

蔵元が選ぶ 乾杯におすすめの1本



球磨焼酎・本格焼酎



人吉球磨地方特有の酒器「ガラ・チョク」

500年の歴史を誇り、コニャックやボルドーワインなどと並び産地呼称が認められた「球磨焼酎」をはじめ、本格焼酎のメッカともいわれる熊本。「常圧蒸留」でつくられる重厚な味わいの焼酎や、マイルドで飲みやすい「減圧蒸留」など、味わいのバリエーションが豊かなのも特徴です。

●球磨焼酎

【写真下段、前列左から】

- ①大石 (大石酒造場：水上村)
- ②最古蔵 (松下醸造場：水上村)
- ③極楽 常圧長期貯蔵 (林酒造場：湯前町)
- ④豊永蔵 (豊永酒造：湯前町)
- ⑤球磨拳 (恒松酒造本店：多良木町)
- ⑥ばつぐん (抜群酒造：多良木町)
- ⑦九代目 (宮元酒造場：多良木町)
- ⑧特醸 蔵八 (房の露：多良木町)
- ⑨文蔵 (木下醸造所：多良木町)
- ⑩球磨の泉 常圧蒸留 (那須酒造場：多良木町)

- ⑪白岳 (高橋酒造：多良木町)
- ⑫奥球磨櫻 (堤酒造：あさぎり町)
- ⑬もっこす (松の泉酒造：あさぎり町)
- ⑭萬緑 (松本酒造場：あさぎり町)

【写真下段、後列左から】

- ⑮あさぎりの花 (高田酒造場：あさぎり町)
- ⑯宮の誉 (宮原酒造場：あさぎり町)
- ⑰秋の露 樽 (常楽酒造：錦町)

- ⑱本吟 六調子 (六調子酒造：錦町)
- ⑲吟香 鳥飼 (鳥飼酒造：人吉市)
- ⑳Fuchita (湊田酒造場：人吉市)
- ㉑川辺 (織月酒造：人吉市)
- ㉒球磨焼酎25度 (球磨焼酎：人吉市)
- ㉓武者返し (寿福酒造場：人吉市)
- ㉔樽御輿 (福田酒造：人吉市)
- ㉕彩葉 (深野酒造：人吉市)
- ㉖しろ (白岳酒造研究所：人吉市)
- ㉗温泉焼酎 夢 (大和一酒造元：人吉市)
- ㉘一勝地 (湊田酒造本店：球磨村)

●本格焼酎【写真上段左から】

- ①麦焼酎東肥一本槍 (瑞鷹：熊本市)
- ②本格芋焼酎茂作 (花の香酒造：和水町)
- ③心ゆくまで (河津酒造：小国町)
- ④池の露 (天草酒造：天草市)
- ⑤こめ焼酎白水 (八代不知火蔵：八代市)
- ⑥山鹿 (VinEx 山鹿：山鹿市)

蔵元が選ぶ 乾杯におすすめの1本

日本酒



赤酒や焼酎が主流であった熊本で、日本酒が造られるようになったのは、明治後期のこと。「酒の神様」とも呼ばれる野白金一氏を中心に熊本酵母の開発を行うなど、職人たちは技術習得に全力を挙げ、おいしい日本酒を造りあげてきました。

【写真上段中央、左から】

- | | |
|--------------|------------------|
| ①純米吟醸 香露 | (熊本県酒造研究所 : 熊本市) |
| ②瑞鷹 純米大吟醸 金 | (瑞鷹 : 熊本市) |
| ③純米吟醸酒 蟬 | (通潤酒造 : 山都町) |
| ④花の香純米大吟醸桜花 | (花の香酒造 : 和水町) |
| ⑤大吟醸千代の園エクセル | (千代の園酒造 : 山鹿市) |
| ⑥美少年 純米吟醸 | (美少年 : 菊池市) |
| ⑦純米吟醸 れいざん | (山村酒造 : 高森町) |
| ⑧純米大吟醸 七歩蛇 | (河津酒造 : 小国町) |
| ⑨大吟醸 珍珠 | (亀萬酒造 : 津奈木町) |
| ⑩和田志ら露 | (室原 : 南小国町) |

ワイン



熊本のお酒の歴史から考えるとワインは新しい顔ぶれですが、存在感は他のジャンルの酒をしのぐほど。豊かな土壌と生産者らの努力が育む良質な果実、日々研鑽される醸造家たちの技術により、国際的に認められる逸品が誕生し、ファンも急増しています。

【写真上段、右側】

- ①菊鹿シャルドネ (熊本ワイン) (熊本市北区)
- ②甘夏サングリア (福田農場ワイナリー) (水俣市)

ビール



ビールの成分の約9割は水が占めるといわれます。豊かな水資源を誇る熊本県には、大きなビール工場と2つのブルワリーがあり、ミネラル豊富で口当たりのいい天然水を使ったビールづくりが行われています。

【写真上段、右側】

- ①プレミアムモルツ (サントリー九州熊本工場) (嘉島町)
- ②熊本クラフトビール (熊本クラフトビール) (熊本市東区)
- ③不知火海浪漫麦酒3種類 (福田農場ワイナリー) (水俣市)