

飲食店経営

2018
November

11

焼き肉業界 4象限マトリクス分析

バズる
販促アイデアの出し方

本格焼酎 第四の波 北部九州編

好評
連載

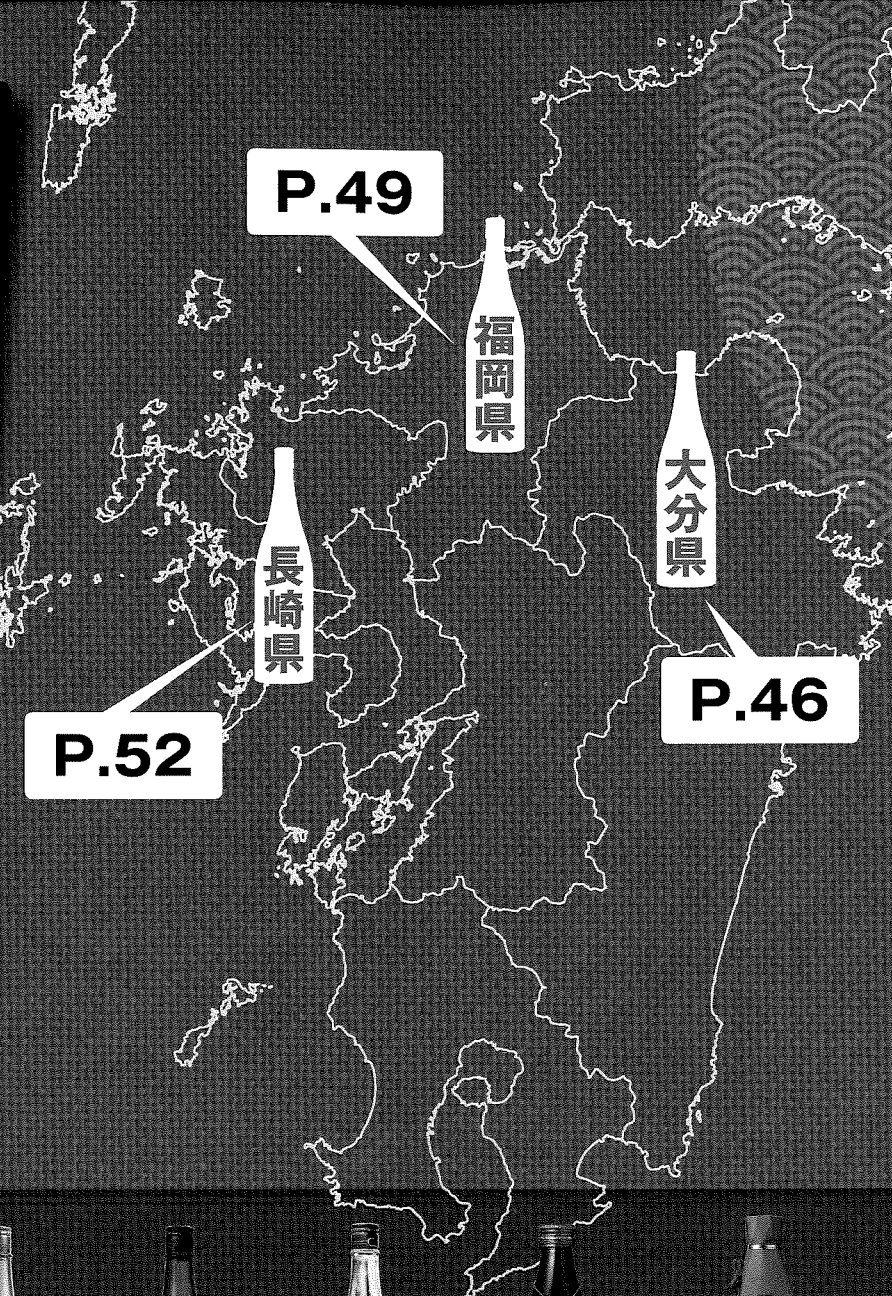
久住昌之 個人店の魂
カフェと街とコミュニティ

Top Interview

人見洋二郎氏
(株)ダイニングファクトリー
代表取締役社長に聞く

宇都宮から日本一の飲食グループへ
繁盛店で町おこしをしながら
描く壮大なビジョン

北部九州編



福岡県

大分県

長崎県

P.49

P.46

P.52

2カ月連続企画

本格焼酎

第四の波

福岡、大分、長崎の酒蔵から
厳選した22本
北部九州だから造れる
焼酎の魅力に迫る



長崎

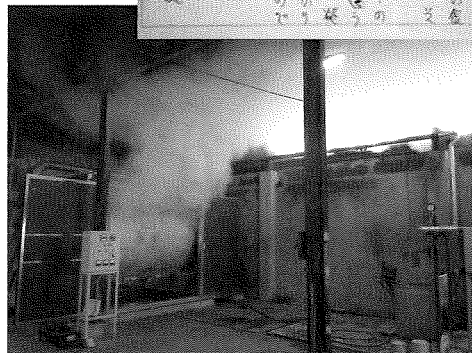
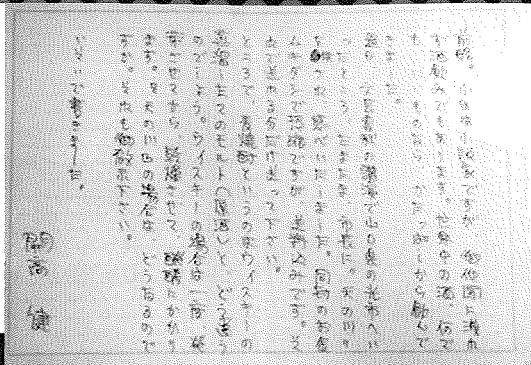
天の川酒造

玄海灘に浮かぶ壱岐の島で生まれ
た壱岐焼酎。400年以上の伝統を
持ち、原材料に米麴を3分の1、大
麦を3分の2使用し、1995年に
は地理的産地に指定されている。

天の川酒造のこだわりは昔ながら
の蒸留法「常圧蒸留」と「貯蔵・熟
成」だ。常圧蒸留では多くの微量成
分が留出される。そのため複雑な香
味が出るなど、原材料の特徴が残り、
それが焼酎の個性ともなる。
蒸留した焼酎は、香味の調和をす

