くまもしょうちゅう 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

球磨焼酎の新しい飲み方(3)

球磨焼酎をお酒落に、しかも飲みやすく、簡単に自宅でもつくれるレシピ紹介の第３段です。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。

ホームパーティなどでも楽しめそうです。

※単位ｔｓｐはティースプーン

カクテルスタイル

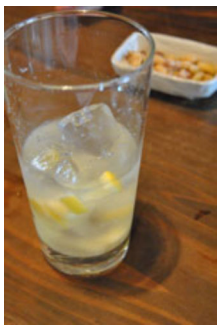
★カクテル名「球磨川ローズ」

【レシピ】

球磨焼酎（減圧２５度）　４０ｍｌ
つくしいばら
（リキュール）　１０ｍｌ
レモンジュース　１０ｍｌ
グレナデンシロップ　１ＴＳＰ

シェーカーでシェイクして出来上がり。カクテルを入れるグラスを冷やしておくとＧＯＯＤ。リキュール「つくしいばら」の香りが素敵なカクテルです。

カイピリーニャスタイル



★カクテル名「おてもやん」

【レシピ】

球磨焼酎（常圧２５度）　３０ｍｌ
レモン　１/６個
砂糖　２ｔｓｐ

乱切りにしたレモンと砂糖をグラスの中ですりつぶす。氷と焼酎を入れて完成です。

ついに登場！球磨焼酎のピンバッチ！

かわいいピンバッチです。
あなたはどれにする？？
サイズ　高さ3.8cm×横1cm

- ●球磨焼酎
- ●文蔵
- ●球磨の泉
- ●誉の露
- ●繊月

5種　各４２０円（税込み）

新商品のご案内

熊本で人気のゆるキャラ「くまモン」ミニチュア

◆「彩葉（さいば）」
白麹/減圧/１０５ｍｌ

◆「樽御輿（たるみこし）」
白麹/樽貯蔵/１０５ｍｌ

◆「温泉焼酎夢（ゆめ）」
白麹/常圧/１００ｍｌ

各箱入り４２０円（税込み）

米・芋・麦の焼酎 房の露「くまモン」

各720ml　米/麦1,230円（税込み）
芋　1,300円（税込み）

房の露より、熊本限定販売のくまモンラベルが発売されました。原料は米、芋、麦。それぞれの味わいの違いが楽しめます。売上金の一部が熊本県庁を通して東北地方太平洋沖地震の義援金として寄付されます。

米、だからうまい「黒麹抜群」発売

1800ml/1,785円
900ml/ 945円
※箱なし・税込み

抜群酒造としては２５年ぶりの常圧の焼酎が発売されます。「黒麹」仕込み。深いうまみとコクが特徴です。ラベルの「抜群」の文字は２５年前に使われていた文字を復刻したそうです。

蔵元訪問

樽といえば「大石」 大石酒造場

創業明治５年。大石酒造場は球磨川の最上流に位置します。樽といえば大石酒造といわれるほど樽焼酒の樽の数でした。蔵を案内していただき、一番驚いたのはやはりそ「大石」が有名です。

樽専用倉庫が３つもあり、シェリー樽、ブランデー樽合わせて約１，２００樽が眠っています。倉庫のシャッターがあくたびその樽の数に圧倒されました。樽の焼酎はその色や味わいが樽の状態によって変化してくるため、数本の樽をひとつのタンクでブレンドして味の均一化を図ります。通常は同じ商品として味を調えることにとても気を使う場面なのですが、大石酒造は社長自らの経験でブレンド

樽焼酎を瓶詰めするそうです。今回の大石はシェリーの味が強かったね」と、逆に味のばらつきを楽しみにされるファンが多いとの事。そういう焼酎の楽しみ方も面白いですね。「大石」は洋酒に近い味わいですから薄めずストレートかロックで頂きたい美味しさです。

1800ml/3,465円
720ml/1,733円
※箱入・消費税込

樽倉庫→

↓１つだけガラス側面が樽の色リアル発見！樽クを綺麗！