

特集

特集：本格焼酎、泡盛のカクテルをおしゃれに楽しむことができる

オーセンティックBarのご紹介

コラム：本格焼酎・泡盛専門家による初心者入門指南

ご自宅で簡単にできる「前割り焼酎・泡盛」の魅力

<メニュー>

・特集：本格焼酎、泡盛のカクテルをおしゃれに気軽に楽しむことができる
ホテルBar・オーセンティックBarのご紹介

・「本格焼酎・泡盛」専門家・河野 亜樹穂さんによる本格焼酎、泡盛の
初心者入門指南 ご自宅で簡単にできる「前割り焼酎・泡盛の魅力」

・第3回 注目の蔵元へのインタビュー
〈軸屋酒造株式会社 四代目蔵元・社長 軸屋 麻衣子さん〉

・「本格焼酎・泡盛」の活動紹介
最新イベント情報・活動概要・取材受付



軸屋酒造株式会社
社長 軸屋麻衣子さん



「本格焼酎・泡盛」を使用した
おしゃれなカクテル



本格焼酎・泡盛のカクテルが
楽しめるオーセンティックBar



「本格焼酎・泡盛」専門家
河野 亜樹穂さん

特集：本格焼酎、泡盛のカクテルをおしゃれに気軽に楽しむことができる ホテルBarのご紹介

日本酒造組合中央会は、一般社団法人 日本ホテルバーメイズ協会と共に、「本格焼酎&泡盛カクテル コンペティション」を共催しております。これまでに上位入賞を果たしたバーテンダーが提供するオリジナルカクテルがお楽しみいただけるお店をご紹介します。

第3回本格焼酎・泡盛
カクテルコンペティション 優勝

◆ホテルメトロポリタン バー オリентエクスプレス◆

カクテル名：Authority ～情熱の架け橋～ [バーテンダー：佐藤大介さん]

ヨーロッパ大陸を横断する豪華列車「オリент急行」をモチーフにした重厚感と趣のある空間を味わえる「バー オリентエクスプレス」。
当ホテルでご提供している「Authority ～情熱の架け橋～」は、バーテンダー佐藤大介様が第3回本格焼酎&泡盛カクテルコンペティションで、第1位を獲得したカクテルメニューです。

【材料】

- ・蔵の師魂 The Orange 30ml
- ・アペロール 10ml
- ・サンジェルマンエルダーフラワーリキュール 10ml
- ・レモンジュース 5ml
- ・モナンピンクグレープフルーツシロップ 10ml



第3回本格焼酎・泡盛
カクテルコンペティション 第2位、ファイナリスト

◆京王プラザホテル ブリアン◆

カクテル名：桜日和 ～美しき訪れ～ [バーテンダー：池田 翔さん]、せせらぎ [バーテンダー：小林優さん]

総レンガづくりの壁は、ウイスキーの故郷、英国スコットランドから運ばれてきたものです。別名「微笑むレンガ」が創り出す、極上のくつろぎ空間で、是非「桜日和 ～美しき訪れ～」(池田 翔さん作)と、「せせらぎ」(小林優さん作)を心ゆくまでご堪能下さい。

【材料】「桜日和 ～美しき訪れ～」(池田 翔さん作)

- ・尚 SHO KAMIMURA (30ml)
- ・完熟あらごし梅酒 梅まっこい (10ml)
- ・瀬祭 甘酒 (10ml)
- ・Toque Blanche Sakura (10ml)
- ・THE JAPANESE BITTERS 紫蘇 (2dash)
- ・カブ ・林檎の皮 ・Grapefruit peel

第2位
「桜日和 ～美しき訪れ～」
(池田 翔さん作)



ファイナリスト
「せせらぎ」(小林優さん作)



【材料】「せせらぎ」(小林優さん作)

- ・静寂の時 本格焼酎 (30ml)
- ・MIDORI (15ml)
- ・フレッシュレモンジュース (15ml)
- ・THE JAPANESE BITTERS 檜 (1dash)
- ・ミント (1片)

