

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
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「籠起こ
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。



七窯 NEXT 発売決定！！

12月1日から出荷開始

突然変異型工クセ
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
でのご案内になつ
ておりますので品
切れの際は、ご容
赦ください。

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
発売することに
なりました。



工クセし、ノト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、進化系七窯
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「ダレヤメ」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。

芋焼酎で疲れを癒す “ダレヤメ”

芋焼酎は適量を守れば、
リラックス効果があります！



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も低くなることが
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
とです。

芋焼酎好きに朗報！

鹿児島大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こと。



※2016年9月15日 南日本新聞より抜粋

芋焼酎に血糖値抑制効果 鹿児島大学臨床実験で確認

東酒造株式会社 099-268-2020

891-0114 鹿児島市小松原一丁目37-1 <http://higashi-sz.com>

お酒は二十歳になってから。

お酒はおいしく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。飲酒運転は法律で禁じられています。