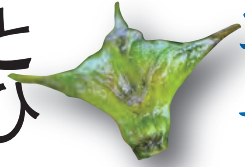


御歳暮の季節です

神埼特産

神埼菱焼酎とひしぼうる



御歳暮のシーズンがやってきました。地域によって違いがありますが、おおむね12月20日頃までに贈るのが一般的です。今年の御歳暮は何にしようかとお悩みの方も多いのではないのでしょうか。

神埼市の特産品である菱の実(和菱)をつかった「神埼菱焼酎」「ひしぼうる」を紹介します。

ぜひ、多くの皆さんに市ブランドを味わっていただきたいと思えます。また、14ページには、ふるさと納税をされた方への返礼品として使っている神埼の特産品も紹介しています。こちらでも贈答品としてご利用ください。



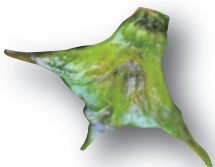
大和酒造 製造部部长 兼 杜氏 池田明弘さん



神埼菱焼酎

大和酒造の神埼菱焼酎は、乾燥した菱の実の粉末を原料に使った、全国的にも大変珍しい焼酎です。今秋、福岡国税局で開催された、平成29年酒類鑑評会の本格焼酎部門で金賞を受賞。そのおいしさが高く評価される結果となりました。「神埼の菱は上質でとても風味がよいため、焼酎の甘みが上品で香り高いです」と、杜氏の池田明弘さん。

贈り物にいかがでしょう!!



神埼菱焼酎

2,500円 (1本入)
5,000円 (2本入)

おすすめ

アルコール度数が43度と高く、ロックやお湯割りにもちろん、冷凍庫でキンキンに冷やしストリートで味わうのが池田さん流。冷やせば冷やすほどおもしろみが増し、おいしくなります。



神埼菱焼酎

●神埼町

かんざきサピエ

神埼町本堀 3206-1

☎53-0444

太田酒店

神埼町本堀 3186-11

☎52-2131

お酒ひろば

神埼町田道ヶ里 2262-13

☎52-7005

ラフィット柳田

神埼町神埼 562-1

☎55-6080

こが酒店

神埼町神埼 385

☎52-2345

万両味噌醤油醸造元

神埼町枝ヶ里 40-1

☎52-2315

●千代田町

アニー広瀬酒店

千代田町境原 23-3

☎44-6479

片江酒店

千代田町下西 771-1

☎44-3508

ニューきたばる

千代田町境原 783-2

☎44-2490

角田酒店

千代田町崎村 117

☎44-2529

日高酒店

千代田町迎島 1607-2

☎44-2120

ひしぼうろ

大串製菓店

神埼町本堀 2569-3

☎52-2888

荒木屋

神埼町本堀 2891-1

☎52-2680

◎問い合わせ

政策推進室 政策推進係

☎37-0153

5 市報かんざき 2017.12月号



産
官学 共同開発!!

西九州大学・神崎市菓子組合・神崎市



神埼名菓ひしぼうろ
中国や韓国で、今でも漢方薬として重宝されている菱。その外皮を細かい粉状にし、佐賀の銘菓丸ぼうろに配合して誕生したのが「ひしぼうろ」です。
添加物を使わず、丁寧に焼き上げたひしぼうろは、ポリフェノール入りで体に良いスイーツです。



おすすめ
おすすめはダ
ーゼリンなど紅茶
との組み合わせで
す。袋の一部をあ
けて、500Wの
電子レンジで10
秒ほど加熱してみ
てください。もっ
ちりした口当た
りがふわふわに変
わり、焼き立てに
近い味わいにな
ります。

ひしぼうろ

12個入 1,060円

30個入 2,600円

数量はご相談ください。