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

【お知らせ】被災酒類について

3月11日に発生いたしました東北地方太平洋沖地震の被害にあわれた皆様、関係者の方におかれましては、心よりお見舞い申し上げると共に一日も早い復旧をお祈り申し上げます

◆被災酒類について
申請までにはまだ時間がかかると思いますが蔵元への金額確認など代行しますのでお申し付けください。
●被災酒類について（酒類販売管理研修通信）
http://www.nrib.go.jp/kou/pdf/syu10.pdf
●国税庁　酒類が被災したことの確認申請ページ
http://www.nta.go.jp/tetsuzuki/shinsei/annai/kosei/annai/23600094

球磨焼酎の新しい飲み方(2)

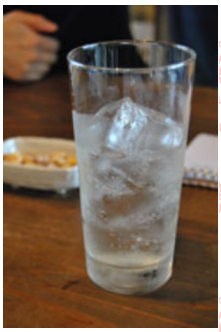
熊本で指折りのバーテンダーである日本バーテンダー協会の隅田さん（bar lente）、高松さん(bar takamatsu)をはじめシニアソムリエの米野真理子さんに球磨焼酎をベースにしたリキュールを開発していただきました。

お洒落に、しかも飲みやすくなっているので女性にも好まれる味わいです。自宅で簡単につくれるところが一番の魅力です。ホームパーティなどでも楽しめそうです。

ソルティードックスタイル

【レシピ】
球磨焼酎（減圧原酒４０度）　３０ｍｌ
グレープフルーツジュース　適量
大葉（１枚　塩（適量
グラスの縁をレモンで濡らしグラスの口の半分に塩をつけスノースタイルにします。
氷を入れ焼酎を注ぎグレープフルーツジュースを入れます。
大葉を丸めて手の平でパンとたたいて入れます。大葉の香りがふんわりと漂いすっきりとしたのみ口になります。

ハイボールスタイル



【レシピ】
冷凍保存した球磨焼酎（樽熟成原酒）　３０ｍｌ
ソーダ　適量

新商品のご案内

樽熟成の焼酎（原酒）を冷凍庫で瓶ごと冷やす。グラスに氷と樽貯蔵の焼酎を入れ冷やしたソーダを氷に当てないように優しく注ぎいれます。
夏はキンキンに冷えたソーダで飲むとさらに美味しさが増します。
※樽熟成原酒の焼酎を冷やすと、樽のよい香りが強くなり、アルコール臭は減り穏やかになって飲みやすくなります。

「花五十四萬石」高田酒造場

白麹/減圧
500ml　25度
1200円（税込み）

花酵母を使用し、丁寧に造り上げた米焼酎。すっきりとしてまろやかな風味が花酵母の特徴です。

「球磨ン衆」深野酒造 くまモンのデザイン登場！

ラベルは可愛いけど味はしっかり！！

白麹/減圧
1800ml　25度
オープン価格

深野酒造より地元飲みの定番焼酎「純米・球磨ン衆」のくまモンラベルが登場しました。
販売は２３年３月１０日～１２月３１日限定。

「熟成倉岳」房の露

２年に一度しか栽培することができない貴重なもん芋で造った本格芋焼酎をシェリー樽の中で熟成させました。まろやかで深みのある味わい。

原材料/芋・米麹
720ml/1344円
1800ml/2713円
（税込み）

蔵元訪問

独自の酵母で焼酎づくり　松本酒造場

創業は明治４２年。小仕込み、きめ細やかな丁寧な蔵元で、そのような蔵元の印象のとおり、蔵の中はとても美しく隅々まで整理整頓されていました。案内してくださった専務は知識が豊富で酵母や麹菌の役割などを丁寧に解説してくださいました。

見学中、他の蔵では見たことのない部屋を発見！そこは「松本研究所」と名づけたくなるような部屋で、フラスコや試験管が並んだ机と、その奥に白い白衣がかけてあります。専務は東京農大の醸造学科酵母研究所で酵母菌の研究をしていたそうで、通常「酵母」を購入して使用する蔵が多い中、自社で酵母を培養しているそうです。「自社培養の利点は？」と尋ねると外部要因を減らす事が目的とのお答えでした。自分が管理するこれで生きた酵母であるため取扱が難しい酵母を安定して使えているようです。しかし、出来上がった焼酎に「納得できるものがなかなかできない・・・」とため息。現状に満足することなくさらに美味しいものを求めて焼酎造りは続けられています。

「緑松（みどりまつ）」

720ml　25度
米・米麹　減圧
950円（税込み）

独自の酵母で造られた松本酒造の焼酎は丁寧に細かな味わい仕込みからうまれる繊細なファンを魅了し続けています。これからもっと美味しいお酒がうまれてくることを楽しみにしています。

全国販売開始！

九州限定発売の先行「金銀しろの露」が全国で売開始されました。