



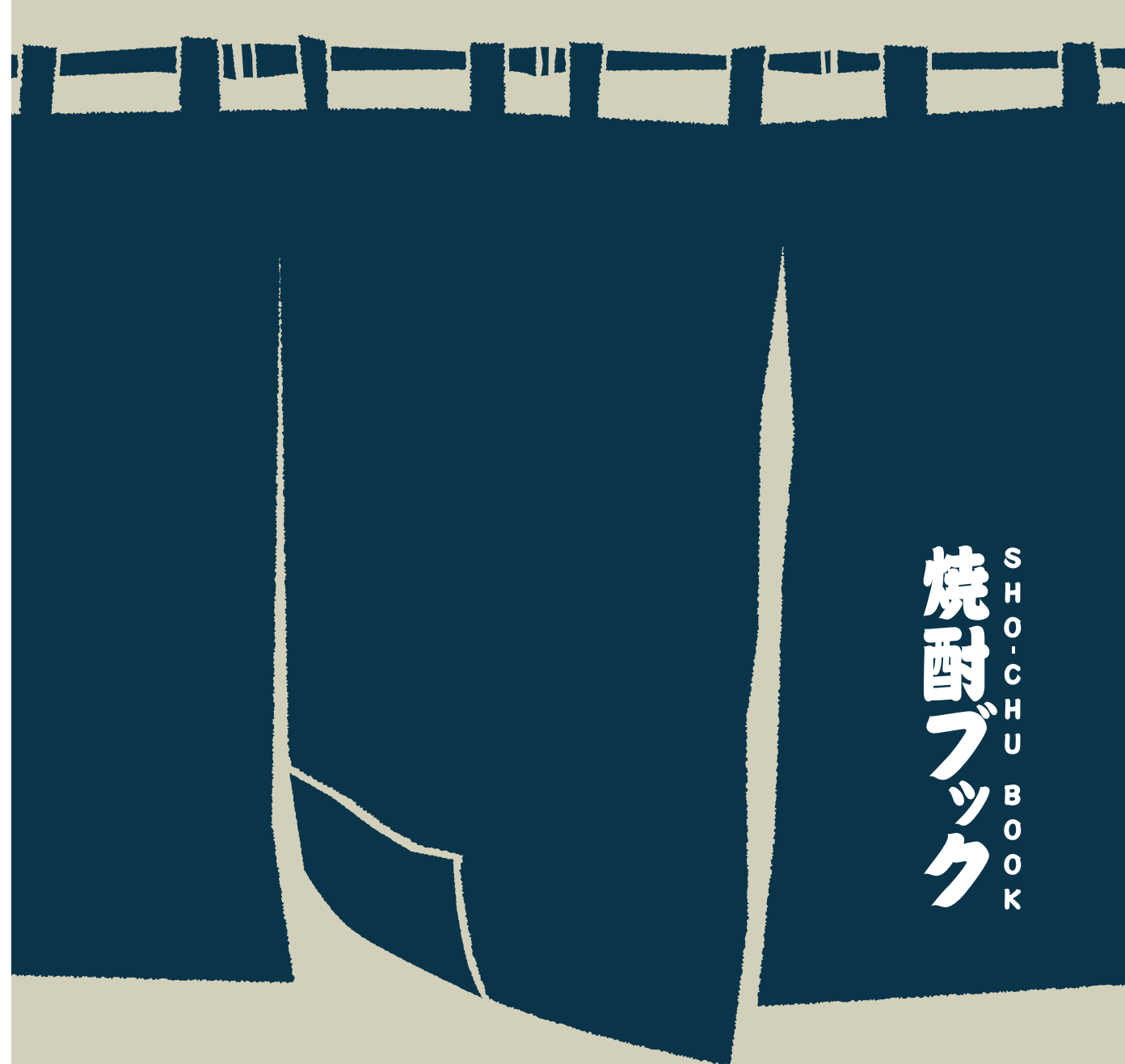
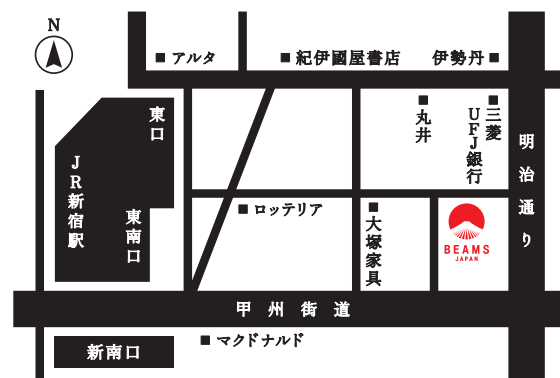
創業から海外の魅力を紹介してきたセレクトショップ・BEAMSは、
2016年に日本のこだわりから生まれたモノ・コト・ヒトを編集するプロジェクト、
BEAMS“TEAM JAPAN”をスタートしました。
新宿のショップ・BEAMS JAPANを拠点として、匠からサブカルチャーまで、
日本のさまざまな魅力を新たな価値に変え、発信しています。

