

くまもとようちゅう 球磨焼酎瓦版

発行元
球磨焼酎卸問屋
鳥越商店
熊本県市吉市
西間上町810-1
http://www.kuma-s
hochu.com

魅惑の樽焼酎集合!

球磨焼酎の味わいを大きく分類すると、減圧、常圧、樽貯蔵の3つがあります。今回は「樽」にスポットを当てて商品を紹介いたします。樽焼酎は、焼酎の原酒を樽で貯蔵することによって、樽由来の香りや味わいを付与します。減圧蒸留酒を樽貯蔵する場合は、常圧蒸留酒を樽貯蔵する場合があります。それぞれの特徴を詳しくご紹介します。



原酒や樽の種類によって香りや味わいも違ってきます。本格焼酎には「光量規制」と呼ばれる着色規制があり、樽焼酎の色は規定の数値より濃くならないよう調整しなければなりません。常楽酒造では、樽の種類や使用年数によって色や味わいがそれぞれ違ってくるため、10本の樽を一つのタンクに入れて、ブレンドが色や味わいの調整を行っています。同じ銘柄の味わいも同じように整えるのですからここでブレンドの技術が問われるそうです。樽焼酎は樽の香りと琥珀色が特徴です。ウイスキーや焼酎が苦手な方向き。ソーダ割りでも人気です。



蔵元訪問

房の露



創業1907年
(明治40年)
国道219号線沿いの多良木町の商店街の中にあります。行きかう車の多いせわしない国道から一歩足を踏み入れると、年季の入ったレトロ感たっぷりの木造の建物。静かな時間が流れていて別世界のようでした。

昭和30年代頃、球磨焼酎を樽で貯蔵していた蔵はなかった。先代が「球磨焼酎にも樽の時代がくる!」と始めたのがきっかけです。先見の目のおかげで、現在人気商品である30年古酒ブレンド「房の露」がうまれました。房の露の主要銘柄は「房の露」「蔵八」「房の露」(倉岳芋焼酎)。「お客様」のニーズから、現在芋焼酎

樽焼酎 ライオンナッツ

▼大石(大石酒造場)
シエリー樽・ブランデー樽で熟成。熟成期間3~5年。



1,733円
(消費税込)
容量/720ml
度数/25度

▼甲の上(球磨焼酎(株))
13年貯蔵の常圧蒸留酒をさらに琥珀熟成させた限定品。



2,888円
(消費税込)
容量/720ml
度数/25度

▼秋の露樽原酒(常楽酒造)
減圧蒸留。樽貯蔵3~5年。シエリー香漂う樽の原酒です。



2,153円
(消費税込)
容量/720ml
度数/41度

造りの割合が多くなってきているとのこと。芋の美味しさにも負けない、米焼酎の魅力を伝えていくことで米焼酎のニーズがさらに増えていくように、情報発信にも力を入れていくように思っていた蔵見学でした。



▼房の露(しょう)
エクセレンス
720ml/35度/減圧
樽貯蔵
30年古酒ブレンド
3,675円(税込み)

▼たる蔵(蔵内酒造)
樽熟成6年。食中酒向き。



1,355円
(消費税込)
容量/720ml
度数/25度

▼オークロード(高田酒造場)
きりっとした刺激的な辛味のとほのかな甘味。



2,310円
(消費税込)
容量/720ml
度数/37度

▼薩摩しろ(高橋酒造)
アメリカンホワイト樽、コニヤック樽、シエリー樽の3種の樽で熟成させたものをブレンド。



1,260円
(消費税込)
容量/720ml
度数/25度

▼白徳利(恒松酒造本店)
口に入れた途端はじける刺激的な味わいのフルボディ。



1,890円
(消費税込)
容量/720ml
度数/35度

▼ひきひき(豊永酒造)
減圧蒸留ベース。シエリー香。穏やかな酸味。



1,155円
(消費税込)
容量/720ml
度数/25度

▼鶴香桜(桜酒造)
シエリー樽やホワイトオーク樽で3年熟成。



2,247円
(消費税込)
容量/720ml
度数/40度

▼徳本城(林酒造)
常圧特有の甘い香り、キリリとした辛味とおおぼしい苦味。



1,260円
(消費税込)
容量/720ml
度数/25度

▼天鈿天(藤野酒造)
樽熟成5年。うっすら甘くアフターは短い。冷やしてストリートでも飲みやすい。



1,562円
(消費税込)
容量/720ml
度数/35度

▼樽御嶽(稲田酒造商店)
樽5年熟成。モンドセレクション金賞。穏やかなシエリー香。



1,680円
(消費税込)
容量/720ml
度数/25度

▼へ勝地たる(瀬田酒造本店)
甘辛のバランスのとれた食中酒。5年貯蔵。



1,563円
(消費税込)
容量/720ml
度数/25度

▼ひつき椿(宮原酒造場)
やさしい口当たり。すっきりとした辛味とコク。焼き米の印象。



1,344円
(消費税込)
容量/720ml
度数/25度