

# くまもとふるさと酒造 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.kumashochu.com

## 球磨焼酎「行い」会in東京



東京の椿山荘にて球磨焼酎のテイステイング会が開催されました。蔵元自ら御案内する28歳元のブレス、リキュールブレスが会場内で展開され、お食事に合わせてテイステイングが楽しめます。球磨焼酎で仕込んだリキュール

### 案内人だよ！全員集合！

球磨焼酎を愛する球磨焼酎案内人・応援店の皆様を集めた大忘年会が開催されます。利き酒コンテスト、美味しい飲み方教室もあります。

12月5日(日) 12時～  
会場 人吉市「あゆの里」  
参加 3,000円

※「案内人」は球磨焼酎酒造組合主催の講座にて資格が取得できます。講座開催は不定期です。開催のお知らせは組合のホームページにてご確認ください。  
http://www.kumashochu.or.jp

のコーナーは女性陣に人気で、梅、紫蘇、ゆず、ばんぺいゆ、でこぼん、マンゴー、黒にんじん、コーヒークリキュールを提供いたしました。会場ではホテルグレイスリー銀座からバーテンダーのデモンストラクションに釘付けに。球磨焼酎と相性ぴったり馬刺しブレスでは千興ファームの特選馬刺しというまにくな人気でした。

### 新商品ののご案内



### 「秋の露」シリーズ 1800ml限定

常楽酒造より発売。「秋の露二〇〇三」は7年もの古酒。常圧蒸留酒は寝かせることで熟成効果が期待できます。しかも贅沢な全麹仕込みの焼酎です。「秋の露ビンテージ」シリーズは1,998年から発売され98年はすでに完売しており、99〜01年は残りわずかとなりました。本年は裏ラベルに限定感たっぷりのナンバリングがつけました。1800mlは**60本限定**。720mlは**300本限定**。

原材料/米麴 度数/25度  
麹/白・黄麴  
常圧蒸留酒  
参考小売価格  
1800ml 2,625円  
720ml 1,575円  
(消費税込み)

### 12月8日発売



### 「白岳」シリーズとして登場しました。これは蔵元直営の白岳伝承蔵のみで発売されていた人気商品で、この度九州エリア先行発売となりました。金銀のめでたい組み合わせは**年始のお席にぴったり**ですね。

原材料/米・米麴  
度数/25度



↑樽の倉庫にある  
樽焼酎専用

樽をメインでスタートしたと言われる常楽酒造は大正元年創業。樽保有数は約760本を誇ります。樽焼酎は、10本の樽を一つのタンクに入れブレンドして味を調べてから瓶詰めするそうです。社長のオススメは



### 蔵元訪問 樽の保有数を誇る 常楽酒造

銀しろは吟醸酵母で低温にて発酵。華やいだ吟醸香が特徴。参考小売価格 720ml 1208円(税込)



金しろは秘蔵の熟成樽貯蔵酒をブレンド。芳醇な香りとまろやかな口当たりが特徴です。参考小売価格 720ml 1260円(税込)



★リニューアルしました  
全麹米焼酎  
「樽蔵の本」  
高橋酒造

待宵 720ml×2本入り  
原材料/米麴 度数/28度  
参考小売価格 3570円(税込)



白麴/減圧樽貯蔵  
1800ml  
1814円(税込)

「秋の露」25歳。ロック、水割り、樽の香りが楽しめます。また、常楽酒造といえど「リキュール」の品揃えが豊富です。地元は美味しい梨や桃などが豊富にとれる「フルーツの里」でリキュールも新鮮な素材でつくります。熊本のデコボコブルーベリー、いちご、梅、バナナを原料にしたリキュールもありました。減圧蒸留の球磨焼酎が入ったタンクに新鮮な果物を入れて漬けます。漬けた期間は1週間から1ヶ月と果物によって違うそうです。タンクの周りにはいい香りが漂っています。