

特集
café new era



安川哲二の今月の一品 乃木坂神谷の十二ヶ月



熊本城「武者返し」を眺め、 球磨焼酎「武者返し」を飲む悦び

「武者返し」
(寿福酒造)



指定のブランド酒と世界認定されている酒だ。どうしてもっと自慢しないのか。

それに、商品のカテゴリー分けを「減圧蒸留」「常圧蒸留」としているのも問題。一般の消費者はこれじやなんのことかさっぱりわからない。球磨焼酎大使のサポーターとして、現在ある商品を「香りと味」で4タイプに分類した。華やかでフルーティな「フレーヴァータタイプ」、癖がなく飲みやすい「ライトタイプ」、ぐっとコクのある「リッチタイプ」、樽熟した「キャラクタータタイプ」だ。それに和洋中の料理、チーズにスイーツを合わせることも提案している。さらに、球磨地方で獲れる猪の炭火焼き、熊本名物馬肉料理とともに、伝統の飲み方である直燗(ガラという徳利にストレートを注ぎお燗にし、

指定のブランド酒と世界認定されている酒だ。どうしてもっと自慢しないのか。

それに、商品のカテゴリー分けを「減圧蒸留」「常圧蒸留」としているのも問題。一般の消費者はこれじやなんのことかさっぱりわからない。球磨焼酎大使のサポーターとして、現在ある商品を「香りと味」で4タイプに分類した。華やかでフルーティな「フレーヴァータタイプ」、癖がなく飲みやすい「ライトタイプ」、ぐっとコクのある「リッチタイプ」、樽熟した「キャラクタータタイプ」だ。それに和洋中の料理、チーズにスイーツを合わせることも提案している。さらに、球磨地方で獲れる猪の炭火焼き、熊本名物馬肉料理とともに、伝統の飲み方である直燗(ガラという徳利にストレートを注ぎお燗にし、

指定のブランド酒と世界認定されている酒だ。どうしてもっと自慢しないのか。

それに、商品のカテゴリー分けを「減圧蒸留」「常圧蒸留」としているのも問題。一般の消費者はこれじやなんのことかさっぱりわからない。球磨焼酎大使のサポーターとして、現在ある商品を「香りと味」で4タイプに分類した。華やかでフルーティな「フレーヴァータタイプ」、癖がなく飲みやすい「ライトタイプ」、ぐっとコクのある「リッチタイプ」、樽熟した「キャラクタータタイプ」だ。それに和洋中の料理、チーズにスイーツを合わせることも提案している。さらに、球磨地方で獲れる猪の炭火焼き、熊本名物馬肉料理とともに、伝統の飲み方である直燗(ガラという徳利にストレートを注ぎお燗にし、

指定のブランド酒と世界認定されている酒だ。どうしてもっと自慢しないのか。

それに、商品のカテゴリー分けを「減圧蒸留」「常圧蒸留」としているのも問題。一般の消費者はこれじやなんのことかさっぱりわからない。球磨焼酎大使のサポーターとして、現在ある商品を「香りと味」で4タイプに分類した。華やかでフルーティな「フレーヴァータタイプ」、癖がなく飲みやすい「ライトタイプ」、ぐっとコクのある「リッチタイプ」、樽熟した「キャラクタータタイプ」だ。それに和洋中の料理、チーズにスイーツを合わせることも提案している。さらに、球磨地方で獲れる猪の炭火焼き、熊本名物馬肉料理とともに、伝統の飲み方である直燗(ガラという徳利にストレートを注ぎお燗にし、

指定のブランド酒と世界認定されている酒だ。どうしてもっと自慢しないのか。

それに、商品のカテゴリー分けを「減圧蒸留」「常圧蒸留」としているのも問題。一般の消費者はこれじやなんのことかさっぱりわからない。球磨焼酎大使のサポーターとして、現在ある商品を「香りと味」で4タイプに分類した。華やかでフルーティな「フレーヴァータタイプ」、癖がなく飲みやすい「ライトタイプ」、ぐっとコクのある「リッチタイプ」、樽熟した「キャラクタータタイプ」だ。それに和洋中の料理、チーズにスイーツを合わせることも提案している。さらに、球磨地方で獲れる猪の炭火焼き、熊本名物馬肉料理とともに、伝統の飲み方である直燗(ガラという徳利にストレートを注ぎお燗にし、