BEAMS JAPAN (ビームス ジャパン)

東京都新宿区新宿3-32-6
TEL 03-5368-7300 不定休
11:00～20:00

<https://www.beams.co.jp/shop/j/>

<https://www.beams.co.jp/special/teamjapan/>



焼酎ブック SHO-CHU BOOK

焼酎、きほんの「き」
九州焼酎の雄
“黄金比率”を知る
さっぱりアレンジ
焼酎クーポン



SHOCHOOSE!

何を選ぶ? 九州の焼酎。



いくつ知ってる？
九州の焼酎、きほんの「き」

めくるめく、焼酎の奥深き世界。

焼酎“愛飲家”ならずとも、

手始めに知っておきたい九州焼酎マメ知識。

九州焼酎の 代表格は？

九州では麦、米、芋が主流。他にもそば、黒糖に加え、沖縄で造られる米焼酎「泡盛」なども知られる。



「甲類」と「乙類」の 違いは？

連続式の蒸留機で蒸留され、アルコール分36度未満のものを「焼酎甲類」と呼ぶ。味は、すっきりと丸味があり、お茶やジュースなどで割ったり、果実などを漬けたりも◎。いっぽう「乙類」は、単式蒸留機で蒸留され、度数45度以下のもの。別名「本格焼酎」とも呼ばれる。



そもそも、焼酎って？

アルコール発酵したモロミを加熱、沸騰させて、アルコールに富んだ蒸気を冷却して回収した「蒸留酒」。ウイスキーやブランデー、ウォッカ等と同じ「蒸留酒」の仲間だが、原料や製造過程における処理の違いにより区別されている。



スタンダードな 飲み方は？

お湯割り、水割り、ロックが基本。銘柄の特徴に合わせて割り方の比率を変えんというそう美味しくいただける。近年はハイボールなど“後味スッキリ系”人気の高まりとともに、ソーダ割りを楽しむ人も多い。

さあ、今夜は
焼酎を
楽しもう！



ようこそ、

焼酎の九州へ

例えば今夜、馴染みの店の暖簾

「とりあえず…」とメニューに

一杯を注文する人がいるとすれば、

一杯め、何を選んでますか？

ですか！というのもここ九州は、

一大製造地。豊かな土壌に育ま

などの穀物を原料に、風味豊かな

きました。その歴史をさかのぼ

まったという文献(※)が残る

多様化するアルコール文化に

かつてないほど新しい魅力を

をくぐり、いつもの席に着く。

目を通すまでもなく決まりの

ストレートにおたずねしたい。

もっと踏み込めば、焼酎、どう

全国有数の蒸留酒「焼酎」の

れた米や麦をはじめ、さつま芋

焼酎が今に脈々と受け継がれて

れば、少なくとも17世紀に始

ほど。そんな歴史にも支えられ、

おける昨今の“九州焼酎”は、

放ち続けているんです。

※童蒙酒造記（17世紀後半）

九州焼酎の雄

ここで取り上げるのは、九州でも指折りの

“焼酎どころ”である大分、熊本、鹿児島。

それぞれの風土や地域性から育まれる焼酎の個性を知って、

“週末焼酎旅”を計画してみるのもありじゃないかと。

言わずと知れた麦焼酎の聖地

九州各地で造られる麦焼酎のなかでも流通量の多い大分県産。麦焼酎の風味は麦特有の香ばしさと、まろやかな甘味が特徴。雑味がなくすっきりした味わいのため、通人はもとより焼酎初心者にもおすすめ。

PICK UP!



三和酒類

大分県宇佐市大字山本2231-1

看板銘柄の「いいちこ」をはじめ、清酒・ワイン、ブランデーなどを幅広く手がける総合醸造企業。「品質第一」を基本理念に、原料や水を選び抜き、技術のすべてを傾ける製造を一貫する。



コメどころの本格米焼酎

熊本県の球磨盆地で造られる「球磨焼酎」に代表され、伝統的な製法による米焼酎の風味は濃醇かつ旨味高のが特徴。最近ではフルーティな吟醸香の軽快な後味にも人気が高まっている。

PICK UP!



高橋酒造

熊本県人吉市合ノ原町498

創業明治33年。「いい米、いい水、いい人」を掲げ、本格米焼酎を造り続ける。良質の米と人吉・球磨の清水から職人の技が生み出す米焼酎は、すっきりとした飲み口と上品で芳醇な香りが特徴。



気高い香りは芋焼酎ならではの

芋焼酎は蒸したさつま芋の香りがそのまま焼酎の風味につながる。やわらかな口当たりで甘味があり、水や湯で割っても、風味がくずれないのも特徴。焼酎と言ったら「芋」という九州人は多い。

PICK UP!



