



お勧め六本の本格焼酎企画 令和1年度夏編

焼酎は清酒とともに、日本を代表する伝統的な民族酒です。その中で本格焼酎と呼ばれる焼酎は、原料がバラエティーに富み、色々な味わいがあります。日本の風土・豊かな自然・大地の恵み・伝統の技・蔵のこだわり、その妙なるハーモニーが醸し出した自然な酒、それが本格焼酎です。伝統の技で醸す個性豊かな本格焼酎を味わってみませんか。これからも、当店は蔵元様の焼酎心に触れながら、皆様と一緒に焼酎を育てて生きたいと思ひます。

謳歌(蔵元:黒木本店:宮崎県児湯郡高鍋町)原料:芋・米麴(黒)度数:25度 蒸留:常圧

黒木本店の新商品。この銘柄は、オレンジ系の「タマアカネ芋」を使用。麴米には地元産のヒノヒカリを黒麴で仕込み醸している。本格芋焼酎「謳歌」は、温暖な宮崎の気候を表しているような華やかで豊かな香り味わいが、飲んだ人やその空間を明るく陽気な気分に変えてくれる焼酎になって欲しいとの事で命名。

月の中・杜氏のお気に入り(蔵元:岩倉酒造場 宮崎県西都市)原料:芋・米麴(白)度数:25度 蒸留:常圧

現在、娘さんを中心にご夫婦、息子さん家族4人で丹精込めて造っている小さな蔵元です。依然として人気の高い蔵元。今年の「月の中・杜氏のお気に入り」は、原点に戻り「宮崎酵母」を使用。厚みのある味わいに仕上がり、お湯割り・水割り・ロックどの飲み方でも美味しくいただけます。

くらら(蔵元:岩倉酒造:宮崎県西都市)原料:芋・米麴(白) 度数:25度、蒸留:常圧)

蔵の姉妹品。現在、「月の中」が「C-14株」酵母を使用しているのに対し、宮崎県開発の「I-33株」酵母を使用。穏やかな、綺麗な香りが漂い絶品です。味・旨みと申し分なく、ロック・水割り等で呑むと最高に美味です。この機会にぜひ、味わって頂きたいです。

川越(蔵元:川越酒造場:宮崎県国富町)原料:芋・米麴(白)度数:25度、蒸留:常圧

川越酒造場の限定酒。蔵の丁寧な仕込みが飲み手にも充分伝わってくる。穏やかな香り・ふくよかな味わいは、ベースである「金乃露」に米焼酎をブレンドする事で生まれた本格芋焼酎です。原料である甘藷は全て、国富町産に切り替え焼酎造りに励んでいる。若いスタッフも加わり、益々、充実した川越酒造場になる事と思ひます。

龍宮(蔵元:富田酒造:鹿児島県奄美大島)原料:黒糖・米麴(黒)度数:30度 蒸留:常圧

奄美本島では唯一の1次、2次仕込みとも甕仕込を行っている蔵元です。黒糖焼酎ながら、米麴をふんだんに使っています。黒糖焼酎ならではの甘い香りはしますが、他の蔵元よりも熟成期間が短いためか、フルーティさの中にパンチの効いた辛さがあり、キレが抜群にいいです。芋焼酎を飲みなれた方にも、違和感無く飲んでいただけます。

薩摩茶屋(蔵元:村尾酒造 鹿児島県薩摩川内市)原料:芋・米麴(黒)度数:25度、蒸留:常圧

村尾酒造のスタンダード焼酎。「村尾」同様、じっくりと熟成して、甕仕込みの特徴を十分に生かした芋焼酎です。「村尾」と異なるのは、米麴の違いです。黒麴仕込・甕仕込みならではの柔らかながらも村尾酒造らしい芋の香り、甘味がある、バランスの取れた芋焼酎です。

頒布方法

・頒布期間:令和1年7月(6銘柄/回)

・頒布価格:17,500円(税込み価格・全で一升瓶)

・お申し込み:下記のお申し込み欄に所定事項をご記入の上、お早めにお申し込みください。

※口数に限りがありますので、予定口数に達し次第、締め切らせていただきます。(1人2口まで)

・お届け方法:7月中旬頃、頒布いたします。なお、発送は別途送料がかかります。

TEL:0986-22-1370 FAX:0986-22-2068 mail:sake.saisho@gmail.plala.or.jp

注文用紙

お名前

商品名	容量	小売価格(税込)	数量	要望	お名前	
夏の焼酎頒布会	1800ml	17500円			ご住所	
					TEL	
					FAX	
					mail	

お1人様2口までとさせていただきます。

ご案内などメールにておくらさせていただきます。