

CHANGE the menu

コストゼロで10倍うまくなる！？ 「前割り」でいつもの焼酎が別物に！

突然ですが、最近「焼酎」の売り上げはいかがですか？現在、黄金期といわれ話題に事欠かない日本酒に少々押され気味となっている「焼酎」ですが、ここに来てじわじわと再燃の予感が・・・！その理由として、①低糖質ブーム（次々と新しい商品やメニューが誕生）②健康的（糖分やプリン体がほとんど含まれず低カロリー）③新進気鋭の若手造り手が登場が挙げられます。そこでドリンクメニュー研究所では、科学的にも美味しさが証明されている「前割り」を実験。**コストゼロで旨さが増す**ベストな方法を探しました！

前割りが美味しい科学的理由：アルコール分子の周りを水の分子が取り囲み、いわゆる水分パック状態に。これによりアルコールの刺激が抑えられ、味に丸みが出てまろやかになります。

実験材料

- ①海 25度（芋・減圧蒸留）：フルーティで瑞々しい味わい
- ②黒霧島 25度（芋・常圧蒸留）：黒麹使用のフルボディ
- ③明るい農村 25度（芋・常圧蒸留）：まろやかじんわり旨味系
- ④つくし 白 25度（芋・減圧蒸留）：透明感とスパイシーさ
- ⑤つくし 黒 25度（芋・常圧蒸留）：香ばし系代表



実験方法

- ①割る比率は、焼酎6：水4
- ②水はミネラルウォーター（硬度23）を使用
- ③一週間前割り、3日前割り、直前割りを用意
- ④全て常温、燗（45度程度）で飲み比べ



実験結果

海	3日前割り常温は、焼酎の持つ心地よいほろ苦さが感じられた。しかし、黄麹仕込みということもあり、ロックや冷やした状態で飲んだほうが、より良さが引き立つ。
黒霧島	3日前割り常温は、穏やかでスッと入る飲み口に変化。余韻が長く、燗にすると芋の甘さが広がる。
明るい農村	3日前割り常温は、旨味、香味がワンランクアップ！普段焼酎を飲まない人でも、ついおかわりしたくなる味わい。燗にするとこれまた抜群の美味しさ。
つくし白	3日前割り常温は、杏仁や南国のフルーツのようなフルーティさが増した。華やかな味わい。ワイン党にもおすすめ。
つくし黒	3日前割り常温は、角が取れまとまりのある味、香りに。サツマイモや栗などのほっくりとした香ばしさ。燗にするとその香りがより一層広がった。

結論：常温、燗いずれも『3日前割り』が一番美味しい結果に！

ただし酒質によっては向かないと感じたものもありました。このような結果を踏まえて、研究所としては以下をおすすめします。

（左から）

- ◆明るい農村 25度 1800ml（商品コード：69049 ￥3,640）
- ◆つくし 白 25度 1800ml（商品コード：10635 ￥2,200）
- ◆つくし 黒 25度 1800ml（商品コード：10634 ￥2,200）



ぜひ貴店のメニューにある焼酎でもお試しください。新しい美味しさの発見があり、お客様への提案の幅がきっと広がりますよ！By ドリンクメニュー研究所