

東海村産  
オリシナル  
芋焼酎

# 蛭松晴嵐

むらまつせいらん

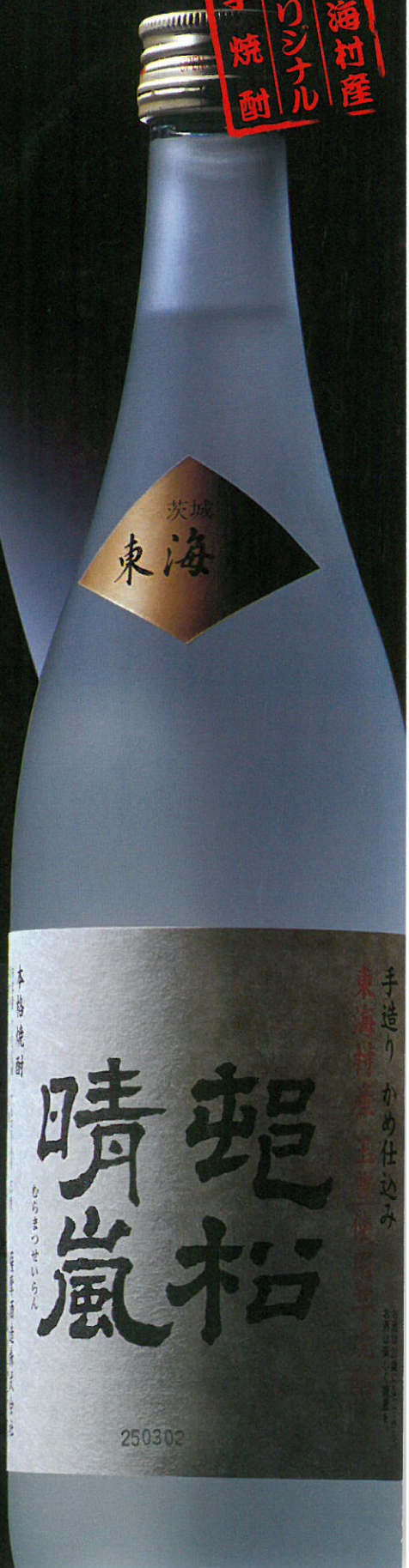


720ml 1,200円(税別)

# 千じ芋原料 芋焼酎

本格

千じ芋の原料「玉露」で作った精製芋焼酎  
全国で唯一の千じ芋焼酎  
千じ芋の香りとさっぱりとした味わい  
東海村内酒店から限定販売



# 河童のつるり



720ml 1,200円(税別)

東海村酒販組合 提供

焼酎は味が無い……とお思ひの方に  
**焼酎の「うまさ」のご提供です。**

**本格**

昨今焼酎は大ブームを呼んでおります。

しかし、焼酎は体に良いとか、水のように飲みやすいとかの理由で飲んでゐる方が大半のようです。

焼酎通はいつしか芋に達すると言われているように、芋焼酎にはうま味があります。

そこでこの「村松晴嵐」「河童のつっぱり」はこれまでは作られなかった「玉豊」の芋により作られた焼酎です。

これまでの芋焼酎とはまた違ったうまさを引き出すことに成功。

本格的な焼酎党の方にも、これから焼酎を試みたい方にも充分お楽しみ頂けるうまさです。

是非この焼酎のうまさを堪能ください。



東海村産「干し芋」の原料芋「玉豊」を100%使用し、酵母は茨城県が開発した清酒・吟醸酒用「YS」酵母（茨城県工業技術センター開発）を使用しました。これまでの焼酎と一風変わった味わいのある焼酎が出来ました。

茨城県の方言で、水に落ちた事を「水につっぱった」と言います。あまりの美味しさに河童も沼につっぱたと表現しました。

内容量／720ml  
 アルコール分／25度  
 原材料／さつまいも・米麹  
**1,200円(税別)**



おらまつせゆめん



東海村で古くから農閑期に作られてきた「干し芋」は素朴な味わいと自然食・健康食品としての人気により広く食われております。この素朴な味わいを醸し出す原料芋「玉豊」で焼酎をつくりました。

「村松晴嵐」は水戸九代藩主徳川斉昭（烈公）により設定された「水戸八景」の一つで、東海村に建つ村松晴嵐の碑に刻まれた烈公直筆を現代に再現致しました。

内容量／720ml  
 アルコール分／25度  
 原材料／さつまいも・米麹  
**1,200円(税別)**

## おすすめ！ 焼酎の飲み方

### お湯割り

陶製のタンブラーなどにお湯を8分ほど注いで器を暖めた後、好みの割り合いになるようにお湯を捨てるか、注ぎなおしてからゆっくり焼酎を注ぎます。お湯が先か焼酎が先かは議論の別れるところではありますが、お湯を先に入れた方が器を暖められますので、焼酎を注いでも冷めにくいという利点があります。この飲み方の最大の楽しみは香りです。お湯割りにする事で焼酎独特の香りが立ち、口にすると味わいと共に風味の広がりを感じる事ができます。

### オンザロック

グラスに氷を入れて、そこへ静かに焼酎を注ぎます。「生(き)」で飲むよりも比較的飲みやすい飲み方とされています。ただし、氷で冷やす分、香りも立ちにくく、味わいも抑え気味になります。

### 水で割って燗を付ける

一晩以上前に焼酎を水で割って置いたものをゆっくりと人肌燗に燗付けをして飲みます。特に黒ぢやかと呼ばれる扁平した急須状の酒器に入れて遠火の炭火で燗付けしたものは焼酎の魅力を最大限に引き出します。黒ぢやかがなくとも事前に割り水をして、それを湯煎で燗付けするだけでもかなり違います。その理由は焼酎の熟成を出来るだけ壊さないところにあります。ただ、事前に割り水をする事や燗付けに時間がかかることがネックになります。毎晩飲む焼酎はお湯割りでもいいですが、来客のあったときや祝い事などの特別な宴では、黒ぢやかを使うのは最高のもてなしではないでしょうか。



いずれにしても焼酎の最終の味は飲む人がつくることになります。銘柄を選び、水を選び、そして好みの濃さと温度を知って、自分だけの味を作り出すのが焼酎の楽しみ方の醍醐味ではないでしょうか。