

「金しろ・銀しろの夏の楽しみ方」



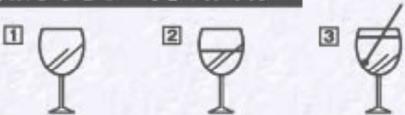
グラスを冷蔵庫 氷を入れ、冷えた 冷えた炭酸を注で冷やしておく。「金しろ」を注ぐ。ぎ、軽く混ぜる。

「しろかき氷」の作り方



かき氷を器に用意する。 グラスに、かき氷をスプーンで適量盛る。 冷えた「しろ」を注ぐ。

「銀しろちょい水」の作り方



グラスを冷蔵庫 冷えた「銀しろ」水をちょっとだけ冷やしておく。を注ぐ。 加えて、混ぜる。

暑い夜はキンキンに冷えた

クールショット！



焼酎を瓶ごとそのまま冷凍庫で冷やします。

冷凍庫から出した瓶の表面がとけ始めたら瓶をふって中の氷をクラッシュさせます。

グラスに注ぐととろと柔らかシャーベットのような焼酎が！溶けた焼酎だけを口に含むとアルコールがきつく感じますが氷の部分も一緒に含むと口中で溶けて丁度よい状態に！シャリシャリ感がたまりません！

ひとりひとつつの工程を丁寧に、五感をフルに使っての焼酎造りが魅力です。
「癖のあるところが面白い。味に丸みがあり、熟成された妙味を感じる。」と最高評価の講評を頂いたそうです。

球磨の泉 常圧

25度 常圧蒸留
原材料 米・米麹
720ml 1,200円
1800ml 1,880円
(税込)

暑い夏の日の球磨焼酎の楽しみ方

「球磨焼酎ト球磨ノ食開(kai)」女将直伝！



これしその名も「燗・ザ・ロツク」燗つけなどでもおぞくだけに喜ばこけはホムバ！テイなどでござる。日々の夏の楽しみ方をご紹そであります。

くまもとやあゆみ
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.kumashochu.com>



4. お玉でくつて酒器に注げば出来上がり！みんなでワイワイ楽しめそう♪

3. 温まった焼酎を氷の上に注ぎます。

2. 烧酎を割らずにそのまま温めます。ぶ~んと香がたってきましたOK。温めすぎないよう注意です。目安は55度！

1. 大きなお皿や器に氷をたくさん入れる。

よしと樂が味わいが変わります。よかめラスは焼酎のシンプルな味が



また、陶器の材質ひとつでもまた、酒器の材質ひとつでもまた、手間と時間がかかる。陶器なら舌触りよくまた、手間と時間がかかる。陶器でも質が

飲すくつてワイヤーと楽しんでお楽しみください。お一人の場合は燗付けした焼酎をお楽しみの方のひとつですね。燗付が下がっていくたびに味わいが変化していく（燗冷まし）。も度ら

ここで少々のアルコールが飛び、そこで少々のアルコールが飛び、これがおかつ甘みや素材の味が膨らんでいる状態です。また、温めすぎることで少々のアルコールが飛び、これがおかつ甘みや素材の味が膨らんでいます。



↑洗米の様子
←多良木町久米の秋の風物詩になっています。

球磨の泉（常圧）
那須酒造場

焼酎日本一になりました。

