



●お勧め六本の本格焼酎企画 平成30年度冬編



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。

● 松露 新(あらた)(蔵元:松露酒造 宮崎県串間市) 原料:芋・米麴(白) 度数:25度 蒸留:常圧

現杜氏である矢野治彦氏、最後の仕込みとなる焼酎です。松露酒造では基本的に貯蔵熟成させた焼酎をだしておりますが、今回の焼酎は、現杜氏である矢野治彦氏に敬意と、その年の新焼酎を楽しむという考えのもと発売を行うことになりました。現杜氏最後の味をじっくりと味わってください。

● 無濾過萬年・雪(蔵元:渡邊酒造場 宮崎県宮崎市) 原料:芋・米麴(白) 度数:28度 蒸留:常圧

現在、渡邊酒造は4代目:渡邊幸一朗氏と弟・潤也氏の2人で蔵を切り盛りしています。小さな蔵ですが、こだわりを持ち続けながら造りを行っています。その一つが、冬の「無濾過萬年」です。寒い冬にお湯割りで更に杯を重ねて飲んで頂けるよう、呑み飽きしない味わいに仕上げられています。今年も、自社畑で作る「黄金千貫」芋を使用。

● 薑千本桜(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

通常の千本桜の蒸留したてを即詰めしたものです。当蔵の柳田正氏は、常に新しいことに挑戦し続けています。今年も蒸留器の吹き出し口の変更や、麴を白麴から黒麴に変更。原料にもこだわり、芋は宮崎産の黄金千貫。麴米は宮崎産「み系358」を使用。お湯割りにすることで甘く芳しい芋焼酎ができたとの事です。今だけの味わいをこの機会に是非。

● 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。「月の中」が「宮崎酵母」を使用しているのに対し、宮崎県開発の「耐熱酵母C-14」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。

● 喜六・無濾過(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

この焼酎は、単式蒸留した後、手を加えていない商品です。この為、高級脂肪酸を多く含んでいるので、若干白濁しています。この高級脂肪酸は、味に濃醇さやまろやかさ・甘さをもたらします。唯、管理温度が高い所や日光により促進され油臭が出やすくなります。管理は、温度を低く保ち、日に当たらないようお願いいたします。※こちらの商品のみ4合瓶になります。

● 杜氏潤平・別撰酵母(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

宮崎県だけの限定焼酎。「別撰酵母」は「郷里は宮崎」をテーマに地元の素材に思いを馳せ醸した焼酎です。芋は串間市の赤いダイヤと呼ばれる「宮崎紅」、酵母も宮崎県食品センター所有の、香りに特徴のある酵母「C-14」を使用。軽めの濾過をかけ、スムーズな口当たりと紅芋の持つフルーティーさがより感じられる味わいに仕上がっています。ロック、水割り、お湯割りと、どの飲み方でもいけます。

○ 頒布方法

頒布期間 平成30年12月(6銘柄/回)

頒布価格 16,500円(税込み価格・※喜六無濾過のみ4合瓶、他全て一升瓶)

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。

※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 12月初旬頃、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

●お勧め六本の本格焼酎企画 平成30年度冬編

名前			来店	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				

