

寒い夜の
球磨焼酎の飲み方
お湯割り編



まず酒器に熱いお湯を入れてから焼酎を注ぐのがコツ。香りがぐっと引き立ちます。人吉球磨では一番ポピュラーな飲み方です。

温めることで原料本来の甘みが現れ、ふっくらとした味わいとともにもるやかさも現れていきます。

6(焼酎):4(お湯)の割合で割るのがポピュラーになっています。この比率で25度の焼酎を割ると15度くらいになり、清酒の度数に近くなります。

※健康にもよく、血行がよくなり身体を温める効果があるうえに、酔いが回った自分の身体を認識することが出来るために飲みすぎ防止にもつながります。

※料理の相性もよく食事をいっそう楽しくすることでしよう

【お燗の温度】

温めの温度、水の質によって味わいもたくさんひろがっていきます。

※30度~40度の日向燗~人肌燗は大抵のタイプ(吟醸香系)にあう反面、甘味やまるやかさがそこそこ。

※40度~50度の人肌燗~上燗は焼酎のバランスを壊すことなく甘さやまるやかさがしっかりと引き出される。温度が高くなるほど甘味がでる反面、アルコール的な刺激が強くなっていきます。

※熱燗~飛び切り燗の50度以上は荒く個性的な味わいがあります。高温になりすぎないように注意しないとバランスを崩してしまいます。アルコールも強く感じます。

※参照資料

球磨焼酎酒造組合球磨焼酎案内人受講資料
『球磨焼酎はもっと楽しく飲める!』

ジンジャーボンバー ノンアルコール発売!

熊本県産JAS認定有機無農薬の生姜と不知火柑から生まれた清涼飲料水(シロップ)。飲み方。

お好みで2~6倍に割ってちょはいろいろうどいい味わいです。水割り、ソーダ割りで爽やかに。お湯割りで更に身体を温めて代謝を良く。球磨焼酎などお酒と合わせて爽やかなカクテルに。また、様々な料理の隠し味に使うと料理の味わいを一層引き立てます。



柑橘の香り高く
果汁もしっかり!

不知火町の「不知火柑」が
贅沢なほどギュッとたっぷり
はっています。

ぽかぽかあったまる!
しょうがパワーたっぷり

有機無農薬JAS認定
宇城市森田農場のしょうが

甘みもしっかり
ついています!

ジンジャーボンバー

大和一酒造元
0度 720ml
小売価格

1400円(税込)



女性におすすめは休む1時間前にホットで飲むと
しょうがで温まりぐっすり眠れそうですよ!

- ① グラスに氷をぎっしり詰めロックもよし。
- ② 氷を浮かべて炭酸水で割るもよし。
- ③ 美味しい水で割るもよし。
- ④ お湯で割ってホットもよし。

《《ガツンとアルコール25度のジンジャーボンバー!》》

寒い夜に、炭酸割り・お湯割りで身体ぽかぽか。アルコール高めなのでしっかりした味わいです。

平成24年優良新商品賞受賞 ジンジャーボンバー 25度 720ml 2250円(税込)

球磨焼酎セミナー開催

『案内人養成講座& きき酒と相性料理のマリアージュ』

東京を中心に活躍中の女性ソムリエである友田晶子氏を講師に迎え、球磨焼酎の利酒と球磨焼酎との相性のいい料理を楽しみながら、球磨焼酎案内人としての資格も得られるパーティです。(資格取得には簡単な認定試験あり) グルメ、球磨焼酎、音楽あり、五感を満足させる優雅な時間になりそうです。

2012年11月16日(金) 参加費 一人3500円

会場 グラヴィスダイニング 18:30~
(熊本市中央区辛島町2-1)



問い合わせ
(有)ウルトラウス
TEL/096-354-3998

球磨焼酎「球磨拳」(減圧)一
原材(米・国産)・米麴(国産)
蔵元恒松酒造本店



720ml 1050円
1800ml 1814円
(消費税込)

や球磨焼酎の深い味わいを残しながらもすっきりとした飲みやすい。吟醸香系に続き秋も連続受賞のお知らせがありました。上、げ、ま、し、た。口、に、含、む、と、鼻、に、開、け、る、と、果、実、香、と、パ、ラ、ン、ス、の、良、い、甘、み、が、広、が、り、が、で、ま、漂、す。

2012年秋季全国酒類コンクール
本格焼酎・米部門 春・秋連続第一位受賞! 「球磨拳」

くまじょうちゅう 球磨焼酎瓦版

発行元
球磨焼酎卸問屋
合資会社鳥越商店
熊本県人吉市
西間上町810-1
<http://www.kuma-s-hochu.com>