

次世代が造る〈最高に旨い焼酎〉、晩酌で飲みたいベスト39本

焼酎 一個人

Vol.1 BESTMOOK SERIES47

家飲みも
店飲みも。

個性の宮崎か？

底力の鹿児島か！

本格焼酎の新しい風

唎酒師たちがテイステイング

2500円以下、

デイリー焼酎グランプリ

BEST 39

究極のレモンサワーから、

下町ハイボールまで

甲類焼酎×割り材大研究



蒸留法や産地ごとの飲み比べも楽しい！

麦焼酎



鼻に抜ける大麦の香りも芳しく、芋焼酎と並んで人気の高い麦焼酎。たつぷり氷を入れたロックにレモンやゆず、スタチなどをキユツと搾っても◎。



トータル飲料コンサルタント、一般社団法人「日本のSAKEとWINEを愛する女性の会」代表理事

焼酎嗜酒師 / 友田晶子

業界約30年のキャリアと女性らしい感性を活かし、酒と食に関する一般向けセミナー、およびイベントの企画・開催、輸入業者や酒販店・料飲店・ホテル旅館などプロ向けコンサルティングを行なっている。著書多数。



金賞

閻魔樽

老松酒造 / 大分県





「閻魔」は老松酒造が長年培った技術を駆使して造った自信作。仕込み水は、手付かずの自然が生み出す清らかな天然水。老松酒造の酒造りには欠かせない財産であり、大きな特徴のひとつだ。そして原材料は麦と麦麴。減圧蒸留と常圧蒸留をブレンドし、原酒を詰めた檜樽に入れ替えるながら熟成させることで、ほのかに漂う樽の薫りと余韻のあるまろやかな味わいを奏しめる個性豊かな麦焼酎となっている。ちなみに代表銘柄の正式名称は「閻魔樽」だが一般的にはラベルの色から「赤閻魔」と呼ばれて親しまれている。

焼酎酒師テイステイング

口に入れると淡い、柔らかな琥珀色。そして樽からくるバナナやナッツのような香り、ミントや白花のような清々しさがあるのに漂ってくる。

一方で白胡椒のようなスパイスーさもあって、味わいは非常に軽快だ。

ビスケットのような軽い香ばしさとドライ感で樽熟の重みや癖はほとんどない。

アフターは香ばしく優しい印象で、ストレートやハイボールでもおいしく味わえるが、うたむらのように暑い日は、たつぷりの氷を入れたロックがおすすめてしよう。

タイプ

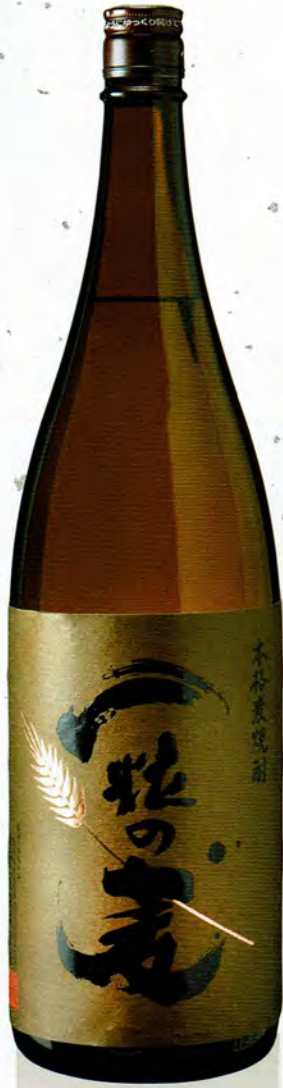
味 淡麗 |  濃厚
音 控えめ |  強い

おすすめの飲み方
ストレート、ロック

data

度数：25度
原材料：大麦、麦麴
価格：2280円(1800ml)
住所：大分県日田市大鶴町2912
電話：0973-28-2116

<http://www.facebook.com/oimatsushuzo/>



銀賞

一粒の麦

西酒造／長崎県

タイプ

味 淡麗 濃厚
香 控えめ 強い

おすすめの飲み方

ストレート、ロック

data

度数：25度
原材料：大麦、麦麴
価格：2029円(1800ml)
住所：鹿児島県日置市吹上町与倉4970-17
電話：099-296-4627
<http://www.nishi-shuzo.co.jp>

創業以来、「薩摩宝山」、「富乃宝山」などの芋焼酎の銘品を生み出してきたことで知られる西酒造。だが八代目となる西陽一さんが手がけた麦焼酎「一粒の麦」は、麦の可能性を掘り下げ

焼酎唎酒師テイスティング

まるでオレンジマーマーレードに乗せたマフィンみたいで、麦焼酎といわれなければフルーツのオードヴィー(命の水)かと思っほど華やか。口当たりがなめらかで緻密。まるでやささも感じる。水で割っても薄まらない味わい。余韻はすっきりしているけれど、心地よい柑橘の香りと春の山菜のような爽やかさも感じられる。

た革新の新星。銘柄専用の酵母を用い、爽やかな香りと透明感のある味わいに仕上げた逸品だ。



銀賞

ばっかん 麦冠情け嶋

八丈興発／東京都

タイプ

味 淡麗 濃厚
香 控えめ 強い

おすすめの飲み方

ストレート、お湯割り

data

度数：25度
原材料：大麦、麦麴
価格：1900円(1800ml)
住所：東京都八丈島八丈町三根1299
電話：04996-2-0555
<http://www.hachijo-oni.co.jp>

