

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

★ 暑い夏の日 球磨焼酎の楽しみ方

「球磨焼酎ト球磨ノ食開(kai)」女将直伝!



毎日暑い日が続きますね。いかがが過ぎるでしょうか？
今号では大好きな球磨焼酎を夏らしく、そして美味しく楽しむ飲み方をご紹介します。
その名も「爛・ザ・ロック」爛つけた焼酎を水を入れた器にそそぐだけ。これはホームパーティーなどでもお客様に喜ばれそうですね。



1. 大きなお皿や器に氷をたくさん入れる。
2. 焼酎を割らずにそのまま温めます。ぶんと香がたってきたらOK。温めすぎないように注意です。目安は55度!
3. 温まった焼酎を水の上に注ぎます。
4. お玉ですくって酒器に注げば出来上がり! みんなでワイワイ楽しめそう!

熱くなつた焼酎は熱を入れたことで少々アルコールが飛び、なおかつ甘みや素材の味が膨らんでいく状態です。また、温度が下がっていくたびに味わいも変化していきます(爛冷まし)。同じ焼酎でも多種多様な味わいを楽しめる! これもまた焼酎の楽しみ方のひとつですね。
お一人の場合は爛付けした焼酎をガラスから直接酒器に注ぎます。グループの場合は大きな器からすくってワイワイと楽しんでお飲みください。
また、酒器の材質ひとつでも味わいが変わります。
ガラスは焼酎のシンプルな味が楽しめます。陶器なら舌触りよくまろやかな飲み口に。陶器でも質感によってさらさら変わってきます。
いつもの手間でうひとつの間、球磨焼酎が美味しくなりませんか?



金しろ・銀しろの夏の楽しみ方



「金しろハイボール」の作り方



グラスを冷蔵庫で冷やしておく。「金しろ」を注ぐ。

「しろかき氷」の作り方



かき氷を器に用意する。グラスに、かき氷をスプーンで適量盛る。冷えた「しろ」を注ぐ。

「銀しろちょい水」の作り方



グラスを冷蔵庫で冷やしておく。冷えた「銀しろ」を注ぐ。水をちょっとだけ加えて、混ぜる。

暑い夜はキンキンに冷えた クールショット!



焼酎を瓶ごとそのまま冷凍庫で冷やします。冷凍庫から出した瓶の表面がとけ始めた頃から瓶をふって中の氷をクラッシュさせます。

グラスに注ぐととろとろ柔らかいシャーベットのような焼酎がきつく感じますが氷の部分と一緒に含むと口の中で溶けて丁度よい状態に! シャリシャリ感がたまりません!

焼酎がきつく感じますが氷の部分と一緒に含むと口の中で溶けて丁度よい状態に! シャリシャリ感がたまりません!

球磨の泉 (常圧)

焼酎日本一! になりました。



2013年春季全国酒類コンクール「本格焼酎部門」において第一位に輝きました。
蔵元は多良木町の那須酒造場。もろぶたによる麹造り、カメ仕込みなど、昔ながらの道具を使った本格手造りを守り続けています。



↑洗米の様子
←多良木町久米の秋の風物詩になっています。

ひとつひとつの工程を丁寧に、五感をフルに使っての焼酎造りが魅力です。
「癖のあるところが面白い。味に丸みがあり、熟成された妙味を感じる。」と最高評価の講評を頂いたそうです。



球磨の泉 常圧

25度 常圧蒸留
原材料 米・米麹
720ml 1,200円
1800ml 1,880円
(税込)