



コーヒー耐ウーロン茶割り



黄金比  
キンミヤ  
コーヒー耐

1  
対

3  
ウーロン茶

- 1 25度のキンミヤ焼酎 600ml に  
コーヒー豆を 10~20粒入れる。
- 2 1日~2日待ったらキンミヤ焼酎  
コーヒー耐の完成。
- 3 氷を入れたグラスに黄金比を目安に注ぐ。
- 4 かき回してどうぞ!

キンミヤ ホッピー割



黄金比  
キンミヤ焼酎

1  
対

5  
ホッピー

- 1 焼酎グラス、キンミヤ、ホッピーを  
キンキンに冷やす。
- 2 黄金比を目安にキンミヤを注ぎ、  
ホッピーも勢よくグラスの8分目まで注ぐ。
- 3 かき回さずに泡が落ち着いたら完成!

キンミヤ 豆乳割り



黄金比  
キンミヤ焼酎

1  
対

6  
豆乳

- 1 よく冷えたキンミヤと豆乳を用意する。  
※グラスも冷えていると尚良し
- 2 キンミヤ:豆乳を 1:6の割合で  
混ぜて完成。

キンミヤ焼酎 今月の おすすめのお店&レシピ

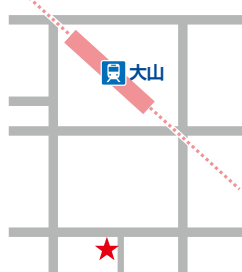
都内 東横インへお泊りの際は  
【どじょっ娘】へ。

どじょっ娘

☎03-6321-6307

東京都板橋区大山金井町 52-12

営業時間  
17:30~23:30  
定休日  
火曜日・第3水曜



東武東上線【大山駅】南口から徒歩5分

キンミヤ焼酎激戦区・板橋区大山でどじょうが食べられるお店といえば「どじょっ娘」。カルシウムとビタミンD、また美容に良いとされるコンドロイチンが豊富に含まれるどじょうは不摂生気味の吾兵衛はもちろん、女性にもたいへんおすすめ! その他のメニューも女将さんの愛情いっぱいの手作りですので何度も足を運びたいこと間違いなし! おすすめです!!

宮崎本店・東京支店長のおススメ!

キンミヤ 直七サワー



キンミヤ焼酎

9  
対

1  
直七

これが  
おすすめの  
飲み方



直七の果汁

- 1 氷を入れたグラスに  
9分目を目安にキンミヤを注ぐ。
- 2 そのグラスに「直七の果汁」をお好みで加え完成。

株式会社宮崎本店

三重県四日市市楠町南五味塚 972 ☎059-397-3111  
<http://www.miyanoyuki.co.jp>



毎週金曜日  
17:10~17:20放送  
HBCラジオ

北海道で放送中の酒場詩人・吉田類が送る「ほろ酔いと〜番組」。全国の飲酒文化の違いや、郷土料理、面白い県民性などについて、毎週ゆる〜りと語ります。15年前から、プライベートでも通い続ける北海道のとおきおきの酒場にもお邪魔します。



吉田 類 RUI YOSHIDA

PROFILE

高知県生まれ。酒場や旅をテーマに執筆。イラストレーター&エッセイスト、俳句愛好会『舟』を主宰。著書に『酒場歳時記』(NHK出版)、『酒場のオキテ』(青春出版社)、『東京立ち飲み案内』(メディア総合研究所)などがある。BS-TBSにて『吉田類の酒場放浪記』(DVDも発売)に出演中。