

## GLAY TERU さん、高橋真麻さん、橋本マナミさん お気に入りの本格焼酎&泡盛や意外な楽しみ方を披露

TERU さん「ツアー中、ホテルの一室を“お酒部屋”に」 ツアー裏話も！  
11月1日は本格焼酎&泡盛の日 ～本格焼酎&泡盛を愛する人とお店を応援！～  
「本格焼酎&泡盛 飲んで食べるオンライン2021」10月31日(日)

日本酒造組合中央会は、2021年10月31日(日)に「TOKYO FM 11F JETSTREAM」にて、第1部のゲストに橋本マナミさん、第2部のゲストに GLAY TERU さんと高橋真麻さんをお招きし、11月1日の「本格焼酎&泡盛の日」を記念した一般視聴者参加型オンラインイベント「本格焼酎&泡盛 飲んで食べるオンライン2021」を実施いたしました。



### <第1部>

#### 橋本マナミさん、大好きな本格焼酎と泡盛を飲み比べ「幸せです。仕事じゃないみたい(笑)」

第1部では、橋本マナミさんがゲストとして登壇。蔵元「小牧醸造」の小牧伊勢吉さんや料理研究家の大伴季沙さん、鹿児島大学 客員教授の鮫島吉廣さんとともに、おすすめの本格焼酎&泡盛やその魅力について語りました。

普段から本格焼酎を楽しんでいるという橋本マナミさんは、「その日の気分によって様々な種類の本格焼酎を楽しみます。日々ダイエットをしているので、カロリーがあまり高くなく、かつ甘みを感じられる“黒糖焼酎”が好きです。これからの季節はお湯割りで飲みたいですね。」とお話いただきました。それに対し鮫島さんは、

「黒糖焼酎は鹿児島県奄美諸島でしか製造が認められていない特産品です。やわらかな甘みが特長ですが、本格焼酎・泡盛には一切砂糖は含まれていないんです。」と黒糖焼酎に関



する豆知識をお話いただきました。

また、小牧さんは本格焼酎のトレンドについて「今“芋焼酎”はおもしろいんです。バナナやダージリン（紅茶）など様々なフレーバーがあり、幅広い年代の方にお楽しみいただけると思います。」と語り、会場からは芋焼酎の意外な進化に驚きの声があがりました。

酒器にもこだわりがあるという橋本マナミさんは「結婚祝いでいただいた酒器で本格焼酎を楽しんでいます。」とお話し、「おつまみは、発酵食品が好きなので“ぬか漬け”を選ぶことが多いです。地元 山形県の山椒がきいたおせんべいをおつまみにすることもあります。」とおうちでの本格焼酎の楽しみ方について語っていただきました。

その他、料理研究家の大伴さんによる、この秋おすすめの里芋と味噌を使った「ねっとりぬた芋」のおつまみレシピ紹介に加え、日本の酒情報館館長の今田周三さんから本格焼酎について紹介いただきました。また、本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション優勝者の佐藤大介さん(日本ホテルバーメイズ協会 ホテルメトロポリタン バーテンダー)によるおうちで簡単にできる本格カクテル講座では、ワイングラスで楽しむ、麦焼酎と麦茶を使用したホットカクテルを披露していただくなど、本格焼酎と泡盛の魅力や新たな楽しみ方に触れることのできるコンテンツが盛りだくさんの内容となりました。

## <第2部>

### GLAY TERU さん、“全員お酒好き”という GLAY メンバーとの貴重なツアー裏話を披露！ 高橋真麻さんは第1部ゲスト橋本マナミさんとお酒を介した家族ぐるみの付き合いも！?

第2部では、GLAY TERU さんと高橋真麻さんがゲストとして登壇。蔵元「緋月酒造」の堤純子さんとともに、dancyu 編集長 植野広生さんによるラジオ番組「食べるラジオ」(TOKYO FM) の公開収録を行いました。



第1部同様、収録内では、それぞれのお気に入りの本格焼酎&泡盛やその魅力についてトークを展開。本格焼酎・泡盛の普段の楽しみ方について、TERUさんは「地元 北海道のマイヤクさやなどの乾物と本格焼酎のお湯割りを合わせるが多いです。」と語り、高橋

さんは「本格焼酎も好きですが、沖縄料理が好きなので一緒に泡盛を楽しむことも多いです。島らっきょを合わせるとお酒が進みますね。食べ過ぎて夫から“口くさい！”と言われることもあります（笑）」とお話いただきました。

さらに高橋さんは、「娘ができたので、家族ぐるみでお酒を楽しむことが増えました。独身時代とはまた違ったお酒の楽しみ方をしているなあとと思います。第1部ゲストの橋本マナミさんとは子どもが同級生で、家族ぐるみでごはんやお酒を楽しんでいます。」と意外な交友関係をお話いただきました。TERUさんは「ツアーで地方に行く際に、必ずホテルの一室を“お酒部屋”として、メンバーやスタッフとともにライブを振り返りながらお酒を飲みます。九州へ行った際は、なかなか手に入らない芋焼酎が置いてあると“九州にきたなあ”と実感しますね。」と貴重なツアー中の裏話を語っていただきました。

また、一般の視聴者から「焼酎に合うおつまみを作るとしたら何を作りますか？」と聞かれると、普段から頻繁に料理をするTERUさんが「やはり北海道出身なので、海鮮の酒蒸しですかね。先ほど味噌が本格焼酎に合うというお話が出ていましたが、“鮭のちゃんちゃん焼き”も合うかもしれませんね。」とお話いただきました。



#### 【番組概要】

「食べるラジオ 植野広生」(TOKYO FM)

毎週日曜 24:30-25:00 放送

(公開収録 O.A.日: 11月7日(日) 24:30-25:00)

番組 URL <https://audee.jp/program/show/50786>

#### 【本格焼酎&泡盛とは】

本格焼酎・泡盛は日本の國酒。単式蒸留機で蒸留された伝統的な焼酎のことを指します。蒸留を通常一回しか行わないため、原材料の持つ香りや味を活かしたお酒を造ることができ、同じ原材料・蒸留方法でも違いが生まれます。原料には麴と米、芋、麦、そば、黒糖などが使われ、地域の風土を活かした焼酎が造られています。