球磨焼酎瓦版（くましょうちゅうかわら）

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

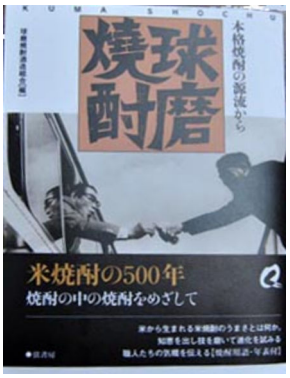
球磨焼酎の魅力が一冊に！

球磨焼酎の歴史、製法、おいしさの秘密をまとめた本が発売されました。

鹿児島県伊佐市の神社に残された１６世紀の「焼酎」の文字の落書きから始まり５００年。現代、伝統の味を守りながら先人の知恵と技に学び、工夫をかさね進化を試みる職人達の活気に満ちた気概がまとめられています。

本書は歴史製法のほかにも、地元人吉球磨の歴史や地理環境、風土も紹介され読んで楽しく、読んだら焼酎が飲みたくなるような一冊に仕上がっています。

弦書房
「球磨焼酎
（本格焼酎の源流から）」
定価１，９９５円



「観光バスの窓越しに盃を交わす二人の男性」の表紙が目印です。

蔵元訪問

常圧ひとすじの蔵　寿福酒造場

明治二十三年創業。寿福酒造は現在４代目。球磨焼酎の蔵で唯一の「女杜氏」寿福絹子さんが造るパンチはあるがすっきりとした常圧蒸留酒「武者返し」が看板商品です。お米は地元産のヒノヒカリを１００％使用しています。米ひとつぶに心込めて、子供を育てるように愛情をかけて焼酎を造りをされています。

「赤ちゃんを育てるのと同じたい。焼酎は工業製品じゃなかけん、人の肌で温度を感じて、様子を見ながら造るとよ。」そう熱く語る絹子さん。とても魅力あふれる方で見学が終わる頃には大ファンになってしまいました。

この日は蒸留を見学。ランプを持ってじっともろみの沸騰する様子を見つめる姿が。機械に任せっきりにせず、蒸留機のそばでもろみの沸騰状況を目で確認しながら温度調整しているそうです。

焼酎があたたまらないようにという配慮で作業場内は冷蔵庫のように冷えていました。一角ではかじかむ手で淡々とラベル貼りが続けられています。蔵には「一粒の米にも無限の力あり。寒くて辛いけど頑張れ。喜ぶ人がいます」という感慨深い言葉が貼られています。この気持ちがファンを虜にしてやまない「武者返し」の人気の秘密なのでしょう！

武者返し
常圧蒸留
25度　720ml
1313円（税込）
25度　1800ml
2,310円（税込）

新商品のご案内

■高田酒造場「高田の甘酒」

球磨焼酎の蔵元から初の「甘酒」が登場しました。甘すぎず、すっきりと飲みやすいタイプの甘酒です。

原材料／米（国産）米麹（国産米）
容量／５００ｍｌ
ノンアルコール
小売価格／
箱入り／７３５円（税込）
箱なし／６３０円（税込）

■高橋酒造「白岳９００ｍｌくまモンボトル」

ゆるキャラグランプリのくまモンが白岳のラベルに登場。オリジナル首かけステッカーがついています。

25度　900ml
962円（税込）

■松の泉酒造「蔵出し梅酒　ウッチャンボトル」

蔵元自家製の梅と契約農家で作られた梅を球磨焼酎に漬込みました。ウッチャンナンチャンの内村光良さんのイラスト入りラベル。

12度　300ml
箱入735円（税込）

「待宵」全国発売開始

熊本限定販売だった「全麹仕込み待宵」が全国発売されました。ラベルも一新です。

「全麹仕込み」とは
球磨焼酎の造りかたの基本は「もろみ」二段仕込み。一次仕込みでつくられたもろみに、さらに蒸した米と水を入れて約１５日間寝かせる二次仕込みが行われます。全麹の場合は二次仕込みに「蒸米」「水」を追加せず一次仕込みをそのまま寝かせたものをいいます。贅沢なつくりなので出来上がる量が少なく、深い味わいのものが蒸留されます。

「待宵」　２８度

720ml（箱入）　1,712円
720ml　2本セット　3,570円
1800ml　2,940円（税込）

終売商品のご案内

各蔵元より終売のご案内がございましたのでお知らせいたします。

■大石酒造場
「女三四郎」７２０ｍｌ
■繊月酒造
「霧の祥雲」７２０ｍｌ
■恒松酒造本店
「果糖梅酒」５００ｍｌ
■松の泉酒造
「焼酎ウッチャンボトル」７２０ｍｌ