

くまもとよろあゆる 球磨焼酎瓦版

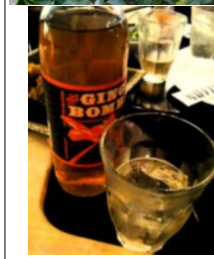
発行元
球磨焼酎卸問屋
鳥越商店
熊本県人吉市
西間上町810-1
http://www.kuma-shochu.com

阿蘇くまもと空港フェア開催!

「ジンジャーボンバー」が「優良商品賞」を受賞しました



熊本県物産振興協会主催の優良新商品表彰事業において「ジンジャーボンバー」が「優良商品賞」を受賞しました。ジンジャーボンバーは「球磨焼酎」をベースにしたしょうがのリキュールです。この商品は丁寧生産された「不知火柑」と有機無農薬JAS認定の「しょうが」、不知火町の里山の再生を指し復興する畑より「さとうきび」が球磨焼酎とのコラボを果たし、熊本県産品の可能性を追求したお酒です。アルコール度数が25度とリキュールとしてはかなり高め。炭酸割りにしてもしっかりと味わいが楽しめます。香りだけでも体が温まりそうなのがパワータっぷりのリキュールです。



ジンジャーボンバー
720ml 25度
小売価格 (税込み)
2,250円

8月10日〜21日まで、熊本県の空の玄関である阿蘇くまもと空港で球磨焼酎フェアが開催されました。

熊本限定販売の球磨焼酎や、人気のくまもん焼酎シリーズ、球磨焼酎Tシャツなどのグッズなどを販売いたしました。詳しい商品の説明や試飲などを日替わりで応援にこられた蔵元さんが対応され、たくさんのお客様に世界の名酒「球磨焼酎」をご案内することができました。お立ち寄りいただきました皆様ありがとうございました。



夏の球磨焼酎の楽しみ方

「こんな暑い時はどうやって焼酎のんだらいいの?」とお問い合わせの電話を頂きました。8月も残すところあとわずか・・・ご案内が遅くなってしまいました。まだまだ残暑は続くようですので夏の楽しみ方を是非お試しください。

■爛・ザ・ロック

専用の酒器(がら)、または鍋などで焼酎をひと肌温めて、クラッシュした水を入れたグラスにそのまま注ぎます。爛つけた焼酎は甘みや素材の味が膨らんだ状態。爛のまるやかさをそのままにロックの清涼感を楽しめる球磨焼酎にぴったりの飲み方です。



⇒ほんのすこし湯気が立ち上がり始めたから火から下ろす。中火で約1分弱がベスト。

■こだわりロック

細かく砕いた水をグラスに入れ、ほんのすこしだけ水を注ぐ。軟水ならまるやかに、硬水なら引き締まります。10回ほどグラスをステア(回し)、グラス全体を冷やします。

前もって冷やしておいた焼酎をゆっくりと注ぎられます。



蔵元訪問

リニューアルしました 刈田醸造場



創業明治11年。人吉の市街地中央にあり佇まいは格子作りの古い町屋。世代交代とともに8月には店内がリニューアルされ、一般の方の蔵見学も対応されるようになりました。店内に入ってあっと驚きま



した。今まで土間だった場所には洋風のスタンディングバーカウンターが設置され試飲が楽しめるスペースが作られていました。なんともお洒落! 定番の商品は無料で試飲を楽しむことができます。杜氏さんに案内され奥に入っていくとなんとも広く奥行きあるつくり蔵の中はこんなに広かったんだとまたまた驚きました。下の写真は一次仕込み用の甕。



fuchita
720ml 25度
米・米麹
小売価格 (税込み)
1,050円

真夏とは思えない涼しい風が通る古く趣のある仕込み部屋でした。今までの蔵のイメージを一新するようなラベルが発売された「fuchita」クセが少なくすっきりした吟醸香が特徴で、まるやかな口当たりの中にコクと旨味があります。