

宗太の酒かわら版

特別号



宗太の
コンビ
dish

夏の暑い日にさらっと焼酎が飲みたくなつた時は、つまみも手をかけずお手軽に。コンビニ食材で作れる簡単おつまみを紹介。



宮崎県日南市 小玉醸造 夏の潤平「芋焼酎」

1.8ℓ 二、三〇〇円 (税別)

720ml

一、二五〇円 (税別)

原料甘藷・黄金まさり
麹米・宮崎県産 コシカリ
種麹・河内白麹エクスセント菌
酵母・平成宮崎酵母 / アルコール度・20度

当店、今期新規取り扱い蔵元小玉醸造さんから夏芋焼酎「夏の潤平」が入荷です。杜氏の調平さんは、栃木県の神亀酒造で修行をされてから、蔵に戻っています。その日本酒蔵での経験を生かした、丁寧な造りが特徴です。

夏の潤平の原料の甘藷は新品種「黄金まさり」を使用。焼酎用甘藷の雄「黄金千貫」の後継種として大変期待されています。新種の麹菌

「河内白麹エクスセント菌」を使用し、花の様なキレイな香りが感じられます。味わいは、軽やかな甘みとキレのあるバランスの良い仕上がりでまさに夏にピッタリ。ロック又は水割りでお楽しみ下さい。

<材料> プレーンクラッカー・ツナ缶・ペビーチーズ
<作り方> プレーンクラッカーをアルミホイルに並べる。→クラッカーにチーズをのせる。→チーズの上にツナをのせる。→オーブントースターで焼いたら、できあがり!(1.5~2分くらい)

軽やかな甘みにクラッカーのトーストされた香ばしさがピッタリ。ツナとチーズのコクと旨味が後から広がる芋の甘みを引き出す。全体的にあっさり爽やかな芋焼酎なので、余計な味付けをしないほうが楽しめる。物足りないなーという方にはお好みで塩か醤油をちいかけるといいかも!



宮崎県宮崎市 渡邊酒造場 夏のまねん「芋焼酎」

1.8ℓ 二、〇三七円 (税別)

720ml

一、二五〇円 (税別)

原料甘藷：自家栽培 大地の夢
麹米：宮崎県産 夏のみ
種麹：黒麹 / 酵母：蔵付野生酵母
アルコール度：20度

渡邊酒造場さんより、夏芋焼酎「夏のまねん」のご案内です! 甘藷は蔵元家族で自家栽培した「大地の夢」を使用し、酵母は蔵付き野生酵母で仕込んでいます。まさに渡邊酒造「萬年」でしか造れない「唯無」の焼酎、地酒であります!

香りは、山椒の様なスパイシーさがあり、食欲をそそります。甘みは穏かですが、しつ



<材料> サバの味噌煮(真空パック)・梅干し(できれば甘いもの)
<作り方> サバの味噌煮を電子レンジでチン!
→梅干しの種をとる(2個くらい)→梅干しをサバの袋に入れる。
→袋ごと手でもみもみ。→器にあけて、できあがり!

穏やかな芋の甘みには慣れ親しんだ甘みと味がイイ。特徴であるスパイシーな香りとキレの良い旨さを梅の酸味でさらに美味しく仕上げます。甘みの強い梅しかない場合には、アクセントとして「岩下の新生姜」を刻んで入れると味が締まって相性がよくなる。牛井についてくる刻み生姜でもgood!



宮崎県都市 柳田酒造 夏の赤鹿毛「麦焼酎」

1.8ℓ 一、八五二円 (税別)

720ml

九二六円 (税別)

原料甘藷：条大麦 ニンホン
麹菌：河内源一郎商店 白麹
酵母：平成宮崎酵母
アルコール度：20度

柳田酒造さんからは、夏麦焼酎「夏の赤鹿毛」入荷しました! エンジニアだった経験を活かして自ら蒸留器を調整し生まれた独自製法、常圧・減圧の間をとった「中間」で蒸留。定番焼酎「赤鹿毛」とは酵母を変え、「平成宮崎酵母」を使用し、甘く香り華やかに

蒸留テクニックと新たな酵母へのチャレンジで、甘み・柔らかさがありなが

ら、程よい麦の香ばしさが感じられる優しい味わいが特徴です。
ラベルは地元イラストレーターさんが手掛け、宮崎の青い空と白い雲が表現された可愛い仕上がり。夏に最適な軽やかで香ばしい麦焼酎、ぜひお楽しみください!

<材料> ウィンナーソーセージ・千切りキャベツ・青しそドレッシング
<作り方> ウィンナーソーセージをオーブントースターで焼く。(5分くらい。レンジでもOK)
→ウィンナーソーセージを取り出し、耐熱皿に並べる。
→ウィンナーの上にサラダを盛る→青しそドレッシングを回しかける
→レンジで1分ほどチンして、できあがり!

