

# ○お勧め六本の本格焼酎企画 令和6年度夏編①

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。

## ○夏の潤平(蔵元:小玉醸造 宮崎県日南市) 原料:芋・米麴(白) 度数:20度 蒸留:常圧

今期は、黒糖焼酎由来の酵母「鹿児島6号酵母」を採用。「夏の潤平」らしい軽やかで、スッキリとした香りに加え、原料芋「黄金まさり」の特徴であるフローラルさ、さらに余韻に黒糖焼酎由来のふんわりとした甘みを感じられ、まさに「スッキリ・甘い」夏の焼酎としてぴったりの味わいに仕上がりました。

## ○八幡(蔵元:高良酒造 鹿児島県南九州市) 原料:芋・米麴(白) 度数:25度 蒸留:常圧

高良酒造の定番焼酎「八幡」は、全てが甕仕込み。楕円形をした丸い甕の形は、発酵時にもろみの温度が上がって起こる対流を底や隅々にまでゆきわたらせ、まろやかな味わいを育ててくれます。旨味のある豊かな味わいは最高です。お湯割で楽しんでいただければ。

## ○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。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。焼酎の飲み方の主流になってきたソーダ割で軽快に楽しんでいただけるのは勿論ですが、水割りもおすすです。

## ○月の中・なんちゅうと(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

宮崎弁で「なんちゅうと」は疑問形の「なんていうの?」という意味。「どんな焼酎?」と疑問に思ったら裏ラベルの宮崎弁の解説を読んでみてください。味わいは、岩倉酒造らしい芋のふくよかさを感じます。お湯割りはもちろん、ロックにすると少し硬めの印象になり、夏らしくキリッと飲めます。

## ○限定山ねこ山田錦(蔵元:尾鈴山蒸留所 宮崎県木城町) 原料:芋・米麴(白) 度数:25度 蒸留:常圧

黒木本店の農業法人で栽培した甘藷「ジョイホワイト」と米麴「山田錦」を使用した「山ねこ」限定品となります。麴米を宮崎県産の杉を使った甕で蒸すことで、麴の酵素力価が高まりました。結果として、ライチやマスカット、柑橘香のような華やかな香りと風味があり、水割り、ソーダ割りが合う焼酎です。

### ○ 頒布方法

頒布期間 令和6年07月(6銘柄/回)

頒布価格 18550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。

※申し込み締め切り(06月末)に関わらず数量に達し次第、締め切らせていただきます。

お届け方法 07月初旬～中旬順次発送お渡しいたします。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

来店・発送いずれかに○をお願いします。

申込書

○お勧め六本の本格焼酎企画 令和6年度夏編①

名前			来店 or 発送	
住所	(〒 - )		申込口数 (最大2口迄)	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				