球磨焼酎瓦版（くましょうちゅう）

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

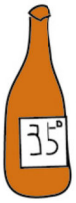
球磨焼酎で梅酒をつくろう！

九州は梅雨入りしました。これから毎日ジメジメした日が続いて困りますね。こんな嫌な季節にも楽しみはあるもので、庭の梅の木の実が大きくなってくると「そろそろだなぁ」とワクワクします。そう！梅酒作りの季節です！皆さんは梅酒を作ったことはありますか？実は料理の苦手な私にでも簡単に作れるんです！手作りの梅酒は格別に美味しいので是非皆さんもチャレンジしてみてください。その時はもちろん・・・「球磨焼酎」をベースにどうぞ！

ホワイトリカーや日本酒ベースにする焼酎によって出来上がる味もたのしめそうです。

材料

梅約1Kg



美味しい
球磨焼酎35度
1800ml

氷砂糖約1Kg

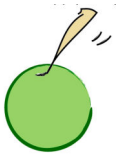
★ポイント★

コクのある梅酒にしたい時は梅を1.5倍に増やして下さい。甘みのきいた梅酒にしたい時は氷砂糖を多めに。来年のためにレシピを瓶に貼っておくことも忘れずに！

●梅酒の作り方

①梅を手洗いしてキッチンペーパーで水気を切る。水気が残っているとお酒が傷みやすくなるのでしっかりとふき取ってください。

②ヘタをとる
竹串などでなり口についているヘタを取り除く

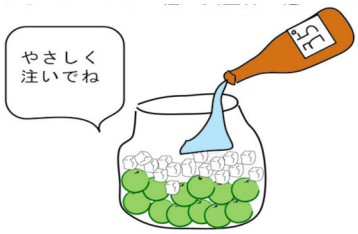


③保存瓶は熱湯消毒をして乾かしてから使用します。

④梅→氷砂糖→焼酎の順に入れる。氷砂糖がゆっくりと溶けて梅の実全体に広がります。

★ポイント★

焼酎は35度以上のものをお選び下さい。35度以下では梅のエキスが摘出されず熟成もすすみません。



新商品のご案内

「桜の里（くまモン）陶器製」

25度　減圧　白麹
360ml/1,980円
税込み

松下醸造場より陶器製の桜の里（くまモン）が発売されました。飲み終わったら貯金箱になる優れものです。桜の里は、柔らかく優しい味わいの減圧焼酎です。

復活！松の泉「かしだる」

松の泉酒造の樫樽が復活しました。ラベルも新たに、「樫樽」から優しいイメージの「かしだる」に変身。樫樽の中でゆっくりと熟成されやさしい香りと深い味わいです。

２５度　減圧　白麹
３年以上貯蔵の古酒
１８００ml／２１００円
７２０ml（箱入）／１２６０円
７２０ml（箱なし）／１１５５円
※税込み

■繊月酒造　峰の露３５度　常圧

1800ml/2,333円
税込み

繊月が原点に立ち返り造り上げた黒麹の常圧焼酎。個性あふれる香りと甘み。

■高橋酒造　白岳３５度　減圧

1800ml/2,333円
税込み

白麹。キリリとした余韻がある。減圧なのでクセの少ない梅酒が出来そうです。

■林酒造　極楽３５度　常圧

1800ml/2,243円
税込み

お米をこがしたような香ばしい味わいが魅力です。

ベースにする焼酎によって出来上がる味もたのしめそうです。

●３５度以上焼酎

■寿福酒造　武者返し３５度　常圧

常圧なのにすっきりとした口あたり、でもしっかりパンチのある味わいです。

※取扱店限定の商品です。

1800ml/2,940円
税込み

■木下醸造所　文蔵３５度　常圧

甕壺手づくり。昔ながらのつくりにこだわった逸品。

1800ml/2,594円
税込み

■六調子酒造　本吟六調子３５度　常圧

独特の甘い香り。コクのある旨味と力強い辛味も残る。第一次焼酎ブームの火付け役。

1800ml/3,036円
税込み

■球磨焼酎（株）　球磨焼酎３５度　減圧

「梅酒ひとよし」のベースはこちらの商品です。

※商品画像は２５度です。実際のラベルとは異なります。

1800ml/
2,378円
税込み