るため貯蔵し、熟成。貯蔵により
荒々しい欠点が除かれ、味わいは安
定し、まろやかに。天の川酒造はこ
だわりをもつて、江戸時代から続く
壱岐焼酎の伝統を守り続けている。

なお蔵の名前の由来は、初代が俳
句を嗜んでいた、四国讃岐金刀比羅
様の奉納俳句に「松よけて 見上げ
る空や 天の川」という句を応募し
たところ、最高位の天に入賞。同時
に製造免許も付加されたため、これ
を記念して「天の川」とした。



天の川酒造のお薦めの3本



モンキーロック

2年貯蔵した焼酎をさらに檜樽で熟成さ
せた本格焼酎。爽やかな樽香の奥に米
麴のほのかな甘さが漂う。「日本の奇岩
百景」に認定された「猿岩」を壱岐出身
の漫画家、栗元健太郎／咲氏がイラスト
を描いたラベルにも注目。

- アルコール25度
- 原材料名／大麦、米麴



しめのお

原材料の特徴が残る常圧蒸留法で、
2000年に蒸留した本格焼酎。柔らかくま
ろやかで深みのある味わいが特徴。1993
年製では、アルコール38度の720mlサイ
ズもある。

- アルコール25度
- 原材料名／大麦、米麴



天の川 VERY OLD

400年前からの伝統製法により醸し上げ
た焼酎を、じっくり30年間貯蔵・熟成さ
せた極上の個性が薫る珠玉の一滴。小
説家で世界中の酒にうんちくを傾けた、
開高健氏の想いから誕生。ラベルの題字
も同氏の直筆というこだわりの1本。

- アルコール36度
- 原材料名／大麦、米麴