

新時代の本格焼酎は 「飲み方」で選ぶ

新たな酒造りに挑戦する酒蔵が増え、趣向さまざまな本格焼酎の世界。今、飲んでおきたい銘柄をソーダ割り、ロック、お湯割りとそれぞれの飲み方で楽しみたい。



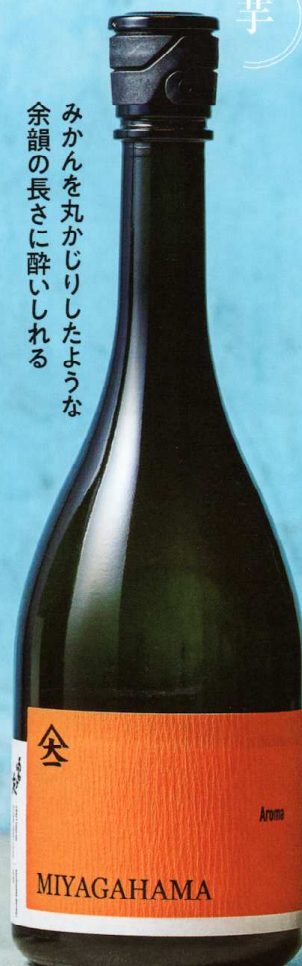
凛として、
じんわり沁み入る透明感

芋

トロピカルな香りと
華やかな味に、気分も上がる



芋



芋

みかんを丸かじりしたような
余韻の長さに酔いしれる

小牧醸造 (鹿児島県さつま町)
一尚ブロンズ

松露酒造 (宮崎県串間市)
Colorful

大山甚七商店 (鹿児島県指宿市)
宮ヶ浜 MIYAGAHAMA Aroma

25度720ml/1733円

- さつまいも(コガネセンガン)
- 米麴(白麴)

焼酎には珍しいドイツのビール酵母で仕込んだ味わいは、柑橘のニュアンスが印象的。軽やかながらも、味の余韻が長く続く。蔵がすすめる割り方は焼酎3に対してソーダ7の割合。すっきりとした軽快な飲み心地で、この夏の定番になりそうだ。和食はもちろんのこと、パンチの効いた中華やイタリアンにも寄り添うマルチプレーヤーだ。

小牧醸造 ☎0996・53・0001

30度720ml/1815円

- さつまいも(タマアカネ、宮崎紅)
- 米麴(白麴、黒麴)

つねに新しい焼酎造りに挑戦する杜氏の矢野裕晃さんは、毎日飲んでも飽きない酒を目指し、香り高いドライな新酒と、コクと甘みの強い古酒をバランスよく配合。アールグレイや白い花、トロピカルフルーツのような香りを引き出している。蔵では「旨みが楽しめるお湯割りもおすすめ」とのこと。まさにブレンドの妙が光る味わいだ。

松露酒造 ☎0987・72・0221

25度720ml/2200円

- さつまいも(タマアカネ)
- 米麴(白麴)

明治8年創業の老舗蔵。「伝統と革新で最高の味」をモットーに造られる一滴は、魅惑的な香りとピュアな味わい。アロマ、の名の通り、みかんのような、紅茶のような、華やかな香りに包まれる。香りの素はベータカロテンを多く含むタマアカネだ。昔ながらの和で仕込み、常圧で丁寧な造りに徹して生まれた、芋の個性がなせる業である。

大山甚七商店 ☎0993・25・2410

ソーダ割りに向く

暑さが厳しい昨今の夏にこそ、おすすめしたいのが“焼酎ソーダ割り”。キリッとした味わいに、柑橘やトロピカルフルーツ、白い花、スパイス

など千差万別なる香りが放たれる、炭酸ソーダに合う銘柄を紹介。風呂上がりの一杯から昼飲み、食中酒にとグビッと飲み干したい。



芋

スルスル飲める軽やかさ。
芋焼酎の概念が変わる

てんせい
天星酒造 (鹿児島県大崎町)
けせん と はるか
Kesen to Haruka

25度720ml / 1595円

- さつまいも (べにはるか)
- 米麴 (白麴)

シナモンのような香りがある鹿児島県の香木「けせん」の木材と一緒に仕込んだ蔵の意欲作。減圧でじっくり時間をかけて蒸留することで、さつまいもが持つ、レモンやアプrikットの甘酸っぱい香りを引き出している。この妖艶な香りが、ルーロー飯やカレーなどスパイスの効いた料理と好相性。一度飲むと忘れられない、記憶に残る味だ。

天星酒造 ☎099-477-0510

名にしおう
ミントの香りが爽快



芋

こくぶん
国分酒造 (鹿児島県霧島市)
クールミント グリーン
coolmint green

26度720ml / 1518円

- さつまいも (サツママサリ)
- 米麴 (白麴)

鹿児島県の契約農家で栽培されたサツママサリ、酵母は鹿児島香り酵母1号を使用し、芋と米麴を同時に仕込む。すると芋のフルーティさと米麴のバナナのような香りが合わさり、爽快なミントの香りが炸裂。名工として名高い杜氏・安田宣久さんが造る酒は斬新で、焼酎好きの心を離さない。涼を誘うペンギンのラベルにも注目。

