くまもうちゅう 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

球磨焼酎の原料は「お米」です

「田植え」が始まりました

5月中旬より、人吉球磨地方では田植えが始まりました。球磨焼酎は「コニャック」「ボルドー」のように**地域名を使う事が認められた世界のブランド酒**です。このように地理的表示規定を頂くようになったのは、美味しいお米が作られる人吉球磨の豊かな風土が起因しています。

球磨盆地では中央を流れる清流球磨川を中心に稲作がさかんに行われています。豊富な水が土地を豊かにし、盆地特有の寒暖の差がうまい米を作りだします。**米を原料**とした「球磨焼酎」の歴史はなんと約５００年も続いてきました。主食であるお米を原料としそのエキスを飲むなんてとても贅沢な事で、庶民には手に入らない時代もあったようです。

最近では原料米を作られる蔵元が増えてきました。先日、無農薬有機米農法に取り組まれている豊永酒造場さんの田植えに参加させて頂きました。梅雨真っ只中であいにくのお天気でしたが、熊本市内や阿蘇から球磨焼酎ファンが参加。焼酎の味に影響する大きな要因は「**麹と酵母**」。蒸留するので米そのもの味わいは分かりづらいがそれでもなお米にもこだわる。そこには原点に戻った**球磨米**での焼酎造りと、農薬などで土地を汚さずこの豊かな財産である環境を後世に残したいという思いが詰まっていました。

蔵元訪問

こだわりに徹する蔵 高田酒造場

高田酒造の創業は明治三十五年。昔ながらの石蔵は新緑の木々に囲まれ閑静な佇まいの中にあります。笑顔で迎えてくださったのは十二代目当主の高田社長。

「自分が美味しいと思うものを造っていきたい。自分が楽しくなければ美味しい焼酎は造れないでしょう！」

に出会ったことから、高田酒造は球磨焼酎の蔵元で唯一「花酵母」を使う蔵元として確立していきます。

「小さな蔵だからこそ出来る事をやっていく。」

仕込水は片道２時間半かけてアポロ峠の岩清水を組み上げてきます。ナンバーの付いた仕込の甕は、商品毎に決められた甕で仕込む為。米も水も甕にも拘り、語る口調は熱くなり焼酎造りへの情熱がひしひしと伝わってきます。

「酵母が大事」だと感じ大学時代に酵母を研究。当時の大学教授が完成した**「花酵母」**

「誰が造ったか分かる丁寧な商品造り」をモットーとする蔵元です。

【郷の鴨遊び】
減圧　７２０ｍｌ
あいがも農法無農薬米使用。生産者名が裏ラベルに明記してあります。仕込み水は海抜千ｍの岩清水を使用。吟醸酒のような香りでまろやかな舌触りです。
小売価格
１９９５円（税込み）

モ～っと牛らしくなった「ポーチスタイル」が登場

720ml　減圧　25度
小売価格
1,670円（税込み）

大和一酒造元の牛乳焼酎「牧場の夢」に可愛いポーチスタイルが登場。内容・価格はそのままで、従来の商品も併行販売です。飲んでよし、顔や髪につけても良しと評判の焼酎です。

熊本限定販売・リニューアル 花びら入り「つくしいばら」

500ml　12度
小売価格
1,050円（税込み）

絶滅危惧種である「つくしいばら」の栽培に成功された大和一酒造元。五月にはハート型の花びらが収穫され、薔薇香酒「つくしいばら」の原料に使われています。

ラベルが新しくなりました！

福田酒造商店の「山河特醸」のラベルが新しくなりました。味・価格はそのままです。「山河」との違いは米の品質。特醸山河は贅沢な米を使用しています。

1800ml　減圧　25度
小売価格
1,814円（税込み）

6月8日オープン

人吉市の繊月酒造の見学蔵が新しくなりました。重厚感あふれる造りの売店・無料試飲コーナーと繊月酒造の歴史を感じる品々が展示してあります。窓からは人吉城址が一望できます。

繊月酒造見学蔵　**城見蔵**

蔵の入り口には**足湯**があり、**美人の湯**と謳われる「人吉温泉」で旅の疲れを癒せます！

繊月酒造株式会社
見学受付時間　九時～四時半
年中無休
連絡先　０９６６-２２-３２０７

7月上旬発売！ 球磨焼酎全蔵物語

球磨焼酎の二十八蔵元の自信作を取り揃えた「球磨焼酎全蔵物語」。7月上旬発売です。熊本県材のスギの箱入ってお中元贈答用にとご好評頂いております。

蔵出し開始・芋焼酎 初留取り「王道楽土」

恒松酒造本店の王道楽土シリーズ。6月7日に今年の初留取りが蔵出しされました。楽天の焼酎部門で１位を獲った人気の王道楽土です。７月に**吟王道**発売予定。

500ml　44度
小売価格
3,150円
（税込み）