

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

球磨焼酎フェア開催

くまじょうちゅうと空港

8月10日から23日まで、阿蘇くまもと空港で球磨焼酎フェアが開催されました。



熊本限定販売の焼酎や人気のくまモン焼酎コーナー、球磨焼酎Tシャツなどのグッズを販売。日替わりで各蔵元が対応することができました。やはり一番人気はくまモンシリーズ商品。そして球磨焼酎の魅力のひとつである「寝かせることに味わいが深くなる」古酒・ビンテージ商品の売れ行きも好調でした。



文蔵ビンテージ 100%手製登場

木下醸造所

「文蔵

二〇〇六年製ビンテージ」

甕仕込みの文蔵ビンテージは人気が高く、二〇〇三年製以前のものは全て完売しております。常圧蒸留酒が寝かせることで熟成効果が期待でき、この文蔵も5年の熟成を経て濃厚な味わいに仕上がっています。蔵元からのオススメの飲み方はストリートカロック。燗つけやお湯割りにするなら温め



原材料 米・米麹
白麹/常圧蒸留/25度

- ◆720ml 業務用箱なし 1575円 (税込み) 限定 760本
- ◆1800ml 2982円 (税込み) 限定 60本

【お知らせ】織月酒造の終売商品

織月酒造よりお知らせです。以下の商品の製造が終了となり、在庫がなくなり次第終売となるそうです。ご愛飲頂いてる方には残念なお知らせとなりました。まだ飲まれてない方もご購入はお早めどうぞ。

商品名	五木	パック	25度	1.8L
	峰露	25度	720ml	
	峰の露	25度	720ml	
	伝助	25度	1.8L	
	伝助	25度	720ml	(箱入)
	伝助	25度	720ml	

もっと球磨焼酎が美味しくなる 伝統の直燗の仕方



1. ガラに焼酎を1合入れてガスコンロにかけます。暖めすぎに注意!
2. 中火で約1分弱。約55度がベスト! 口から湯気が立ち上ったらすぐ止めてください。
3. コンロから下ろす時は熱くなっていますので注意してください。
4. 球磨焼酎の酒器、チョクに注いで頂きましょう!

のお湯がオススメだそうです。

マメ情報

球磨焼酎酒器

がらとちよく

米焼酎のメツカ人吉球磨では35度、40度という強い酒を「がら」という酒器に入れ、五徳にかけあためて飲みます。球磨の「ちよく」は清酒の杯より小さく口が開いていません。昔は、焼酎は桝(ます)で量って二合五勺が一盃と呼ばれていたもので、がらにはちようど二合五勺が入るように造られており、お湯を入れてもなお余裕があるくらいの容積をもっています。

ている場所のどこか適当なところに、必ず一滴だけ落とすから、口につけてもっていきのが、球磨地方での古い習慣でありました。まず五神酒を土地神にあげて、そのおすそわけをいただくという信仰のあらわれでしょう。(球磨焼酎組合発行「球磨焼酎案内人受講テキスト」引用)



▲酒造組合販売がらちよく 735円 (税込み)

▼【価格改定】マル球磨ガラチョク

球磨の小口のちよくは強い焼酎の爛酒において鼻にツンとこないのが具合がよく、がらは注ぎ口がほそくなっております。焼酎を注ぎやすく、このまま五徳にかけて焼酎を温めるのに便利です。

マル球磨
ガラチョクセット



▲ガラチョクセット (チョク2個付き) 788円 (税込み)



▲ちよく1個 100円 (税込み)



「マル球磨のガラチョク」は○の中に球磨焼酎の文字が入っておりデザインがとっても可愛いと評判です。今回窯元でのロゴの焼印が変わり価格が値上げされました。