第3回本格焼酎・泡盛
カクテルコンペティション 第3位

◆リーガロイヤルホテル セラーバー◆

カクテル名：球磨神楽 [KUMA-KAGURA]～Living Traditions (伝統の継承)～
[バーテンダー：池上祐子さん]

セラーバーは、英国調のクラシカルなインテリアで統一された本格的なバーです。
カクテル「球磨神楽 [KUMA-KAGURA]～Living Traditions (伝統の継承)～」は、熊本県人吉球磨地方に伝わる球磨焼酎を使用し、香り高く、すっきりとした味わいに仕上げました。

【材料】

- ・芳華 礼世奈 球磨焼酎 (45ml)
- ・Kawaii SHIROI LA FRANCE (25ml)
- ・花梅酒～elder flower～ (10ml)
- ・通潤甘酒 (20ml) ・京の水塩 (1spray)
- ・ガーニッシュ：カリカリ梅 (1個)
- ・ガーニッシュ：大根 (2枚)



特集：本格焼酎、泡盛のカクテルをおしゃれに気軽に楽しむことができる オーセンティックBarのご紹介

下記の3店舗は都心にあるオーセンティックバーで、お気軽に本格焼酎・泡盛のカクテルをお楽しみいただけます。

◆SPIRITS BAR Surface SHINJUKU（東京・新宿）◆

カクテル名：焼酎エスプレッソマティーニ

SPIRITS BAR Surface SHINJUKUはその名の通りスピリッツ（ラム、テキーラ、ジン、ウォッカ）に特化したユニークなショットバーで、落ち着いた空間でゆっくりとカクテルをお楽しみいただけます。こちらのカクテルは麦焼酎のコクをエスプレッソの心地よい苦みで引き締めた香ばしさのあるマティーニです。

【材料】

山猿(麦焼酎)(30ml) ※「人生悠々」も使用予定
アカヤネ クラフトスピリッツ ポルチーニ (15ml)
エスプレッソ (40ml)
アガベシロップ (2tsp)



アクセス：東京都新宿区西新宿1丁目13-7 大和家ビル 10階

◆Bar Benfiddich（バー ベンフィディック）（東京・新宿）◆

カクテル名：青鹿毛サワー

『farm to glass』を提唱し、畑を持つ農家バーテンダーがいる「Bar Benfiddich」。

2021年「asia best bar50」では第9位を獲得しているこちらのbarでは、日本在来種の自生する草木木皮をカクテルにしたメニュー『青鹿毛サワー』をご提供しています。卵白を使用しており、メレンゲ状のテクスチャーはふんわりとしており、心地良い焼酎の味わいが広がります。

【材料】

・青鹿毛（麦焼酎）(45ml)
・レモンジュース(15ml)
・粉砂糖(2tsp)
・卵白



アクセス：東京都新宿区西新宿1丁目13-7 大和家ビル 9階

◆LEAP BAR（東京・神田）◆

カクテル名：Luxury Healing（ラグジュアリー ヒーリング）

オーク材を基調にアンティーク家具をアクセントにした落ち着いた雰囲気のあるブリティッシュスタイル・オーセンティックバー。数々のカクテルコンペでタイトルを獲得したバーテンダーが極上の一杯を作り上げます。

こちらで提供しているカクテルメニュー「Luxury Healing」は、沖縄で人気の「泡盛コーヒー」をイメージしており、しっかりとした味わいのベースに泡盛、コーヒーと相性の良い、テキーラ、アーモンド、アブサンの全てが奏でるハーモニーが香り高く広がる作品です。

【材料】

・泡盛 尚
・テキーラオルジェート
・アブサンビターズ
・エスプレッソ



アクセス：東京都千代田区神田須田町1丁目12-3 アルカディアビル 1階

「本格焼酎・泡盛」専門家・河野 亜樹穂さんによる ご自宅で簡単にできる「水割り」と「前割り焼酎・泡盛」の魅力

・「本格焼酎・泡盛」が好きで2020年に本格焼酎応援WEBメディア「RANBIKI」を立ち上げ、その魅力を発信している焼酎専門家 河野 亜樹穂さんに、冬にぜひ飲んでもらいたい「水割り」と「前割」についてご紹介させていただきます。

