

### ■祝W杯優勝！「なでしこ酵母」を使用した焼酎を飲んでみよう！

なでしこJAPANサッカーW杯優勝を受け、なでしこ酵母をはじめとした様々な花酵母を使用した焼酎を集めてみました！いまだ冷めやらぬ勝利の余韻と共に、女性らしい個性豊かな花酵母焼酎を味わってみては？

#### “なでしこ”酵母使用

##### なでしこ (麦焼酎)

吉岐の蔵酒造  
(長崎)  
度数：25度  
原材料：麦・米麴



厳選された大麦と米麴を使用し、天然の「撫子酵母」で仕込んだ麦焼酎です。吟醸酒を思わせる香りが特徴です。

##### あさぎりの花 (米焼酎)

高田酒造場  
(熊本)  
度数：25度  
原材料：米・米麴



可憐ななでしこの花から採取した野生の花酵母を使用。醗酵の段階から吟醸の香りが漂い、米の甘みもさわやかな本格焼酎です。

##### 花ちよ なでしこ (米焼酎)

六歌仙  
(山形)  
度数：25度  
原材料：米・米麴



華やかに感じる甘い香りと、柔らかな旨味と味わいが特徴の米焼酎です。ロックで、または水割りでお楽しみいただけます。

#### “みかんの花”の酵母使用

##### 柑花(かんばな) (米焼酎)

高田酒造場  
(熊本)  
度数：25度  
原材料：米・米麴



みかんの花から採取した花酵母を使用。さわやかな香りの中にも、ほのかな柑橘系の香りと甘みの絶妙な本格焼酎です。

#### “アベリア”酵母使用

##### 花酵母仕込み (麦焼酎)

天吹酒造(佐賀)  
度数：25度  
原材料：麦・麦麴



佐賀県産の二条大麦「ニシノチカラ」を使用。ここちよい香ばしさとまるやかな旨味。花酵母「アベリア」特有の豊かな薫りの広がりも表現されています。

#### “つるばら”酵母使用

##### 蔵の朔(くらのさく) (米焼酎)

高田酒造場  
(熊本)  
度数：25度  
原材料：米・米麴



野に咲く小さな花つるばらから採取した花酵母を使用。深い味わい、滋味あふれる一滴一滴に米本来の香りと旨みが広がります。

### ■トモちゃんコラム ～花酵母焼酎とは～

花酵母とは花から分離した酵母で、花酵母を使用した焼酎を花酵母焼酎と呼びます。花酵母は、東京農業大学短期大学部醸造学科酒類学研究室の中田久保教授が野生の花から採取し、分離・培養に成功。その香りの良さから主に清酒に使用されていました。

#### 【花酵母焼酎の特徴】

今では麦焼酎や米焼酎にも広く使用され、全国各地の蔵元で花酵母焼酎が製造されています。花酵母は従来焼酎に存在する様々な香りや味の個性をより増幅促進する性質を持っています。そして特徴は何と言ってもフルーティーな香り！現在ではベコニア・ツルバラ・アジサイ・ツツジ・ナデシコ・シャクナゲ・アベリアなど多彩な花々から採取され、それぞれ個性豊かな香りと味わいを醸し出します。

#### 【手間を掛けて造られる花酵母焼酎】

花酵母は麴が作り出す酸に対して抵抗力が弱い為発酵力が弱く焼酎に使用するにはもろみ管理が非常に難しいとされています。香りが逃げない様に低温でゆっくりと発酵させ、持ち味を最大限に引き立たせるよう時間を掛けて仕込むなど、手間を掛けて造られます。



ナデシコの花

### ■焼酎紀行HP更新情報 (2011年7月1日～7月15日)

#### □焼酎検索 / 今月のこだわり焼酎



光酒造「博多小女郎時の流れの麦焼酎」、紅乙女酒造「芋焼酎 直会」をご紹介します！その他たくさんさんの焼酎が検索できます。

#### □焼酎ニュース / 焼酎だより

沖縄県 ヘリオス酒造の「平成22年度福島産新米泡盛」をご紹介します！



#### □焼酎ニュース / 焼酎だより

熊本県 高橋酒造の「白岳×ホークス応援キャンペーン2011」をご紹介します！



#### □締切直前！今月のプレゼント



宮崎県、すき酒造より「須木 紫芋仕込み」720mlを24名様にプレゼント！  
【お申込期間】  
2011年7月1日(金)～7月31日(日)

お酒は20歳になってから適量を！

ヤマエ久野株式会社