球磨焼酎瓦版（くまもうちゅう）

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

焼酎の仕込みがはじまります

朝晩が涼しくなりすっかり秋になりましたね。人吉球磨では稲刈りが始まりました。

そしていよいよ、球磨焼酎の仕込みのシーズンに入ります。これから２月頃まで人吉球磨の蔵元の周囲では米を蒸す匂いや仕込みのもろみの独特の香りが広がります。

球磨焼酎の原料は「お米」です。「球磨焼酎」は平成７年に地理的産地表示を世界的に認められました。

球磨焼酎とは、米のみを原料として、人吉球磨の地下水で仕込んだもろみを、人吉球磨で蒸留しびん詰めしたものをいいます。

昨年から「米トレーサビリティ法」がスタートしました。これからは原料である米の産地の表示が必要になります。施工以前に造られた焼酎は表示義務の対象外となりますが、昨年以降に仕込まれた焼酎には早速「球磨産米」「熊本県産米」と産地がラベルに表示されています。産地が明確にされていると安心して飲むことができますね。

蔵元訪問

那須酒造場

創業大正六年。もろぶたによる麹造り、カメ仕込みなど昔ながらの道具を使った本格手作りを守り続ける蔵元です。桶などの道具は創業の頃から使われている年季の入ったものばかり。痛むと輪替などの修理をして使いつづけているそうです。

洗米には機械を使う蔵が多い中、大きな桶で二本の棒を交互に動かしながら手作業で米を洗います。自分の目と手でお米の状態を確認しながら丁寧に洗米し、浸漬した後ざるで水を切ってから蒸しに入ります。

「焼酎の気配を感じながら自分達の目の届く範囲で造っています」小さな蔵だからできる手造りの味を守る頑なな思いがその焼酎の味に出ています。無骨な感じですが濃厚で深い味わい。地元でも常圧のファンに根強い人気があります。

「球磨の泉　常圧」人肌くらいの燗付けかお湯割りで、常圧の深いコクをお楽しみください。

25度　1800ml　白麹
小売価格1,880円
（税込み）

新商品続々登場

開店祝い、新築祝いに「益々繁盛」を

「くまモン（米）４．５Ｌ」
酒造元／房の露

熊本のご当地キャラ「くまモン」が描かれた可愛いラベルの益々繁盛が登場しました。

熊本限定販売です。
もろみの段階から低温で発酵、熟成させ、香りとうま味を摘出。麹には昔ながらの白麹を使い、臭みのない焼酎に仕上がっています。割り水には日本で美しい川として環境庁より指定を受けたくまがわの深層地下水を使用しています。

原材料／米・米麹
度数／25度
容量／4500ml
価格／9,247円（税別）

10月17日より九州先行販売開始

白岳うめぽん発売

うめぽんは、本格焼酎で造ったリキュール「白岳あの頃の梅酒」に国産の「デコポンストレート果汁」を程よくブレンドした梅酒です。これまで味わったことのない爽やかでスッキリ飲みやすい味わい。アルコールは控えめの10%。蔵元オススメの飲み方はオンザロックかソーダ割り。冷蔵庫やワインクーラーであらかじめ冷やしてストレートで飲んでも美味しくいただけます。

原材料/本格焼酎、梅、デコポンストレート果汁、クエン酸
容量/720ml
度数/10度
小売価格　1,180円
（税込）

「ほるもん街道」発売

球磨郡錦町にはホルモン料理の美味しいお店が多く、「ほるもん街道」と呼ばれています。錦町にある２社の蔵元、常楽酒造さんと六調子酒造さんからこの「にしきほるもん街道」を盛り上げるためホルモン料理に合う球磨焼酎が発売されました。

ほるもん街道焼酎（米）
六調子酒造

原材料／米・米麹
白麹使用　減圧蒸留
度数／25度
小売価格
1800ml　1803円
900ml　992円
（消費税別）

ほるもん街道焼酎（芋）
常楽酒造

原材料／芋・米麹
黒麹使用　常圧蒸留
度数／25度
小売価格
1800ml　1783円
900ml　924円
（消費税別）