皆さん、こんにちは！本格焼酎・泡盛専門家の河野亜樹穂です。

今回は焼酎ビギナーの皆さんにオススメの銘柄と飲み方をご紹介します。

「本格焼酎って難しそう・・・」「何から飲んだらいいのかわからない」そんな悩みを

お持ちの方はいらっしゃいませんか？このコラムがあなたの悩みを解決するきっかけになれば幸いです。

今回はビギナーには難易度が高いと思われがちな「水割り」と「前割り焼酎・泡盛」についてご紹介いたします！



① 本格焼酎・泡盛ビギナーはパワフルな香りとシンプルな素材の風味を楽しめる“シンパワ焼酎”で水割りを飲もう！

今回のテーマを聞いて、「え、寒くなってきたのに水割りを飲むの？」と思われた方もいらっしゃるのではないのでしょうか。実は、暖房が効いた空間で飲む「水割り」もとっても美味しいです・・・！水割りは、ロックアイスと水があれば簡単につくれるのも嬉しいところ。実は「水割り」は割るお水によって味わいも変化します。面白いですよ！お水もミネラルウォーター、天然水など種類が色々ありますので、水選びにも少し気を配るといいかもしれません。

オススメの水は、九州で採水された天然水。口当たりも余韻もまろやかに仕上がります。本格焼酎は九州のお水を原酒に加えて薄めていることが多いです。そのため、九州で採れたお水との相性は抜群！また、素材の香りや風味をしっかり楽しめる本格焼酎・泡盛を水で割ると柔らかい味わいを楽しめます。また、水割りと前割りでオススメの銘柄は“シンパワ焼酎”で、パワフルな香りと素材の旨味をぎゅっと閉じ込めた味わいが楽しめます。

“水割り”“前割”でオススメのシンパワ焼酎例



左【西平酒造】「加那」

味わい：爽やかな口当たりと黒糖のまろやかな甘みを楽しめる

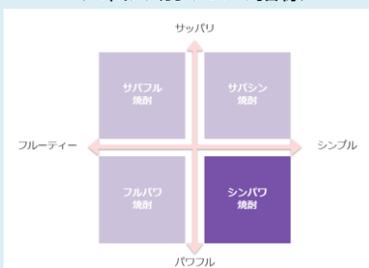
中【織月酒造】「川辺」

味わい：スッキリとした口当たりとお米のふくよかな甘みを楽しめる

右【高千穂酒造】「黒麹全量仕込 高千穂 黒ラベル」

味わい：麦の香ばしい香りとうまい甘みを楽しめる

◆味わい別の4つの指標



② 水割りのつくり方

用意するもの グラス、ロックアイス、軟水、本格焼酎・泡盛

- ① 少し背の高いグラスを用意します。
- ② グラスにロックアスを並々と入れてから、グラスの4～5分目くらいまで本格焼酎・泡盛を注ぎます。
- ③ 次に水（天然水）を注いでから軽くマドラーで混ぜたらできあがり！

「水割り」はお酒→水の順番でつくみましょう！

本格焼酎・泡盛：水の割合は、4：6や5：5だより美味しいですがお好みの割合を見つけてくださいね！

①



背の高いグラスは水をたっぷり入れることができ、よく冷やすことができます。

②



本格焼酎・泡盛の量（お好みで）

③



水の量も加味しながら本格焼酎・泡盛：水＝4：6や5：5の割合で水をお好みで入れる（適量）

「本格焼酎・泡盛」専門家・河野 亜樹穂さんによる ご自宅で簡単にできる「水割りと前割り焼酎・泡盛」の魅力

③ 自宅で「前割り焼酎・泡盛」デビューしてみませんか？

前割り焼酎・泡盛とは、本格焼酎・泡盛と水を事前に割り数日間寝かせたもの。
本格焼酎・泡盛とお水を数日間寝かせることで、その場で水割りをした時よりも一層まろやかな味わいが楽しめます。アルコール度数も下がる上に香りも穏やかになるので、本格焼酎・泡盛ビギナーにもオススメです。

