

「愛媛で食べよう Go To Eat キャンペーン」好評



飲食店と、農林漁業者を応援する新たな「愛媛で食べよう Go To Eat キャンペーン」が10月30日から始まり好評です。4,000円支払うと5,000円分(500円×10枚)のプレミアム付飲食券に! お得なので皆さん、ぜひ利用ください。



《キャンペーン期間》

令和3年3月31日(水)まで

《飲食券販売期間》

令和3年1月31日(日)まで



4,000円で
5,000円分(500円×10枚)の
プレミアム付飲食券を
購入できます!

※販売価格4,000円に対して25%のプレミアム(1,000円分)を付けた飲食券(合計5,000円分)を販売

愛媛県の特産品がもらえる! ハッシュタグキャンペーン実施中!

期間 令和2年11月1日(日)~令和3年3月31日(水)まで

- 参加方法 ① プレミアム付えひめの飲食券利用可能店舗で食事をする。
② ハッシュタグ #gotoeat愛媛 を付けて、TwitterもしくはInstagramに投稿する。

公式SNSも
スタート
しています!

抽選で毎月10名様に愛媛の特産品が当たります!

※抽選の結果はダイレクトメッセージで当選者のみにご連絡いたします。
※ダイレクトメッセージ機能が不通の場合や、連絡後7日を過ぎても返信がない場合は当選を無効といたします。
※アカウントが非公開の場合は無効となります。公開アカウントにてご参加ください。

Facebook



@gotoeat_ehime

Instagram



@gotoeat_ehime

Twitter



@gotoeat_ehime

意外と知らないお酒の豆知識



何かと、お酒を飲む機会が多くなるシーズンになりました。そこで思わず誰かに話したくなる、知っているようで知らないお酒の違いを紹介します。

お酒は製造方法で分類すると下記のように、「醸造酒」・「蒸留酒」・「混成酒」の3つに分けることができます。それぞれに特徴があるので、自分に合ったお酒を見つけて楽しみましょう。

醸造酒

穀物や果実を酵母によってアルコール発酵させて造ったお酒のことです。代表的な醸造酒には、白米を原料とする「日本酒」やブドウを原料とする「ワイン」、大麦を主原料とする「ビール」、もち米を原料とする「紹興酒」などがあります。糖質があり、アルコールは、濃度が上がりすぎると酵母が死滅してしまうため、20度が限度と言われています。また歴史も古く、そのルーツは紀元前7000年ごろまで遡ります。

蒸留酒

醸造酒を加熱しアルコールを気化させ、その蒸気を冷やして液体にする、蒸留という工程を経て造られたお酒のことです。そのため、もとの醸造酒よりアルコール度数が高いお酒になるという特徴もあります。また、蒸留により糖質も少なくなります。おおまかに分けると、日本酒を蒸留したものが「米焼酎」、ワインを蒸留したものが「ブランデー」、他にもウォッカやジン、ラム、テキーラ、泡盛などたくさんの種類があります。

混成酒

醸造酒や蒸留酒に、果実や植物の種などを浸すなどして、香りや糖分を加えた再製酒のことです。梅酒やリキュール、ベルモット、薬酒、みりん、白酒などがあります。



醸造酒



蒸留酒



混成酒