# くまじょうちゅう 球磨焼酎瓦版

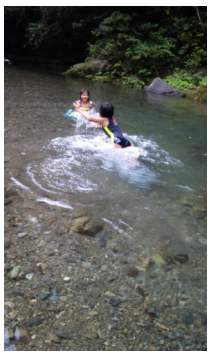
発行元
球磨焼酎卸問屋
鳥越商店
熊本県人吉市
西間上町810-1
http://www.kuma-shochu.com

## 日本一美しい川「川辺川」

２００９年１級河川水質ランキング４年連続１位

国土交通省が７月２９日に公表した２００９年の１級河川水質ランキングで球磨川水系・川辺川が４年連続日本一となりました。地元の人間としてとても誇らしく嬉しいことです。

夏になると人吉球磨のいたるところで川遊びをしている子供たちを見かけます。ちょっと山に登ると、心臓が止まるくらい冷たい水が流れ、トマトやスイカなど川で冷やしてそのまま食べる姿も見られます。この美しい自然を次の世代へ残していきたいですね。



人吉・球磨地方ではこの清流のお陰で美味しいお米がつくられ、ここでしか造れない「球磨焼酎」が生まれます。今回はこの川辺川水系の水を使用して造られた焼酎をご案内いたします。

## 限定川辺　織月酒造

川辺川の伏流水を使用。お米も川辺川の流れる地元相良村産を使用しています。呑みやすく涼やかな吟醸香。米の甘みを感じあとからキリリとした辛味が出てきます。清流のようなイメージで深い緑色の瓶に入っています。

原材料/米・米麹
蒸留方法/減圧
麹/白麹　25度

720ml　箱入り
1,502円（税込み）
1800ml
2,573円（税込み）

## 山女魚（まだら）　福田酒造商店

３月１日に漁が解禁されると尺物の山女魚を求めた釣り師が全国から訪れます。「山女魚（やまめ）」は熊本県では「まだら」と呼ばれています。（斑点模様がまだらにあるから？）

漁解禁になると釣り師はこの酒で山の神さん、川の神さんに御神酒をあげ一年の無事を願います。穏やかながらフルーツのような甘い香り。川辺川源流水入り。

原材料/米・米麹
蒸留方法/減圧　麹/白麹

720ml　箱入り
1,630円
（税込み）

## 豊永酒造の夏祭り

８月１４日、今年で２回目となる「豊永蔵の夏祭り」が開催されました。

目玉はこの時にしか蔵出しされない「秘蔵酒の販売」「梅の実詰め放題コーナー」。人気商品である豊永梅酒の原料の梅の実は２年程漬け込んだ後、タンクから引き上げられます。地元球磨産の梅で早い時期に収穫されたものなので、２年漬けていても歯ごたえがあるそうです。

梅の実はそのまま食べたり、デザートの材料にもなり人気です。

梅の実がとても美味しかったので今年の梅酒の味は更に期待できそうです。

## 蔵元訪問

### 球磨焼酎の原点にかえる　豊永酒造

創業明治２７年、初代豊永鶴松さんが湯前の地で創業。豊永蔵のシンボルマークは鶴と松。初代のお名前からきています。

球磨焼酎の５００年の歴史は美味しい水と美味しいお米があったからこそ。球磨の米、球磨の水を使ってこそ球磨焼酎として、地元球磨米にこだわって取り組んでこられました。

使用するお米は地元球磨の１６件の契約農家が作る有機無農薬米のお米だけ。自社で育てる米も当然無農薬。稲の間に生えた雑草も蔵人達が丁寧に草取りされています。手間をかけた分だけ大きな安心と愛情がこもった米に育ち、それが焼酎になります。蔵人の皆さんがとにかく繊細で丁寧。商品にそのまま人柄が出ています。

【一九道（いっこうどう）】
19度で割らずに飲める焼酎。そのまま冷やしたり温めたり。瓶のままクールショットに。蔵元のお薦めは「ストレート」
330ml　/389円（税込み）
900ml/890円（税込み）
1800ml/1700円（税込み）

330mlはクールショットにピッタリの飲みきりサイズです。

## 新商品　日野熊蔵記念ボトル

日本で初めて空を飛んだ人吉出身の「日野熊蔵」の初飛行１００周年を記念した焼酎セットが発売されました。人吉市では企画課内に実行委員会が組織され、テレビ製作やシンポジウム、パネル展開催など多数の事業が予定されております。

事業の一つとして実行委員会の中で日野熊蔵焼酎が企画され、この度販売の運びとなりました。箱には日野氏の年譜やドイツの新聞広告をはじめとする日野氏関連の写真を多数掲載しております。

飛んでいるハンスグラーデ機

晩年の日野氏

### 日野熊蔵ミニ瓶セット

原材料/米・米麹
度数/各25度
繊月酒造/減圧/100ml
大和一酒造元/減圧/100ml
深野酒造/常圧/105ml
全305ml
1,050 円（税込み）