



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、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。



SHO-CHU BOOK  
焼酎ブック

# 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。



## 光もそも、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たりとい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

## 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。

## 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）

### 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。



# 大分焼酎



厳選した大麦・大麦麹と天然の清水だけで醸した「いいちこ」。  
まろやかで上品な味わいを嗜みたい。

蒸留所見学ついでに立ち寄りたい!



宇佐神宮  
国内の八幡社の総本宮。  
周囲にはパワースポットも!



大分県立美術館 (OPAM)  
地元をはじめ海外作家の展示も。  
「出会いと五感のミュージアム」

## 黄金比率



麦焼酎特有の爽やかな風味を味わうなら、極端に水で薄めるよりも焼酎の比率を多めにするのがベター。ロックでいただくスタイルも変なら挑戦しやすい。



## アレンジ



急須に水とともに一杯に必要な量の2倍の茶葉を入れ、「いいちこ」(20度の方が◎)を注ぐ。茶葉の旨みが抽出されるまで待つこと10分。美しい“お茶割り”の出来上がり。



いつもの「うまい」さ  
大分  
合わせる



### 大分名物 とり天 580円

黄金色の衣にジューシーな鶏肉の旨みが凝縮した逸品。あっさりしたつけダレと練りカラシを添えて、爽やかな麦焼酎とどうぞ。



#### 焼とり凡 大分駅前店

焼き鳥のバリエーションに加え、大分県産の素材を活かした郷土料理を豊富に提供。人数に合わせて様々なタイプの席が用意されているのも嬉しい。

大分県大分市金池町1-1-8 / 097-534-0120 / 17:30~翌1:00(L.O.24:30) / 不定休/Pなし



### 関アジ関サバの盛り合わせ 2,199円

大分が誇る名物「関アジ」と「関サバ」。肉厚な身の歯ごたえとともに、濃厚な旨みが口いっぱいに広がります。麦焼酎の軽やかな風味にぴったり。



#### 陽はまたのぼる 竹田はなれ店

メニューのすべてが名物と言えるほど、素材と鮮度でこだわったラインナップ。確かな腕をもつ料理人が織りなす美しい料理を心ゆくまで味わいたい。

大分県大分市府内町1-2-4 府内巻番館ビルB1F / 097-576-7135 / 17:00~23:30(L.O.23:00) / 不定休/Pなし



# 熊本焼酎



『高橋酒造』が誇る「白岳しろ」に加え、爽やかな吟醸香が特長の「銀しろ」を使った新しい米焼酎の楽しみ方。

蒸留所見学ついでに立ち寄りたい!



人吉城跡・球磨川  
復元された中世の姿。  
春は石垣沿いの桜もきれい!



熊本城  
天守閣の復旧も間もなく。  
雄大な城郭を散策して

## 黄金比率



米焼酎の素材本来の良さ、味わいを残しつつ、すっきりした後味を楽しむなら水割りをおすすめ。食中酒としてどんな料理にも合わせやすいのも◎。



## アレンジ



「銀しろ」が放つ吟醸酒のような美しい香りとスムーズな喉越し。ソーダ割りの場合、レモンをひと添えすれば吟醸香の爽やかな“銀しろハイボール”が完成。



いつもの「うまい」さ  
熊本  
合わせる



### 辛子れんこん 680円

熊本の郷土料理の代名詞といえはこちら。れんこんのシャキッとした歯ごたえのなかに、鼻に抜けるからしの風味が絶妙に調和します。



#### 焼酎BAR 天真爛漫

全国にファンをもつ焼酎アドバイザー“ひとみさん”が営むバー。地元のあらゆる銘柄から、好みに合わせて様々なアレンジメニューを提供する。

熊本県熊本市中央区花畑町13-24 / 096-356-5804 / 20:00~翌2:00 / 日祝休/Pなし



### 馬刺し盛り合わせ (2~3人前) 3,800円

「馬刺し」の本場ならではのバリエーションに注目! 霜降り、たてがみ、赤身、ハツ、フタエゴ(バラ)の異なる歯ごたえ、風味を味わい尽くそう。



#### 酒漬

旬魚が踊る生け簀には地元産の魚介を豊富に用意。和を感じるモダンで開放的な店内で、新鮮な海山の幸とともに郷土料理を楽しみたい。

熊本県熊本市中央区新市街4-18 松下ビル1F / 096-352-7117 / 17:00~24:00(L.O.23:30) / 不定休/Pなし



# 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



## アレンジ



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。

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。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。

いつもの「うまいさ」  
鹿児島  
合わせる



ぶえん鰯のたたき 800円

船上で活き締めた鮮度抜群の名物「鰯」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、芋焼酎のおともにもぴったり。



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。



ピアレ스토랑 花渡川ビアハウス

黒豚や枕崎産の新鮮な鰯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



焼酎Bar 維新館(『かごまふるさと屋台村』内)

屋台25軒が集う『かごまふるさと屋台村』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!

焼酎ブック  
読者限定



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

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。

ピアレ스토랑 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。