

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>

猛暑を美味しく乗り切ろう！！

球磨焼酎の飲み方

梅雨あけしました。これからビールが美味しい季節になりますね...しかし！球磨焼酎も負けてませんよ！

焼酎の基本的な飲み方は「ストレート」「水割り」「ロック」「お湯割り」、そして球磨焼酎の昔ながらの飲み方「直燗」です。

それだけではもったいないと「夏の飲み方」を楽しまれる方が増えてきました。きんきんに凍らせて飲む「クールシヨット」。燗をつけてからロックにする「燗・ザ・ロック」。どちらも手間がかかりますが、その分飲む時の美味しさは格別！暑い季節はすっきりと夏らしい球磨焼酎の飲み方にチャレンジしてみてください！

凍らせて飲む クールシヨット



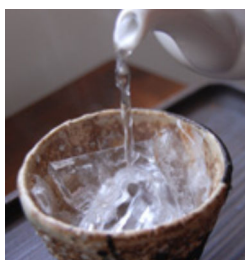
焼酎を瓶ごとそのまま冷凍庫で冷やします。

カクテルグラスに注げば、シャベット状に。そのままでも、シロップなどをかけて味わってもOK。

①瓶のまま冷凍庫に入れてキンキンに凍らせる。
②瓶を水道水の水で流し表面の水を少し溶かす。
③瓶を振ると中の氷がクラッシュされます。

④グラスに注ぐアルコールがきつく感じますが、口の中で氷が解けてちょうどよい状態に。シャリシャリ感がたまりません！

いつもと違う味を楽しむ 燗・ザ・ロック



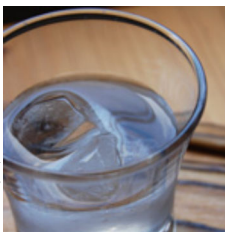
熱燗・直燗した焼酎を氷を入れた器に注ぎます。

一度燗をつけた焼酎は、熱を入れたことにより少々のアルコールが飛び、なおかつ甘みや素材の味が膨らんだ状態。燗のまろやかさをそのままにロックの清涼感を少しめるという球磨焼酎にピッタリの飲み方です。

球磨焼酎の基本的な飲み方 ストレート

水やお湯で割らずに、そのまま焼酎そのものの味わいを楽しむ飲み方です。その焼酎の味わいが非常にシンプルに現れます。

オンザロック



グラスに氷を入れて、その上から焼酎をゆっくりと注ぎます。さわやかな清涼感とすっきりとした飲み口。どのような焼酎にも合います。

水割り



焼酎を水で割ります。水をグラスに入れ、その上から焼酎を。焼酎の持つ香りと風味を楽しめます。水の品質によっても味わいかわります。まろやかに。

「こだわりの水割り」

前々日ぐらいに前もって水割りにして冷蔵庫で熟成させておく方法も焼酎と水がうまく調和したより自然な味わいになります。

直燗



ストレート、または水割りした焼酎を湯煎(熱燗)または、陶器などに入れて直火(直燗)に。まろやかな香りを楽しめます。燗のつけすぎに注意。熱くなった焼酎は温度が下がっていくたびにまた味わいも変化していきます(燗冷まし)。

※球磨焼酎の飲み方
<http://www.kuma-shochu.com/page0125.html>

お湯割り



1. キメの細かい水を用意
2. グラスに氷を入れ、ほんの少しだけ水を注ぐ
3. 軟水ならまろやかに、硬水なら引き締まります
4. 軟水なら引き締まります
③10回程度ステア(回し)、グラスを冷やします
④焼酎を注ぎます。

まず酒器に熱いお湯を入れてから焼酎を注ぐのがコツ。香りがぐつと引き立ちます。

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、ふつととした味わいとともにもろやかさも現れていきます。

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

価格はそのままに味わいグレードアップ 華吟酔つて候

発売以来22年、愛され続ける「酔つて候」がリニューアルします。華やかな吟醸香りと柔らかく上品な甘さが特徴です。価格は据え置き。8月1日発売。原料の米、米麹ともに熊本県球磨産米使用。蔵元「豊永酒造」度数25度。蒸留減圧蒸留 酵母吟醸酵母



720ml 箱入り
1,155円 (税込み)

1800ml
2,100円 (税込み)

720mlお手ごろサイズ新登場 眠りから覚めた極上十年

お土産、贈答用に小さいサイズをとの要望にお答えして登場しました。ラベル・箱のデザインは1800mlサイズと同じです。昔ながらの常圧蒸留に加え、穏やかな環境の中で十年という年月を掛けた、熟成度が高く芳醇なコクのある焼酎です。



蔵元/大石酒造場
度数/25度
蒸留/常圧蒸留
原材料/米・米麹
使用麹/白麹
容量/720ml
■箱入り
1,838円 (税込み)
■箱なし
1,785円 (税込み)

球磨焼酎をさらにおいしく楽しもう！ 伝統的な飲み方「直火燗」



1. ガラに焼酎を1合入れガスコンロにかけます



2. 中火で約1分弱約55度がベスト。



3. コンロから下ろす時は熱くなってるので注意！



4. 球磨焼酎の酒器チョコで頂きましょう！