

ほっと  
de  
香る!

焼き芋仕込み

# おすすめは、お湯割り!

焼き芋ならではの香ばしさを存分に堪能するなら、ぜひお湯割りで。  
耐熱グラスを用意し、約70°Cに熱したお湯を注いで焼酎を入れるだけ。  
香ばしさが一段と引き立ち、香りの余韻を長く愉しめます。

## おいしいお湯割りの作り方



1. 耐熱グラスを用意。  
写真のような香りを包み、  
より豊かな風味を感じることができる  
形状のものがおすすめです。



2. お湯を先にグラスへ注ぐ。  
温度が均一になりやすく、  
ALC.度数の調整も簡単です。

お湯の温度は、70°C程度に。  
高すぎると辛く感じてしまうことが  
あるのでご注意ください。



3. お湯と焼酎の比率は、5:5。  
香ばしさが一段と引き立ち、  
香りの余韻を長く愉しめます。

## お湯割りと相性のいい料理

上品な芋の甘さとなめらかな口当たりで、香りと味のバランスが良く、  
食中酒としてもおすすめです。ポークソテーや蒲焼きなど味付けの濃い料理から、  
焼きなすや天ぷら、鍋料理、スイートポテトといったスイーツにも。



### 海童 焼き芋

原材料名: さつまいも(鹿児島県産)・米麴(国産米)  
アルコール分: 25度  
内容量: 900ml

商品について詳しく知りたい方、  
お問い合わせはホームページで→

