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

鬼倒2007年製ビンテージ発売されました

ビンテージ商品は球磨焼酎の蔵元と契約し、単年度製造の常圧１００％を毎年数量限定して瓶詰めしています。球磨焼酎の魅力の一つといわれる古酒。常圧蒸留で造られた焼酎は時間をかけて寝かせる事で熟成効果が期待できます。アルコールのとげとげしさもなくなり、まろやかな口当たりになるのでとても飲みやすくなると言われます。

鬼倒2007年製
1800ml　2,625円
720ml　1,575円
（税込）

「鬼倒２００７年製」大石酒造場

球磨焼酎をつくる蔵の中で水源に最も近くに位置し、伝統の味に先進性を取り入れた蔵元です。定番の鬼倒にくらべ寝かせた分だけまろやかでなっておりコクがあります。特徴は口の中に広がる麹の香り。お湯割りにすると香りがたって甘みを楽しめます。

原材料／米・米麹
度数／25度
白麹使用
常圧蒸留

ビンテージ紹介

■文蔵ビンテージ　木下醸造所

2000年～2006年製発売。旧来からの製法による焼酎づくりで独自の香り、コクのある焼酎が特徴です。
2000年～2003年製は完売いたしました。
米の旨味が口いっぱいに広がります。

■深野ビンテージ　深野酒造

1999年～2005年製発売。昔ながらの甕仕込にこだわる蔵元が造りました。黒麹のコクと旨味がたまらない！
1999年製完売。2000年は残りわずかです。

■秋の露ビンテージ　常楽酒造

1998年～2003年製販売。贅沢な全麹造りで泡盛のようなふくよかな独特の香りが特徴です。
1998年製完売。1999年残りわずかです。

■園の泉　渕田酒造本店

2003年製販売。
洗米・麹つくりひとつひとつ手作業で行われています。小さな蔵だから出来る昔ながらの造りを守り続ける蔵元です。
2003年製販売中。

※ビンテージの為ラベルに汚れがある場合がございます。

その他のビンテージ紹介

■球磨焼酎1981年製　球磨焼酎

1981年に造られた球磨焼酎の常圧蒸留酒。
限定155本のみ販売です。
残りわずかです。
1800ml
6300円（税込）

■球磨焼酎1977年製　球磨焼酎

30年以上の古酒原酒。
37度と度数も高くボリュームのある甘辛の刺激がバランスよくコクを出しています。
陶器入り。外箱は豪華な木箱です。
720ml10000円（税込）

■大和一1984年製　大和一酒造元

特別な二段蒸留で摘出した原酒を長期熟成しました。
アルコール度数41度。
720ml
7,380円（税込）

新商品のご案内

「特濃ヨーグルトとろ～り」常楽酒造

とろりとした食感が人気の「球磨の恵み」ヨーグルトを原料に、コクのある甘みと酸味が特徴の濃いヨーグルトリキュールができました。
・そのまま冷やしてストレート
・ロック　・炭酸割り
・カクテルベース　・ホット
・バニラアイスやフルーツにかけて

容量500ml
度数　8度
原材料
ヨーグルト、
本格焼酎、
糖類、酸味料
893円（税込）

地元で大人気のとろりとした
球磨の恵みヨーグルトが
リキュールになった！

「白岳うめぽん」高橋酒造

「あの頃の梅酒」にデコポンのストレート果汁をブレンドした梅酒。梅酒？デコポン？どっちの味？と、とても気になりますね。ほんのりとした甘さとすっきり飲みやすい味わいだそうです。
アルコール控え目なので女子会にもオススメ。
・冷やしてストレート
・ロック
・炭酸割り

容量720ml
アルコール度数　10度
原材料
本格焼酎、梅、砂糖
デコポンストレート果汁、
クエン酸
1180円（税込）

※うめぽんは九州先行販売です。

「古酒王道楽土」恒松酒造本店

十一月七日蔵出し開始
球磨焼酎の蔵元が造った人気の芋焼酎王道楽土の古酒が蔵出しされます。球磨郡山江村で契約栽培した芋（黄金千貫）をひとつひとつ手作業で選別し、米黒麹一・二トンに対し芋六トンの割合で仕込んだ贅沢な全量古酒本格芋焼酎です。無濾過（機械濾過をしない）なので旨味成分がたっぷり残っています。
原材料／芋・米麹
度数／３０度

古酒王道楽土
1800ml　2,604円（税込）
720ml　1,470円（税込）

「古酒甕王道」

柄杓付き
原材料／芋・米麹
度数／25度
1800ml
5,250円
（税込）