

## 梅酒に注目する焼酎メーカー

梅酒の人気が高まっています。本格焼酎仕込みや清酒仕込みの梅酒は、軒並み品不足の状況となっています。

数年前から、焼酎メーカーの中にも梅酒の製造を始めるメーカーが出て来ました。最近では、鹿児島県の西酒造が梅酒などのリキュール市場に参入しました。(2/17更新・「焼酎だより」参照)

人気に火が付いたのは、梅酒を扱っている飲食店から。女性を中心にファン層を広げ、その勢いは家庭用消費にも及びました。本格焼酎仕込みの梅酒はここ数年徐々に人気を高め、昨年後半からはブームに近い状況まで需要が跳ね上がっています。

梅酒を発売している主な焼酎メーカーは、本坊酒造、山元酒造、小正醸造、白露酒造、西酒造(以上、鹿児島県)、高千穂酒造、神楽酒造(以上、宮崎県)など。メーカー各社は、前年比で1.5~2倍に増産していますが、それでも需要に追いつかないとのこと。

焼酎ブームの追い風を受けているのは、間違いのない梅酒人気。まだまだ人気は高まりそうです。



焼酎メーカーの梅酒  
(左から神楽酒造・山元酒造・本坊酒造の梅酒)

## アヤちゃんコラム ~三巡目を迎えた焼酎ブーム~

本格焼酎は一昨年2月からのブームが現在三巡目に入りました。

本格焼酎の昨年の課税数量(日本酒造組合中央会発表)は、前年比16.1%増の51万9,940キロリットル。一昨年の15.9%増に続く2ケタの伸びを記録し、焼酎ブームが続いたことが窺えます。原料別に見ると昨年は、芋が30%増、黒糖が25.3%増を筆頭に、麦11.3%増、米9%増、そば16.7%増などそれぞれ数字を伸ばしています。

しかしこのブームも今年2月以降三巡目に入り、今後の消費者の需要動向を厳しい目で見る見方も出てきています。

供給不足であった芋焼酎は増加傾向になり、足りない状況からはひとまず脱した状況になりました。そうすると、消費者に選ばれる銘柄とそうでない銘柄がはっきりしてくるといのが業界関係者の見方です。強力なブランドを持っているメーカーはさらに伸びていきますが、しっかりと地盤を固められなかったメーカーは売れる商品を作って情報を発信しなければ、これまでの活況を継続させるのは難しいものです。

今年は、本格焼酎の勝負の年となりそうです。これまで3回の増税を乗り越え、着実に需要を伸ばしてきた本格焼酎。今後も安定的に消費が伸び、全国の人々に愛されるお酒となることが望めます。

## 焼酎紀行HP更新情報

(2005年2月22日~3月3日)

今月のプレゼント~人参焼酎「朱の音」~

研醸(福岡県)より人参焼酎「朱の音」を20名様にプレゼント!人参の甘味・コクがあり、喉ごしやキレが良い焼酎です。



応募期間: 2005年2月22日~3月22日

## 焼酎豆知識「貯蔵方法」

今回の「焼酎豆知識」は、焼酎の「貯蔵方法」についてご紹介。

焼酎の貯蔵方法は、「かめ貯蔵・樽貯蔵・タンク貯蔵」と大きく3つに分けられます。焼酎の貯蔵は、その容器や保管場所が蔵によって違い、それが焼酎の個性にも反映されます。

## お蔵探訪記「黄金酒造」に行って来ました

黄金酒造(鹿児島県国分市)のお蔵を訪問してきました。

独自の芋麹製造方法で特許を取得。全芋焼酎の製造に取り組む蔵元

です。代表銘柄は、『東五 芋・麦』『初恋』『蘭』など。『蘭』が芋麹仕込みの焼酎です。



## 今月のこだわり焼酎検索

「白金乃露」「宗一郎」

芋焼酎「白金乃露」(鹿児島県・白金酒造)「宗一郎」(宮崎県・すき酒造)をご紹介します。

- ・「白金乃露」 芋本来の甘い香りと味が特徴。
- ・「宗一郎」 手造り、甕壺仕込みの焼酎。

お酒は20歳になってから適量を!

ヤマエ久野株式会社