千切りキャベツと青しその「なんちゃってザワークラウト」とウィンナーとくれば、妻が合わないわけがない! 香ばしい麦の香りと特徴的な赤鹿毛。夏シリーズは定番よりも軽やかに仕上がっているのでも、青しそドレッシングの酸味がベストマッチ。お腹にたまる系のアテもピッタリ合います!



あしがき

九州の中でも、宮崎県の20度焼酎という存在は大変珍しいのです。戦後の密造焼酎対策が由来となっているのです。戦後もなく、食料と安定した生活を求める、沖縄からの疎開者が多く集まった宮崎県では、安価な密造酒が広まり、正規の焼酎蔵の経営を圧迫していました。そこで税務署は対策として、宮崎県の焼酎蔵に特例で20度の焼酎の製造を認めました。度数が低く、酒税も安価で質の良い焼酎が正規焼酎蔵から販売され、密造焼酎は姿を消します。代わりに20度の正規焼酎蔵の焼酎が宮崎で馴染みのあ



宮崎県都城市
柳田酒造

青鹿毛

「麦焼酎」

麹菌：白麹
酵母：鹿児島2号
アルコール度：25度

1.8ℓ

一、三〇〇円 (税別)

720ml

一、一五〇円 (税別)



宮崎県宮崎市
渡邊酒造場

旭萬年

「芋焼酎」

原材料：甘藷、黄金千貫、
米麹

種麹：黒麹
アルコール度：25度

1.8ℓ

一、五九三円 (税別)

720ml

一、二九六円 (税別)



宮崎県日南市
小玉醸造

潤の醇

「麦焼酎」

原材料：麦、はだか麦
イチバンボン、米麹
種麹：白麹
アルコール度：25度

1.8ℓ

一、四〇〇円 (税別)

720ml

一、三五〇円 (税別)

小玉醸造杜氏潤平の麦焼酎「杜氏金丸潤平さんの醇」に、芳醇の「醇」と書いて潤の醇。日本酒蔵で麹造りを修業した経験を活かし、米麹を使用した麦焼酎となります。
芳醇で麦の香はしさと米麹由来のやわらかい風味を合わせ持つ味わいは、潤の醇ならではの。水割り、ロックはもちろん、お湯割りにしても崩れない芯のある味わいをぜひお楽しみください。



<材料> いかフライ・マヨネーズ・一味とうがらし
<作り方> いかフライを食べやすい大きさに割る。
→アルミホイルに並べる。
→マヨネーズをぬる。
→一味とうがらしをふる。
→オーブントースターで焼いたら、できあがり！(1分半ほど)



米麹を使っている潤の醇には、日本酒でも馴染みのある乾き物を合わせている。芳醇な麦の香りを継いだ味わいにはオイリーなピリ辛がおいしいアクセントになる。それだけで完成されている乾き物には、共に楽しみたいアルコールによって調味料をちよい足しするだけで味わいが広がる。

焼酎蔵は、各々独自の蒸留機を持っておりませんが、この柳田酒造さんの蒸留機もすごい拘りをもつユニークな作りです。仕込みの最中であつても、いいアイデアが浮かべば即実行。レース場で周回を重ねるたびに、タイム計測を行う凄腕ピットクルーのような蔵元です。この青鹿毛は、濃厚な麦の甘みを生かしながら常圧で蒸留されており、ピターで甘い香りがなんともいえない焼酎に仕上がっております。私のオススメは、蔵元から教えていただいたカタテル、青鹿毛カウボーイ。作り方は、ご来店の際にも。。。

<材料> ミックスナッツ・はちみつ・粉チーズ・一味とうがらし
<作り方> アルミホイルにミックスナッツをのせる。
→はちみつを全体にかける。
→粉チーズをふりかける。
→オーブントースターで焼く。(2分くらい)
→一味とうがらしをかけて、できあがり！

もう、コレにはコレしかないっていうくらい相性パッチリな組み合わせ。某番組で青鹿毛にはブルーチーズにはちみつがオススメと聞いた時から、食べたい衝動にかられ、たどり着いたベストマッチおつまみ。青鹿毛のピターで香ばしい甘い香りをアレンジハニーナッツと共に楽しんでいただきたい。



夏のまんねんの定番焼酎です。黒麹を使用した、酸味のアクセントの効いた焼酎です。
お湯割にも最適な味わいですが、夏にはその濃さを生かして水割り、ロックでも楽しめます。
極力人為的な操作を行わず、自然にこだわった発酵を心がけ、蔵がある宮崎市田野町の風景が浮かぶような素朴で芯のある焼酎です。



<材料> ベビーチーズ・マスタード・おかずのり
<作り方> ベビーチーズにマスタードをぬる。
→おかずのりを巻いたら、できあがり！

黒麹の酸味とマスタードの相性がたまらん一品。「黒麹萬年」と字だけを見ると四字熟語のような力強い味をイメージしますが、口当たりとてもマイルドな焼酎なのでチーズのりだけでも楽しめるが、やはり黒麹を楽しむにはマスタードのなくてはならない存在感をぜひ実感していただきたい！