前割り焼酎・泡盛は、本格焼酎・泡盛と容器とお水があればすぐに始められます。容器は、瓶や陶器だけでなくペットボトルでも問題ありません。前割り焼酎・泡盛を寝かせる期間は、1晩から1週間程度で、水と本格焼酎・泡盛の割合を調整したり、寝かせる日数を変えたりといろいろ試して、好みの味わいを探すのもお楽しみいただきたいです。

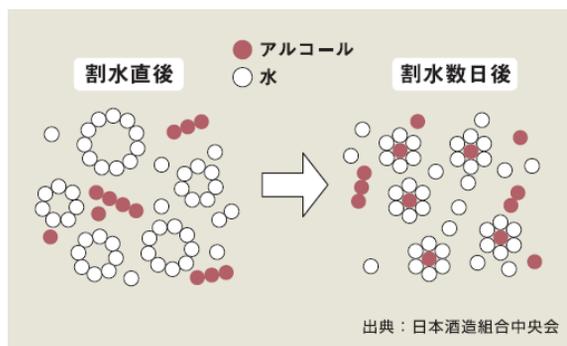
分子レベルでアルコールと水のなじみを調査した結果、下図のような結果が得られました。割水直後は混ざり合っていなかったアルコールと水が、数日後には混ざり合っていることがわかります。

参考) [一度は試してみよう！？焼酎の「前割り」の手軽な作り方 \(SAKE Mania\)](#)



本格焼酎や泡盛と水を混ぜたら、清潔な瓶やペットボトルに詰め、冷蔵庫の中で寝かせましょう。

分子レベルで見るアルコールと水のなじみ



④ 伝統酒器“千代香（ぢよか）”を使って前割り本格焼酎・泡盛を“爛”で飲もう！

“千代香”と書いて「ぢよか(じよか)」と読むこの酒器は、鹿児島県の伝統工芸品のひとつです。平たい形をした土瓶で、九州地方ではお酒を直火で温め爛酒にするによく用いられます。この千代香を使って前割り焼酎・泡盛を爛で楽しんでみてはいかがでしょうか。もともと前割り焼酎・泡盛を黒千代香で温める時は、囲炉裏の端っこでゆっくり時間をかけて温度を上げていくのが一般的でした。そのため、いくら直火OKでもガスコンロでの強火には向きません。ガスコンロで前割り焼酎・泡盛を温める時はとろ火にするように心がけましょう。

最近では電子レンジ対応の千代香が出てきたので、時間をかけずに前割り焼酎・泡盛を温めたい場合にはそちらを選ぶのが良いでしょう。

参考・引用元) [一度は試してみよう！？焼酎の「前割り」の手軽な作り方 \(SAKE Mania\)](#)



第3回 注目の蔵元へのインタビュー

<軸屋酒造株式会社 四代目蔵元・社長 軸屋 麻衣子さん>

Profile

軸屋酒造の長女として生まれ育ち、東京農業大学では野生酵母を研究。大学卒業後はニューヨークへ渡り、焼酎とは全く異なる商社や金融関連などの業界を約7年経験を積む。第3次焼酎ブーム真っただ中の2004年に帰国し、軸屋酒造に入社。2011年には4代目杜氏を継ぎ、同蔵初となる黒麹仕込みの『美酔焼酎 凜』や『Rin precious』などの代表作を生み出し、2016年に社長に就任、現在に至る。



軸屋酒造株式会社
社長 軸屋麻衣子さん

大学卒業後、ニューヨークでの7年間

大学卒業後、海外へ

当時はワインの研究などに興味があり、視野を広げる目的で渡米しました。初めは1年程度留学する予定でしたが、英語もまだまだ学び足りないと思い、約7年間滞在することとなりました。現地では日本の銀行や証券会社などで働き、様々な経験をしました。

