

# 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  
熊本県市吉市  
西間上町810-1  
<http://www.kuma-s-hochu.com>

## 彩り鮮やかな球磨焼酎のカクテル登場

去る2月27日(日)に吉市新町の球磨焼酎ト球磨ノ食開(かい)において、球磨焼酎をベースとしたカクテル講座が開催されました。初めて球磨焼酎を飲む方やお湯割りばかりと薦めにくい・・・そんな時甘くてフルーティな、新しい飲み方として、球磨焼酎ペイスのカクテルの作り方を紹介いただきまし  
講師は 日本バーテ  
ンダー協会 熊本副支



部長 隅田耕一郎さん (Bar 1e Kone)、日本バーテ  
ンダー協会 熊本財政部長高松保行さん (Bar Takamatsu)、そして熊本で活躍されているシニアソムリエの米野真理子さんです。彩りのよい季節のフルーティともにおしゃれに飲み方に驚きその味に感動しました。自宅でも簡単に作れます。



最初に季節のフルーツをグラスの中でつぶし、氷を入れ球

**女性に人気 甘い食前酒  
フルーツマッシュスタイル**

奥が金柑1個入、手前は毎1個入。甘い食前酒です

蔵元訪問  
創業江戸中期。現在代14代目となる歴史ある蔵元です。相良藩の殿様が茶屋としても利用されていたそう、歴史を感じていただける味です。茶屋で利用されていた美味しい井戸水が今でも焼酎づくりの全工程で使われています。蔵の奥に昭和49年と書かれたかなり古

### 林酒造



飛び辛味のないまろやかな味の樽焼酎になるそうです。林酒造といえば「極楽」あの独特な香ばしさはどこからくるのか?と質問したところ蒸留の仕方ではない

くなくなった樽を発見!中には樽焼酎「熊本城」が貯蔵されています。樽がとも古いので焼酎に溶け出す樽の色は薄く、欠減(隙間から蒸発)が多いため粗い成分が多い。飛び辛味のないまろやかな味の樽焼酎になるそうです。林酒造といえば「極楽」あの独特な香ばしさはどこからくるのか?と質問したところ蒸留の仕方ではない



極楽 (ごくらく) 720ml/25度/常圧 872円 (税込)

「いきいき」が透明瓶からフロスト瓶にかわりました。一升瓶と七二〇mlの箱なしは価格据え置きです。七二〇mlの箱入りの価格のみ変更になりました。



1,200円 (消費税込) 容量/720ml 箱入 度数/25度

樽焼酎「いきいき」箱入り 豊永酒造

瓶・価格変更のお知らせ  
取得扱い不可の場合もあります。



1,499円 (消費税込) 容量/720ml 減圧 度数/25度

「櫻盛 (さくらもり)」 松下醸造場



2,842円 (消費税込) 容量/720ml 減圧 度数/35度

◆人生百歳金ラベル 甘く華やかな香り。冷蔵庫で冷やしてリキュールグラスで楽しめば上質な食後酒に。



2,321円 (消費税込) 容量/720ml 減圧 度数/25度

◆人生百歳銀ラベル フルーツの香りが華やかで、口当たりはさらりとしている。キリツとした切れがある。



5,880円 (消費税込) 容量/720ml×2本 度数/25度/35度

◆人生百歳金銀セット (木箱入り)

価格変更のお知らせ  
「人生百歳」 宮元酒造場



極楽 (ごくらく) 720ml/25度/常圧 872円 (税込)

かとのことでした。蒸留は温度、圧力、時間で味わいが違ってきます。そう、こげ臭いのでピーク直前で蒸留を終わらせた成分をしっかりと抽出しているようです。極楽は独特な香ばしい味わいが特徴で、根強いファンをもっています。

その他のレシピは下記のサイトで紹介されています。



球磨焼酎ト球磨ノ食開 (kai) <http://www.kuma-kai.com> 球磨焼酎カクテルレシピ公開

絞る果実の量を変えるだけで、自分好みのカクテルに!  
【レシピ】  
球磨焼酎減圧25度 30ml  
カットしたレモンやライム1〜16ソーダ 適量

自分好みの味を作る  
リッキースタイル  
フルーツはカットしたスイカ、みかん、ラ・フランスなど季節のものでお楽しみいただけます。

磨焼酎とトニックウオーター  
またはソーダを入れて作ります。  
【レシピ】  
球磨焼酎減圧25度 30ml  
苺もしくは金柑 1個  
トニックウオーター又はソーダ 適量