八丈興発の創業は昭和22年。サトウキビの絞り粕から焼酎造りを始め、昭和30年から麦麴芋焼酎と麦焼酎を造っている。麦麴を用い、常圧蒸留で造られる「麦冠情け嶋」は、「日本

焼酎唎酒師テイスティング

まさに麦チョコ系。チョコレートが入ったクロワッサン、スタウト黒ビールのような濃厚な香りが感じられる。口に含んだ第一印象は、かなり滑らかな触感だが、同時に軽快さもあり、これが絶妙なバランス。また、アタックは甘いがアフターは非常にドライでピリッとした刺激があり、この差がなんと面白い。

に冠たる麦焼酎を、ここ八丈島で造る」という思いを込めて命名。また麦の甘みを引き出すため、濾過は最低限に抑えている。

ikkojin
Shochu
BRONZE

銅賞



老岐の島
老岐の蔵酒造 / 長崎県

タイプ

味 淡麗 | 濃厚
香 控えめ | 強い

おすすめの飲み方
お湯割り、ロック

data
度数：25度
原材料：大麦、米麴
価格：1800円(1800ml)
住所：長崎県老岐市芦辺町湯岳本村触520
電話：0920-45-2111
<http://www.ikinokura.co>

老岐島内では初めて、新しい蒸留方法である減圧蒸留による商品化への取り組みなど、常に挑戦し続けているフロンティア。「老岐の島」は、伝統製法を磨き上げた巧みな技によって米の旨さ、麦の香りが十二分に引き出されている。

焼酎師ティステイング

穏やかな麦の香り、クッキンミみたいに香ばしく甘い香り。同時にハーブや白胡椒のようなスパイスも。口当たりはとろみがあり、非常になめらかで、コクも感じられ、やや飲み応えのあるタイプ。落ち着いた味わいが好みの方におすすめ。

ikkojin
Shochu
BRONZE

銅賞



山乃守
山の守酒造場 / 長崎県

タイプ

味 淡麗 | 濃厚
香 控えめ | 強い

おすすめの飲み方
お湯割り、水割り

data
度数：25度
原材料：大麦、米麴
価格：1776円(1800ml)
住所：長崎県老岐市郷ノ浦町志原西触85
電話：0920-47-0301
<http://www.mugishochu-iki.com/yamanomori/index.html>

「山乃守」は、創業以来の歴史と技を活かした逸品。米麴と老岐で採れた麦を使い、一次および二次仕込みともに甕で仕込まれる。さらにその醪をひと釜ごとに常圧蒸留し、香味の優れている部分を探って貯蔵熟成させている。

焼酎師ティステイング

少しとろみを感じる外観。橙やユズ、スタチのような皮の厚い和の柑橘果物と、土やミネラルの香り。揚げ餅のような重さもあって、温かくすると生きている風味。水で割るとドライフルーツのような複雑さもあって通好み。熱燗もおすすめ。

ikkojin
Shochu
BRONZE

銅賞



いいちこ
三和酒類 / 大分県

タイプ

味 淡麗 | 濃厚
香 控えめ | 強い

おすすめの飲み方
水割り、お湯割り

data
度数：25度
原材料：大麦、大麦麴
価格：1707円(1800ml)
住所：大分県宇佐市山本2231-1
電話：0978-32-1431
<http://www.iichiko.co.jp/comp/index.html>

大分県で麦焼酎が流通し始めたのは昭和49年代後半。そして昭和50年代中〜後半の焼酎ブームのきっかけとなったのが、この「いいちこ」だ。麦麴を使った麦100%の麦焼酎、まろやかな味わいを追求し、今なお高い人気を博している。

焼酎師ティステイング

軽やかな柑橘フルーツの香り。麦焼酎なのに酸っぱい香りが不思議。それに香ばしいビスケットのような香り。嫌味なく軽快でライトで洗練されている。口に含むと香りのイメージ通り、スッキリと癖がなく爽快。水で割るとフルーティーさが際立つ。

ikkojin
Shochu
BRONZE

銅賞



常徳屋
常徳屋酒造場 / 大分県

タイプ

味 淡麗 | 濃厚
香 控えめ | 強い

おすすめの飲み方
ロック、水割り

data
度数：25度
原材料：大麦、麦麴
価格：1772円(1800ml)
住所：大分県宇佐市大字四日市1205番地の2
電話：0978-32-0011

明治40年の創業時は清酒製造を行っていたが、昭和59年より麦焼酎のみにシフト。豊稈の国「宇佐平野」の清冽な水と良質の大麦のみを使用し、蔵元自慢の常圧蒸留原酒を減圧蒸留原酒とブレンドされ造られる。まろやかな味が特徴的だ。

焼酎師ティステイング

軽やかな柑橘フレーバー。香りも味わいも、『いいちこ』に似ており、スッキリ軽快、やや麦の香ばしさを感じ余韻が長い印象。ロックや水割りで軽快に楽しめるタイプで、いかにも大分らしい麦焼酎。夏の食中酒としてもおすすめ。