本格焼酎ブームの真っただ中に、杜氏の道へ

2004年『軸屋酒造』へ入社

7年間海外にいたこともあり、そろそろ実家の蔵へ戻ろうと考えていました。また、その頃の本格焼酎ブーム真っただ中であったことや、ちょうどその時期に新しい蔵が完成し、父からの要請もあり蔵へ戻ることを決めました。三代目杜氏の父のもとで焼酎造りを勉強し、自分の銘柄もつくりたいと感じ、2011年には父の後を継いで四代目の杜氏に就きました。

焼酎造りへのこだわり

“味わいに余韻を残す”ような焼酎を作りたいと常に考えています。そのためには蒸留後の貯蔵・熟成の過程で必ず人の手をいれて、ひと手間かけてつくるということを大切にしています。例えば仕上げに10日間かけて、味わいを確認しながら、ベストのタイミングで瓶詰めすることで、私たちが目指す“余韻”を楽しんでいただけるような理想的な味わいで出荷しています。



同じ鹿児島で女性杜氏が率いる相良酒造と
コラボレーションした銘柄も発売した

女性杜氏として挑んできた挑戦

杜氏になり初めて手掛けた銘柄『麗しBlack』・・・白麹ではなく、黒麹にチャレンジした理由

先代の父は、“焼酎と言えば白麹”というこだわりをもっていました。しかし、当時(2014年頃)黒麹を用いた焼酎造りが流行っていたことや、蔵に若い方が入社して製造に携わり始めた時期であったため、一つの挑戦として、麹を変えて焼酎造りをするのはいいことなのではないかと感じて取り入れました。

新たな本格焼酎ファン獲得に向けた取り組み

鹿児島県とのタイアップ企画で女性向けの商品を開発しようという企画のなかで、可愛らしいデザインで良い意味で焼酎らしくない焼酎をつくることとなりました。原料には通常のさつま芋よりも甘く、芋の新たな特徴が楽しめる紅はるかを使用しました。また、女性向けだからとアルコール度数を極端に下げることなく、30度として本当に焼酎のピュアな部分、おいしい部分を知っていただきたいという意味を込めて発売しました。



軸屋社長が手掛けた女性らしいおしゃれなデザインの本格焼酎「Rin precious」

海外での経験が生きたこと

アメリカ滞在時に様々な価値観を学び、瓶のデザインなどは海外の方にも好かれるデザインを作ることができたと感じています。またアメリカ滞在時に縁があり、現在のアメリカでの販路を開拓できたことが良い経験となっています。

本格焼酎・泡盛の初心者の方へのメッセージ

好きな料理に合わせて本格焼酎・泡盛を飲んでもらいたいと思っています。きっかけづくりは難しいとは思いますが、日ごろ飲んでいる日本酒を、本格焼酎や泡盛に変えてみたりなど、好奇心が飲むきっかけになってくれたらと思います。



かわいらしいパンダがデザインされた
「権助 Gonsuke 25度」

日本酒造組合中央会の活動紹介

■実施中のキャンペーン情報

○2021年12月1日～2021年2月28日

「鹿児島本格焼酎と食まるごとプレゼントキャンペーン」

鹿児島県酒造組合が実施する、焼酎王国・鹿児島の本格焼酎蔵元を盛り上げるプレゼントキャンペーンです。全国の対象酒販店と飲食店で鹿児島県の本格焼酎をご購入・ご注文し、特設サイトからご応募いただくと抽選で鹿児島の本格焼酎などをプレゼントする企画です。



■今後のキャンペーン・イベントスケジュール

○2022年2月14日～18日「Japan Sake & Shochu Academy」

日本酒造組合中央会が国税庁、日本醸造協会の支援を受けて主催する、外国人向けの公式のセミナーです。このコースでは日本の國酒である「日本酒」と「本格焼酎・泡盛」の正しい知識を学んでいただくためのセミナーを実施します。

○2022年2月14日～16日「Vinexpo Paris 2022」@フランス・パリにて開催

フランスおよびさまざまな国際地域から2,800を超えるワインとスピリッツの生産者が集結し、試飲やセミナーを通じて消費者やバイヤーへその魅力を発信する国際的なイベントです。日本酒造組合中央会として出展予定です。

