

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

球磨焼酎で梅酒をつくらう！

梅雨にも楽しみはあるもので、庭の梅の木の実がどんだん大きくなつて「そろそろだなあ」とワクワクします。

そう！梅酒作りの季節です！皆さんは梅酒を作ったことはありませんか？梅酒は料理の苦手な私にでも作れちゃうほど簡単です！また、手作りの梅酒は格別に美味しいので是非皆さんもチャレンジしてみてください。その時はもちろん・・・「球磨焼酎」をベースにどうぞ！

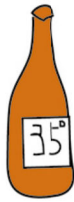
材料



梅約1Kg



氷砂糖約1Kg



美味しい球磨焼酎35度1800ml

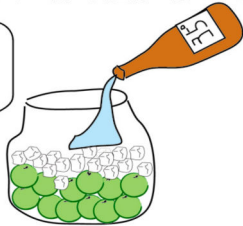
★ポイント★

コクのある梅酒にしたい時は梅を1.5倍に増やして下さい。甘みのきいた梅酒にしたい時は氷砂糖を多めに。来年のためにレシビを瓶に貼っておくことも忘れずに！

★ポイント★

焼酎は35度以上のものをお選び下さい。35度以下では梅のエキスが抽出されず熟成もすすみません。

やさしく注いでね



●梅酒の作り方

①梅を手洗いしてキッチンペーパーで水気を切る。水気が残っていると酒が傷みやすくなるのでしっかりとふき取ってください。

②ヘタをとる竹串などでなり口についているヘタを取り除く

③保存瓶は熱湯消毒をして乾かしてから使用します。

④梅↓氷砂糖↓焼酎の順に入れる。氷砂糖がゆっくりと溶けて梅の実全体に広がります。ベースにする焼酎によって出来る上がる味もたのしめそうです。



梅酒作りには35度以上焼酎を

■絨月酒造

峰の露35度 常圧
絨月が原点に立ち返り造り上げた黒麹の常圧焼酎。個性あふれる香りと甘み。



1800ml/2,333円 税込み

■高橋酒造

白麴。キリリとした余韻がある。減圧なのでクセの少ない梅酒が出来そうです。



1800ml/2,333円 税込み

■林酒造

極楽35度 常圧
お米をこがしたような香ばしい味わいが魅力です。



1800ml/2,243円 税込み

■深野酒造

球磨ん太郎35度 減圧
手造りカメ仕込み。長期間寝かせてあるのでまるやかな味わい。



1800ml/2,415円 税込み

■寿福酒造
武者返し35度 常圧
常圧なのにすっきりとした口あたり、でもしつかりパンチのある味わいです。
※取扱店限定の商品です。



1800ml/2,940円 税込み

■木下醸造所

文蔵35度 常圧
甕壺手づくり。昔ながらのつくりこだわった逸品。



1800ml/2,594円 税込み

■六調子酒造

本吟六調子35度 常圧
独特の甘い香り。コクのある旨味と力強い辛味も残る。第一次焼酎ブームの火付け役。



1800ml/3,036円 税込み

■球磨焼酎(株)

球磨焼酎35度 減圧
「梅酒ひとよし」のベースはこちらの商品です。
※商品画像は25度です。実際のラベルとは異なります。



1800ml/2,378円 税込み

全国酒類コンクール 翌々の第一位獲得

二〇一二年三月、全日本国際酒類振興会主催の春季全国酒類コンクールが開催され、球磨焼酎「球磨拳(減圧)」が「本格焼酎・米部門」で見事第一位を獲得しました。

吟醸酒用の黄麴を使用し、米麴を通常の2倍で仕込み味わいを深めています。これらのこだわり大事に残すため「無濾過」で瓶詰め。黄麴造りの純米焼酎の華やかな香りと、すっきりとした甘さを大事に残しました。



720ml 箱入 1050円 (税込み)
1800ml 1814円 (税込)

秋の露ビンテージ 100周年製後場

■秋の露ビンテージ2004 常楽酒造
単年度製造の常圧蒸留酒を瓶詰め。常圧蒸留の焼酎は寝かせる事で熟成効果が期待できます。秋の露ビンテージは贅沢な全麹造りです。原材料 米麴 度数25度



720ml 1575円 (税込み)
1800ml 2625円 (税込)