

## ●お勧め六本の本格焼酎企画 令和6年度夏編②

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えます。

### ●千本桜ワイン酵母(蔵元:柳田酒造 宮崎県都城市)原料:芋・米麴(白)度数:25度 蒸留:常圧

夏に飲んで欲しいことから爽やかさを演出するため、ハマコマチ&ワイン酵母を使用。それにより、華やかな酒質に仕上がっております。爽やかな味わいが特徴で、これからの夏にピッタリです。ラベルは宮崎県の陶芸家園田空也氏によるものです。

### ●月の中(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

焼酎ブームの中で「宮崎の焼酎」を、引っ張ってきた蔵元。当店が、宮崎の地焼酎として扱ってきた最初の蔵です。温厚な岩倉夫妻の焼酎造りへの姿勢は、出会った時から変わりません。現在も、家族4人で丹精込めて造っている小さな蔵元。味・香り共、本格芋焼酎の雰囲気は漂う。現在「C-14酵母」を使用し飲みやすくなっており、軽快な味わいとなっている。

### ●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。銘柄も増やすことなく、焼酎造りに真摯に向き合っている。

### ●龍宮(蔵元:富田酒造 鹿児島県奄美大島)原料:黒糖・米麴度数: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み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。

### ●村尾(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

村尾酒造の限定焼酎。麴米は、国産米を使い、選別された良質なコガネセンガン芋を使い甕仕込みで焼酎を醸し出している。じっくりと熟成し甕仕込みの特徴を十分に生かしている。気さくな蔵元の姿が浮かぶ焼酎。

### ●ひとり歩き(蔵元:古澤醸造 宮崎県日南市) 原料:芋・米麴(白)度数:25度 蒸留:常圧

古澤醸造の限定芋焼酎。平成7年に誕生した「ジョイホワイト」芋を使用。諸蓋による手麴造り。全てが手造りで、今までにない新しい芋の香り(柑橘系)と甕で仕込んだまるやかな味が、飲み手に一体となって語り掛けてくれる本格芋焼酎。割水貯蔵期間が長くなり更に丸みが出ています。ソーダ割りも抜群です。今一度、お試しを。

### ●頒布方法

頒布期間 令和6年07月(6銘柄/回)

頒布価格 19300円(税込み価格・全て一升瓶)

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

申込書

●お勧め六本の本格焼酎企画 令和6年度夏編②

来店・発送いずれかに○をお願いします。

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				