

黒糖焼酎

黒糖とは、奄美諸島の特産品であるサウキビを原料として搾汁を煮詰めたものです。

奄美諸島は昔から琉球文化の影響を強く受けていたこともあり、島民は米焼酎・雑穀焼酎は造っていたものの、貴重な財源＝黒糖で焼酎を造ることは統治者である薩摩藩が許しませんでした。しかし、第2次世界大戦中、食糧輸送を絶たれて孤立した奄美諸島では黒糖で焼酎を造り始めたのです。

そして、昭和28年、アメリカから返還された時、日本政府は島民へのお詫び「特例」として奄美諸島にのみ限って黒糖焼酎の生産を認めました。こうして「黒糖焼酎の島」は誕生しました。

泡盛

沖縄本島

宮里酒造所

はるさめ
”春雨”のご紹介

沖縄本島・那覇(なは)空港から車で15分ほどの、住宅街にひっそりと建つ蔵元です。「えっ、こんな街中にあるのだろうか・・・」と思うほどです。

お蔵の規模は小さく、決して有名ではありませんが、味はピカイチの実力派です。戦後の僅かの期間だけ「春雨」ブランドで売られていましたが、その後はいっさい名前を出さず、「桶売り」(製造はするものの、自社ブランドでは出荷せず、他社のお酒として売られること)だけを続けて来ました。

この間、1978年の沖縄海洋博では「皇室献上酒」に選ばれ、知る人ぞ知る「幻の泡盛」となっていました。

数年前、昔の味を知っている多くのファンからの熱い要望に忘れて復活、2000年沖縄サミットの晩餐会用泡盛に「第一位」で選ばれるなど実力No.1の蔵元と行って過言ではありません。

この蔵独特の、深く香ばしい味わいには「気品」を感じることができます。屈指の貯蔵量を誇る「古酒」と宮里 徹専務・若い蔵人たちの感性が醸す新たな銘酒です。清酒・焼酎ファンにも是非お試しください！本物がここにあります。

『古酒(クース)』について

「全量を3年以上貯蔵」したもの、又は「仕次ぎ(しつぎ)したもので3年以上 貯蔵」した泡盛が総量の50%を超えるものでなくては古酒と表示できません。またブレンドする場合はどんなお酒を入れて製品にするかが蔵元の姿勢の差で、味の決定要因にもなります。

『仕次ぎ(しつぎ)』について

泡盛古酒の伝統的な造り方であり、貯蔵中に甕の壁面からの蒸散によって減った分や飲んで使った分を「次に古い泡盛」で補充する貯蔵法のこと。最も古い泡盛から仮に、1番古酒・2番古酒・3番古酒とすると、1番の減った分を2番から、2番には3番から補充する方法が一般的です。また、現在では酒質への影響や技術の進歩に忘れてタンク貯蔵が一般的です。

◇それぞれの蔵元の個性(水質・考え方・技術・人間性など)がありますのでお酒は様々です。
当店では、一つの目安として「麴」「蒸留法」を記載いたします