薩摩酒造

鹿児島県枕崎市立神本町26

枕崎を拠点にした全国有数の醸造所。「さつま白波」に代表される本格芋焼酎をはじめ、「枕崎」や「南之方」、「神の河」など全国の焼酎愛好家に親しまれる多数の銘柄を誇る。







鹿児島 焼酎



『薩摩酒造』謹製「さくら白波」の軽快な飲み口と華やぎを味わうためのアレンジ術をご紹介します。

蒸留所見学ついでに立ち寄りたい！

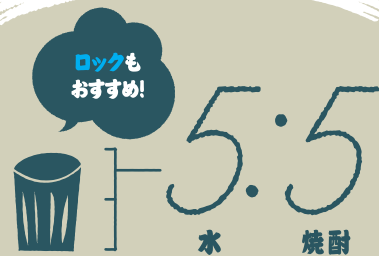


開聞岳
“薩摩富士”の異名をもつ美しい遠景を堪能



城山展望台
シティビューと桜島のコントラストは圧巻！

黄金比率



芳醇さのなかに爽やかさを感じる「さくら白波」を、美味しい料理と楽しむなら、まずは水割りで。香り引き立つ、ロックもおすすめ。



アレンジ



炭酸弾けるソーダ割りに、酸味が強く香りも濃厚な島みかんをひと絞る。いつもの焼酎がフルーティに、陽気で爽やかな“カクテル”仕様に早変わりする。



ぶえん鯉のたたき 800円

船上で活き締めした鮮度抜群の名物「鯉」のたたき。鮮やかな赤身とモチモチとした歯ごたえの逸品は、芋焼酎のおともにぴったり。



ピアレストラン 花渡川ビアハウス

黒豚や枕崎産の新鮮な鯉を使った贅沢な洋食と、人気の“芋ビール”もご賞味あれ。敷地内の蒸留所「明治蔵」では無料見学や試飲も可能。

鹿児島県枕崎市立神本町26 / 0993-72-4741 / 11:00～21:00(ディナーのみ完全予約制) / 水曜休 / Pあり



黒豚なんこつ煮込み 600円

黒豚を焼酎で煮込むことで、コクと旨みが口いっぱいに広がる。肉本来のジューシーな風味に、すっきり味の芋焼酎がマッチする。



焼酎Bar 維新館(「かごしまふるさと屋台村」内)

屋台25軒が集う『かごしまふるさと屋台村』の案内所を兼ねる同店。名物のおでんとともに、160種類以上の薩摩焼酎を召し上げ。

鹿児島県鹿児島市中央町6-4 / 099-255-1588 / 18:00～24:00 / 第1・3月曜休(施設の休業日に準ずる) / Pなし



今回紹介した大分・熊本・鹿児島の人気飲食店から、焼酎ブック読者限定の“焼酎クーポン”をプレゼント。
旅のおともに連れ出して、お得に夜を楽しもう！



電子クーポンも利用できます！

※お一人様一回限り。下部クーポンとの併用はできません

焼酎ブック
読者限定

大分

麦焼酎1杯

無料券



いいちこ
ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り
いずれかをお選びいただけます。

焼き鳥凡 大分駅前店

〈有効期限2019年11月1日～2019年12月31日まで〉
*本券1枚につき1杯のみ有効。

大分

麦焼酎1杯

無料券



いいちこ
ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り
いずれかをお選びいただけます。

陽はまたのぼる 竹田はなれ店

〈有効期限2019年11月1日～2019年12月31日まで〉
*本券1枚につき1杯のみ有効。

熊本

米焼酎1杯

無料券



白岳
銀しろハイボール

焼酎BAR 天真爛漫

〈有効期限2019年11月1日～2019年12月31日まで〉
*本券1枚につき1杯のみ有効。

熊本

米焼酎1杯

無料券



白岳
銀しろハイボール

酒湊

〈有効期限2019年11月1日～2019年12月31日まで〉
*本券1枚につき1杯のみ有効。

鹿児島

芋焼酎1杯

無料券



白波
ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り
いずれかをお選びいただけます。

ビアレストラン 花渡川ビアハウス

〈有効期限2019年11月1日～2019年12月31日まで〉
*本券1枚につき1杯のみ有効。

鹿児島

芋焼酎1杯

無料券



白波
ロック/水割り/ソーダ割り/お湯割り
いずれかをお選びいただけます。

焼酎Bar 維新館(『かごしまふるさと屋台村』内)

〈有効期限2019年11月1日～2019年12月31日まで〉
*本券1枚につき1杯のみ有効。