

# くまもとのおちゅう 球磨焼酎瓦版

発行元  
球磨焼酎卸問屋  
鳥越商店  
熊本県人吉市  
西間上町810-1  
http://www.kuma-shochu.com

## 球磨焼酎「全蔵物語」再販

### 限定500セット予約受付開始!

昨年一ヶ月で完売した人気商品です

昨年8月に発売し、1ヶ月で完売となった全蔵物語が今年も発売されます。本年は7月と11月に発売予定。

球磨焼酎を造る全28蔵元の自信作を一堂に揃え、球磨焼酎の魅力が堪能できる逸品です。普段ミニ瓶を造られていない蔵元さんも参加されているとあって、ミニチュアコ

レクターには見逃せないアイテムとなっております。

サイズ  
高さ7.8k  
g/幅4.9

受注締切6月15日



熊本県材スギの木箱入り

5cm / 高さ19cm / 奥行18cm / 容量2873ml (前回2883ml) ※球磨の泉・織月が105ml → 100mlに変更になっています。 小売価格12,000円 (税込) 全28蔵元のミニチュアボトルと巻物2巻(商品紹介・球磨焼酎紹介)入り。 6月15日受注締切 7月中旬発売予定

5月16日(日) 球磨焼酎ミュージアム白岳伝承蔵がオープンしました。

ここでしか買えない「しご」の金・銀・白3本セットが好評です。

## 白岳伝承蔵オープン

初日はセレモニーが行われ500人以上の来場者で賑わいました。無料試飲や物販コーナーが人気で、こ

評だそうです。昔懐かしCM・広告のギヤラリーもあり焼酎造りの工

営業時間9時~4時 休日 毎週水曜日 問合せ先 0966(32)9750



### 蔵元訪問

## 癒しの蔵 松の泉酒造

明治8年創業。蔵の敷地・自

我田すべてに備長炭が埋設され、蔵一帯がマイナスイオンに包まれています。仕込に使われる湧き水は、白髪岳の伏流水を更に電子分解した



レトロな雰囲気のある蔵の裏。貯蔵タンクの色まで茶色に統一されていました。

身体にいいお水を使用しています。拘っているのは米や水だけでなく、それを造り出す空間までも演出している事。造り手が健康であることが美味しい焼酎を造る条件として「人」を大事にされています。



勢揃いしています。

ることに驚きます。マイナスイオンの効果か、ここで働く蔵人の皆さんは穏やかで優しい方ばかりでした。 秘蔵庫にお宝発見! 昔の麹室に古くは50年前の「松の泉」が眠っていました。年季の入ったラベルや瓶。見たこともないデザインのリペルに興奮。松の泉の歴史を感じさせる商品が

## 新商品のぞき案内

### 限定品 1981年製球磨焼酎

29年の熟成古酒 常圧蒸留酒をじっくりりねかしてあるので、味わい深くまろやかに仕上がっています。 常圧蒸留の焼酎は寝かせる事で熟成効果が期待できます。 首には1981年製 常圧蒸留のシール。



原材料/米・米麹 使用麹/白麹 度数/25度 容量/1800ml 蔵元/球磨焼酎株式会社

出荷数155本の限定品とあって、プレミア感のある白布で包まれています。 小売価格 6,300円(税込)

### 球磨焼酎と

#### お料理の 美味しい関係

球磨焼酎は食事との相性がよく、食中酒にぴったり。球磨焼酎酒造組合のホームページでは、和・洋・中それぞれの有名料理人がオススメする球磨焼酎に合う料理のレシピを紹介しています。 減圧、常圧、樽それぞれ味わいに



2,000円(税込)

蔵の一押し商品 「精選水鏡無私」 すいきょうむし 備長炭を敷き詰めた自我田で蔵人が手をかけて作ったお米が原材料です。蔵の湧き水をさらに電子分解した水を仕込と割り水に使用。悪い酔いしないと評判の逸品です。

合わせた本格シェフの美味しい料理をお楽しみ下さい。 和/南麻布分とく山 総料理長 野崎洋光 洋/リストラテアルポルト オーナーシェフ片岡護 中/熊本ホテルキャッスル 代表取締役 斉藤隆士



http://ryori.kumashochu.or.jp/index.html