国分酒造 ☎0995-47-2361



芋

果実のような
みずみずしさとコク

みやこのじよう
霧島酒造 (宮崎県都城市)
KIRISHIMA No.8

25度490ml / 1155円

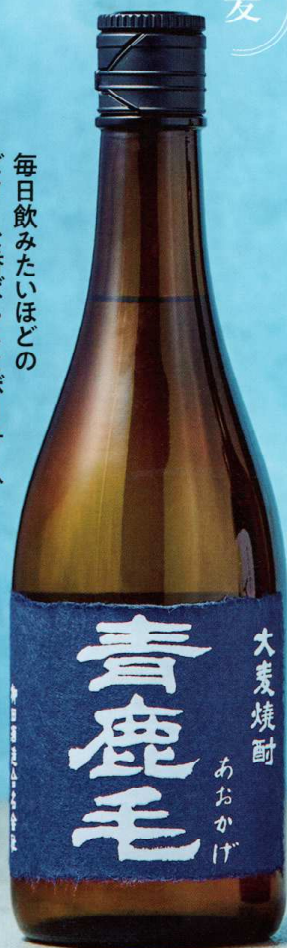
- さつまいも (霧島8)
- 米麴 (白麴、黒麴)

「芋がつくった、果実感」と謳う焼酎はマスカットやみかんのようなフレッシュさと、今までにない華やかな香りで話題に。芋は品種開発から励んだ霧島8を使用し、『黒霧島』に使用している酵母と独自のエレガンス酵母を加えて仕込み個性が光る。食事を引き立たせる理想のバランスを目指すなど、おいしさを追求している。

霧島酒造 ☎0986-22-8066

麦

毎日飲みたいほどの
ビターな香ばしさとポリウム



やなぎた 柳田酒造 (宮崎県 都 城市)
青鹿毛

25度720ml/1430円

- 麦 (二条大麦はるか二条)
- 麦麴 (白麴)

「芋に負けない個性的な麦焼酎」を目指す5代目柳田正さん。麦は新品種のはるか二条を使い、自ら改造を繰り返した蒸留器で細やかに蒸留して、ナッツを思わせる香りと力強い味に仕上げている。ソーダを注ぐと香ばしさが増し、当地の名物、チキン南蛮や炭火焼き料理と好相性。蔵のおすすめは「食後にロックで。つまみはチーズを」。

柳田酒造 ☎0986・25・3230

柑橘のニュアンスで、
肉料理が軽やかに

麦



むねまさ 宗政酒造 (佐賀県 有田町)
麦焼酎 MUGY

25度720ml/1606円

- 大麦、米、レモングラス
- 大麦麴 (黒麴)、米麴 (白麴)

ポップなラベルに、柑橘のような香りと爽快さが特徴だ。蔵が掲げるのが「一度飲めば人に教えたくなる酒」と聞いて納得。佐賀県産の大麦と米をワイン酵母の麴で仕込み、同県産のレモングラスを加えて蒸留。麦の香ばしさと米の清らかさ、レモングラスが織りなす複雑味は、ワイン好きの心も離さない。餃子や焼き鳥と合わせたい。

宗政酒造 ☎0955・41・0020

麦

洋酒のような熟成感。
じっくり味わいたい夜に



い き 壱岐の蔵酒造 (長崎県 壱岐市)
壱岐麦焼酎 IKIKKO DELUXE 25

25度720ml/1299円

- 麦
- 米麴 (白麴)

淡い琥珀の色合いとバニラのような甘い香りはまるで洋酒。蔵の定番である『壱岐っ娘』の原酒を、スペインから取り寄せたシェリー樽で3年以上熟成させて生まれた魅力だ。玄界灘に浮かぶ壱岐島は麦焼酎の発祥の地。ミネラル豊富な水を用い、伝統的な大麦2、米麴1の割合で仕込んで醸造。ソーダで割るとさらに華やかさが広がる。

壱岐の蔵酒造 ☎0920・45・2111

麦

どんな食事にも寄り添う、
上品な香りとバランス感



祇答院蒸溜所 (鹿児島県薩摩川内市)
野海棠・麦

25度720ml/1618円

- 麦
- 麦麹 (黒麹)

ほろほろっと香ばしい麦の風味とコク。100%九州産の麦を使用し、もろみの発酵が穏やかになる杉の木桶で麦麹を仕込むことで、まろやかな口当たりとやさしい甘さを実現した。合わせる料理はスモーキーな肉料理から、柑橘を効かせたサラダやカルパッチョなどにも。蔵では、みそピー、推し。料理のジャンルを選ばない懐の深さもうれしい。

祇答院蒸溜所 ☎0996・31・8115

メロンを思わせる香りは、
まるで純米吟醸酒のよう

米



高田酒造場 (熊本県あさぎり町)
山はた

25度720ml/2420円

- 米
- 米麹 (白麹)

熊本県・球磨川の近くにある小さな蔵。この地の水は軟水で、清らかな地下水や岩清水で仕込むと米の甘みが引き立つという。「できるだけ自然のままに」をモットーに、米は無農薬米や自家栽培の山田錦を使用。野生の花酵母を用いて蒸留すると、ハッとするほど華やかな香りが放たれる。白身魚の刺身などさっぱりした料理に合う。

高田酒造場 ☎0966・45・0200

黒糖

匂い立つラムレーズンの香りに
一日の疲れが取れる



山田酒造 (鹿児島県龍郷町)
長雲一番橋

30度720ml/1980円

- 黒糖
- 米麹 (白麹)

ラムレーズンのごとく甘い香りは、奄美大島産の黒糖で仕込んでいるため。黒糖の塊は通常、熱を加えて溶かすが、こちらは熱を使わず溶かすことで力強い香りが生まれる。こうした地道な手間を、家族4人と社員ひとりだけで真摯に行なっている。ソーダ割りにすると柑橘感が広がりより軽快さが増す。豚の角煮などの肉料理とよく合う。

山田酒造 ☎0997・62・2109

サライ

創刊35周年
記念号



大特集

夏に沁み入る 本格焼酎

減庄と常庄のさじ加減

香りの魔術と割り方の秘奥

気鋭の新時代蔵元



特集

「なぜ生きるのか」を生涯問い続けた

やなせたかしの
「ことばの力」

2025

価格 1000円

7