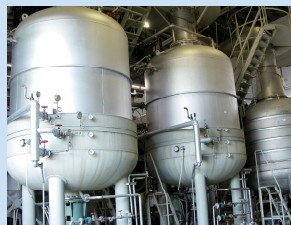


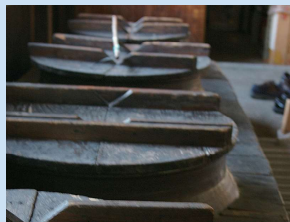
「減圧」と「常圧」ふたつの蒸留法



減圧蒸留器(高橋酒造本店)

減圧焼酎とは
気圧を下げる減圧すると、沸点を下げて蒸留できるため、加熱による化学変化が起らず、もろみに含まれる香りや味の成分をそのまま取り出せます。
減圧焼酎はスッキリとした軽快な味わいが特徴で飲みやすく、球磨焼酎初心者の方におすすめ。

常圧焼酎とは



かめに仕込んだ常圧焼酎(木下醸造所)

もろみを高温で沸騰させることで、沸点の高い成分や、加熱による化学変化してきた成分などが留出するという伝統的な蒸留方法で作られた焼酎。
常圧焼酎は独特な香りと濃厚な味わいが特徴で、その風味を求める焼酎ファンに愛されています。



樽貯蔵(六調子酒造)

樽熟成酒
焼酎の原酒を樽で貯蔵することで、樽の香りや味わいうつした樽熟成酒もあります。薄い琥珀色でまるでウイスキーのよう。



ガラとチヨク



ガラ

チヨク

焼酎を飲む時に使う陶器製のガラは、下が丸く広がり鶴の首のような長い注ぎ口がついた独特の形をしています。これは五徳(囲炉裏の中に置き、鍋や鉄瓶を火にかける時に使う)に据えて燗をするにも、焼酎をつぐにも適した形です。また古くは燗をして飲むのが一般的であったため、盃よりふちのつばんだチヨクが愛用されてきました。



世界に誇る焼酎

米のみを原料とし、人吉球磨の地下水で仕込んだもろみを人吉球磨で蒸留し、びん詰めしたものが「球磨焼酎」の定義。約500年の歴史を持つ球磨焼酎は、平成7年に世界貿易機関(WTO)の「地理的表示の産地指定」を受けたことで、世界に誇るブランドとしても注目を浴びています。現在、人吉球磨には27の蔵元があります。



球磨焼酎

清流が生んだ世界ブランドは米を使った贅沢な酒



大和一酒造元(人吉市)

大桶の甕(としき)で蒸した米を適温で冷ます。蒸気がたかいため、蒸した米の香りが甕全体に染み渡ります。現在も昔ながらの焼酎づくりを基本としている蔵元のひとつ。

