くまもようちゅう 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
西間下町810-1
http://www.kuma-shochu.com

謹んで新春のお慶びを申し上げます。

いつも球磨焼酎をお引き立て頂き、
ご愛飲頂きましてありがとうございます。

ジンジャーボンバー始動

全国2位の収穫高を誇る熊本県産の「ショウガ（宇城市）」と不知火町の「不知火柑」「サトウキビの粉末」を原料に球磨焼酎をベースとしたショウガリキュールが誕生しました。「ショウガ」と「不知火柑」が旬の冬だけの限定生産となります。今期の製造は２０００本。次回の製造は１年後となります。

サトウキビの甘い香り、ショウガがガツンとボンバーな味わい。リキュールとしてはアルコール度数２５度とちょっと高めです。お湯割りや、炭酸で割ってもしっかりとした味わいが楽しめます。甘さが欲しい場合は蜂蜜をちょっと加えると更に美味しくなります。

★facebook http://www.facebook.com/GINGERBOMBER

ジンジャーボンバー（リキュール）

アルコール度数：25度
容量：720ml
製造元：大和一酒造元
原料：球磨焼酎、生姜、不知火柑、さとうきび、糖類
価格：2,250円（税込み）

ボンバーな理由・その一「ショウガパワーたっぷり注入！」

森田農場（宇城市小川町）
有機無農薬ＪＡＳ認定

森田さんのショウガは有機無農薬栽培。手間をかけて大事に育てられています。その香りは臭覚を刺激して匂いだけでも身体がポカポカしてきそうです。代謝を良くし身体を温めるとして注目を集めているショウガを大量に摩り下ろしそのまま球磨焼酎に漬込みます。

ボンバーな理由・その二「甘くてジューシーな柑橘系の王様」

川口農園（宇城市不知火町）

甘くてジューシーな柑橘系の王様的存在の「デコポン」。「不知火柑」はこれと同品種で「清美」と「ポンカン」を交配して育成した柑橘類です。コクのある甘さと爽やかな食感。そのまま食べても美味しい不知火柑をたっぷり丸搾りして球磨焼酎にブレンドしています。

ボンバーな理由・その三 サトウキビがたっぷり

温暖な気候を利用して熊本県の宇土半島でもサトウキビ栽培が行われています。世界で初めて、サトウキビの粉末化に成功しこのリキュールにもたくさん溶け込んでいます。サトウキビの独特な甘い香りがリキュールにも健在です。

発売されました

「幻の３ナンバー２００７」

深野酒造

毎年の最初に出来た焼酎を樫樽とシェリー樽に詰め寝かせます。５年後の１２月に樽開けし出来上がった焼酎それが「幻の３ナンバー」です。

原材料/米・米麹
アルコール度数/３３度
容量/７２０ｍｌ
価格/２，３１０円（税込み）

「本吟六調子２５度」

六調子酒造

お土産用としてお洒落な手提げ袋になった箱に入っていた六調子シリーズ。お家飲み用としてお買い求め易い価格で登場しました。外箱なし。

原材料/米・米麹
アルコール度数/２５度
容量/７２０ｍｌ
価格/１４２８円（税別）