



○お勧め六本の本格焼酎企画 令和2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、色々の味わいがあります。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えます。

●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に、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。

●蒸留屋あやこまち(蔵元:小玉醸造 宮崎県日南市)原料:芋・米麴(白)度数:25度 蒸留:常圧

九州沖縄農業研究センターで開発された新品種「アヤコマチ」で醸し出した新しいタイプの芋焼酎。芋の収量は黄金千貫に比べ、半分位ですが、フルーツ系の香りのする円やかで伸びのある焼酎です。今年も、新麴をE型白麴に変え、宮崎で開発された「宮崎平成酵母」で仕込んでいます。清酒メーカーで造りを習い、それを焼酎造りに生かした造りで醸した杜氏：金丸潤平氏の味をお楽しみください。

●赤山猪(蔵元:すき酒造 宮崎県小林市)原料:芋・米麴(黒)度数:25度 蒸留:常圧

山猪の季節限定焼酎。山猪と異なり、黒麴で仕込み。味わいは濃く豪快で、喉越しは強く後に紅紫芋の風味を感じることが出来ます。長期貯蔵酒と新酒を混合することで、コクとまろやかさ、かつ甘味のある奥深い味わいに仕上がっております。

●ハマコマチワイン酵母(蔵元:柳田酒造 宮崎県都城市)原料:芋・米麴(黒)度数:25度 蒸留:常圧

限定で1タンク分のみの限定焼酎。ワイン酵母で仕込んだ千本桜ハマコマチ。爽やかな風味が特徴的で、ロック水割り、ソーダ割りがお勧めです。ラベルは当店の焼酎イベントでもご協力頂いている、宮崎県の陶芸家園田空也氏によるものです。

●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。

●夏の松露白麴赤芋仕込(蔵元:松露酒造 宮崎県串間市)原料:芋・米麴(白)度数:20度 蒸留:常圧

紅芋らしい爽やかな甘さと、優しいながら、芯のある飲みごたえが特徴の夏季限定松露。今年は、新酒と1年貯蔵をブレンド。甘みがしっかりと感じられる、完成度の高い焼酎に仕上がっております。是非、今年の夏季限定松露を。

○頒布方法

頒布期間 令和2年7月(6銘柄/回)

頒布価格 18,200円(税込み価格・全一升瓶)

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。



さいしょ酒店 宮崎県都城市松元町12-10 TEL0986-22-1370 FAX22-2068

mail:sake.saisho@gmail.plala.or.jp

申込書

来店・発送いずれかに○をお願いします。

○お勧め六本の本格焼酎企画 令和2年度夏編

名前			来店 or 発送
住所	(〒 -)	申込口数	口
TEL		mail	*メールにて新着情報等お送りする場合があります。
FAX			