありませんが、本格焼酎の新たな可能性を求めた東酒造の自信作です。



芋焼酎好きに朗報！

芋焼酎に血糖値抑制効果 鹿児島大学臨床実験で確認

鹿児島大学大学院医歯学総合研究科の乾明夫教授らの研究グループは、**本格芋焼酎に血糖値の上昇を抑制する効果が水よりもある**ことを臨床実験で確認したとのこと。

鹿児島大学は、ビール、清酒、芋焼酎、水の4種類を、一定の配分で1週間おきに1種類ずつ飲みながら夕食を取る臨床実験を実施。

食事後1時間と2時間、12時間後のアルコール濃度、血糖値、インスリン濃度を測定。

結果、血糖値もインスリン濃度も芋焼酎を飲んだときが最も上昇が抑えられ、水を飲んだときより低くなること が判明しました。

※この研究の結果は米国の科学雑誌に掲載されたとのこと。



※2016年9月15日 南日本新聞より抜粋

芋焼酎で疲れを癒す「ダシヤメ」

芋焼酎特有の香りは、アロマテラピーでも使われる香気成分を含んでおり、心身をリラックスさせる効果があります。芋焼酎を飲んで日々の疲れを癒す「ダシヤメ」は、アルコールだけでなく、芋焼酎の香りも影響しています。

芋焼酎は適量を守れば、リラックス効果があります！