○2022年2月19日「第4回 本格焼酎・泡盛カクテルコンペティション」

国内で活躍するバーテンダーが國酒である本格焼酎・泡盛への認識を高めることを目的として、ホテルバーメンズ協会と共催しています。訪日外国人が最初に接するホテルやバーで、本格焼酎・泡盛を広く浸透させ、知ってもらいたいという思いが込め、全国から集まったバーテンダーがカクテルと技を競い合います。

<https://cocktail2022.com/>



本格焼酎・泡盛カクテルコンペティションの様子

○2022年3月8日～11日「FOODEX JAPAN 2022」@幕張メッセにて開催

今回で47回目の開催となるアジア最大級の食品・飲料総合展示会で、日本酒造組合中央会として出展を行います。国内外から食に関わる方々が集まる本イベントで、本格焼酎・泡盛が「クールな日本発のスピリッツ」であることを発信し、来場者へ理解を深めていただきます。

○2022年3月27日～29日「ProWein 2022」

@ドイツ・デュッセルドルフ (Messe Duesseldorf) にて開催

世界中のワインやスピリッツが集結する国際見本市です。世界中からビジネス関係者が来場し、新たな貿易がはじまる場として毎年約6万人もの人が訪れるイベントです。日本の本格焼酎・泡盛を世界に情報発信するため出展します。

日本酒造組合中央会 取材受付

■日本酒造組合中央会 活動概要

日本酒造組合中央会は、全国の1,668の酒類(日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん)メーカーが所属する日本酒業界最大の団体。酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、1953年に設立。『國酒(こくしゅ)』といわれる日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんについて正しい情報を発信することで、国内外へ幅広く認知向上させる活動に取り組んでいます。

「ニッポンを飲もう!【日本の酒キャンペーン】」では、成田・羽田・中部・関西空港などで外国人観光客向けに試飲提供を行うなどのキャンペーンを実施してまいりました。

また、2021年7月には伝統的な日本文化と國酒を気軽に学ぶことができるWEBサイト「國酒デジタルミュージアム」を開設しました。その他、本格焼酎・泡盛に合う料理レシピや豆知識などを紹介しているInstagram(japan_shochu)のほか、美味しい飲み方やおつまみなど、本格焼酎・泡盛の虜にするような情報を発信しているYouTubeチャンネル「ShowTube〜焼酎部〜」では、動画を通じて本格焼酎・泡盛の魅力をお伝えしています。



「本格焼酎 & 泡盛の日」イベント
2018年11月1日



ニッポンを飲もう「日本の酒キャンペーン」
@羽田国際空港内



「國酒デジタルミュージアム」

「本格焼酎・泡盛」について、ご取材を受け付けております。

日本酒造組合中央会では全国各地の蔵元と協力し、本格焼酎・泡盛の魅力を消費者に発信すべく日々活動を行っております。国内外への情報発信を積極的に行うべく、みなさまからのご取材を随時受け付けております。テレビ番組、新聞、雑誌、WEBなど媒体を問わず、お酒特集や飲み方の指南など、お気軽にご相談ください。

当会が運営する「日本の酒情報館」は、歴史と文化を含む日本酒・本格焼酎・泡盛の魅力のすべてを「見て・触れて・体験する」ことを通じて理解を深めていただく施設です。



「日本の酒情報館」
住所：東京都港区西新橋1-6-15
※当会ビルの1階にございます。



全国各地の様々なお酒を1杯100円から
常時100種類以上から試飲が可能です。
口ケ・取材撮影・場所貸しも受け付けております
(応相談)

■日本酒造組合中央会 概要

名称	: 日本酒造組合中央会 (Japan Sake and Shochu Makers Association)
代表	: 会長 大倉治彦
住所	: 〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目6番15号 日本酒造虎ノ門ビル
WEBサイト	: https://www.japansake.or.jp
設立年月	: 1953年12月
会員数	: 47都道府県単位の酒造組合 (40) 及び酒造組合連合会 (7)
地区	: 全国一円
組合員数	: 1,668 (清酒1,385、単式蒸留焼酎270、みりん二種13)