指定のブランド酒と世界認定されている酒だ。どうしてもっと自慢しないのか。

それに、商品のカテゴリー分けを「減圧蒸留」「常圧蒸留」としているのも問題。一般の消費者はこれじやなんのことかさっぱりわからない。球磨焼酎大使のサポーターとして、現在ある商品を「香りと味」で4タイプに分類した。華やかでフルーティな「フレーヴァータタイプ」、癖がなく飲みやすい「ライトタイプ」、ぐっとコクのある「リッチタイプ」、樽熟した「キャラクタータタイプ」だ。それに和洋中の料理、チーズにスイーツを合わせることも提案している。さらに、球磨地方で獲れる猪の炭火焼き、熊本名物馬肉料理とともに、伝統の飲み方である直燗(ガラという徳利にストレートを注ぎお燗にし、

指定のブランド酒と世界認定されている酒だ。どうしてもっと自慢しないのか。

それに、商品のカテゴリー分けを「減圧蒸留」「常圧蒸留」としているのも問題。一般の消費者はこれじやなんのことかさっぱりわからない。球磨焼酎大使のサポーターとして、現在ある商品を「香りと味」で4タイプに分類した。華やかでフルーティな「フレーヴァータタイプ」、癖がなく飲みやすい「ライトタイプ」、ぐっとコクのある「リッチタイプ」、樽熟した「キャラクタータタイプ」だ。それに和洋中の料理、チーズにスイーツを合わせることも提案している。さらに、球磨地方で獲れる猪の炭火焼き、熊本名物馬肉料理とともに、伝統の飲み方である直燗(ガラという徳利にストレートを注ぎお燗にし、

指定のブランド酒と世界認定されている酒だ。どうしてもっと自慢しないのか。

チョコという小ぶりのお猪口で飲む)でさしつさされつし飲むのはたまらなくおいしい。また、直燗(ガラ)の水を入れた酒器に注ぐ「燗サロク」も特別な滑らかさを味わえる。「ライトタイプ」をハイボールにすれば食前にもいいし、ウイスキーみたいなキャラクタタイプはチョコとも合う。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

リッチタイプの代表である『武者返し』(寿福酒造)を、熊本城の武者返し(独特の積み方をした石垣)を見学した後に飲めば感動もひとしおだ。地元の人はずいぶん旅人の感動ポイントに意外に気が付かないのかもしれない。ほかの地方でも似たようなことがよくある。造り手にここまでやれと言うのは酷なことなのかと6次産業の在り方を考えて飲む熊本之夜であった。

しかし提供(3次)が今ひとつだ。例えば、熊本市内の飲食店の飲み物メニュー、最初に書かれているのは鹿児島芋焼酎。その次に大分の麦焼酎。それ以上に目立つのはウイスキーハイボール。なんで? である。なぜ球磨焼酎を一番に書かない?

東京の百貨店お酒売り場での試飲会でも球磨焼酎メーカーが芋焼酎を売っていた。「球磨焼酎は米なので?」と買い物客のフリをして聞いたら、「いや、米より芋のほうが売れるもんで」という答え。

球磨焼酎はコニヤックやスコッチ、シャンパーニュやボルドーと同じようにWTOSTRIPS協定により地域

講演の仕事で熊本に行った。テーマは「ブランド化とバリューチェーン」6次産業の高付加価値セミナー。日本酒や焼酎は大昔から6次産業だ。米造りの農業、醸造・蒸溜の加工、そして販売と提供について、消費者目線でバリューチェーンをとらえ新しい提案をする。

九州は北部が清酒圏、南部が焼酎圏。熊本はちょうど中間で清酒も焼酎も文化の深いところだ。以前にも書いたが球磨焼酎酒造組合様より「球磨焼酎大使」を委嘱されている。今回のセミナーも球磨焼酎の話にはいささか力が入った。

球磨焼酎は、原料の米もいい(1次)、伝統的な造りも(2次)、