

球磨焼酎4タイプ別 家飲みレシピ BOOK

監修

トータル飲料コンサルタント
友田晶子



発行：球磨焼酎振興プロジェクト協議会
(事務局：熊本県球磨地域振興局)
〒868-8503 熊本県人吉市西間下町86-1
TEL:0966-24-4113 FAX:0966-24-5761



味わい多彩な球磨焼酎と相性抜群の料理、
新鮮で感動的な組合せ教えます!!



「球磨焼酎」その銘柄は何と200以上!

熊本県南部の人吉盆地。人吉球磨といわれるこの地域には28の蔵元が点在し、各蔵元の杜氏が腕を奮って、お米を原料とした「球磨焼酎」を作っています。

その銘柄は、何と200以上!

お米を原料としているだけあって、料理との相性は抜群といわれますが、どの銘柄を選べばよいか迷ってしまいますよね。

香りと味でタイプ分け?

一般的に、球磨焼酎は、製法の違いによって「常圧」「減圧」、そしてこれらを樽で貯蔵したものなどに分けられます。

でも、同じ製法でも、銘柄によって味のバリエーションが異なるのが、球磨焼酎のちょっと複雑で面白いところ。

そこで、球磨焼酎28蔵元の代表銘柄を、香りと味で4タイプに分類してみました。



華やかな香りが印象的な
癖がなく飲みやすい
米の甘みと熟成のコク
芳醇さと美しい余韻の

フレーバータイプ
ライトタイプ
リッチタイプ
キャラクタータイプ

4タイプ
マトリクス表は
19ページ

これであなたもお気に入りの1本が見つかるかも!?



そして・・・球磨焼酎と料理のマリアージュ

球磨焼酎の味わいをさらに深めるのが、「飲み方」と「料理との組合せ」。

球磨焼酎は、割り方や温度も自由で、合わせる料理も実にさまざま。

このレシピ集では、専門家がお薦めする

目からうろこの「球磨焼酎+料理」のベストマッチ8組をご紹介します。

球磨焼酎は、世界貿易機関 (WTO) から産地の名前を冠することが許された数少ないお酒です。
シャンパーニュやコニャック、ボルドーワインと同じ世界ブランドなのです!

Contents

フレーバータイプの 球磨焼酎と

1



季節のフルーツ
山盛りタルト

2



活け車えびのカルパッチョ
ばんべいゆ
(又はデコボン) ソース

キャラクタータイプの 球磨焼酎と

7



スモーク鰻
&ポテトサラダ

8



フォンダン・オ・ショコラ
+バニラアイス

ライトタイプの 球磨焼酎と

3



旬のとれとれ野菜の
バーニャカウダ
くまモンスタイル

4



有明産ワゴンゴレ・ピアンコ・
高菜風味

リッチタイプの 球磨焼酎と

5



熊本産豚肉の
“味噌漬けスベアリブ”

6



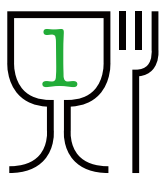
AOC カマンベール・
ド・ノルマンディ
(ナッツ&ドライフルーツ入りパンと一緒に)



監修
トータル飲料コンサルタント
友田 晶子さん

プロフィール
酒造りが盛んな福岡県生まれ。ワインから日本酒、焼酎、カクテル、ビールなど、お酒と食に関する専門家としてセミナーやイベントの企画、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はじめ、インターネット情報サイト All About ではお酒と食などグルメ専門ガイドとして活躍。日本料飲ビジネス研究会会長も務める。

“お気に入りの銘柄や
飲み方を見つけて、
オシャレな家飲みを
始めてみませんか?”



季節のフルーツ 山盛りタルト

+フレーバータイプの球磨焼酎をストレートで

レシピ Recipe

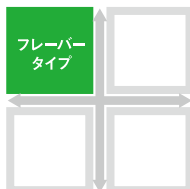
<材料> (21センチタルト型)

- ・市販のタルト生地
- イチゴ、リンゴ、バナナ、メロン、マンゴー、パパイア、洋ナシ、ベリー類、
ばんべいゆ、デコボン・・・などお好みの季節のフルーツ
- ・カスタードクリーム

牛乳	60cc
薄力粉	10g
グラニュー糖	15g
卵黄	1個
- ・生クリーム

生クリーム	80cc
グラニュー糖	10g
- ・ナパージュ (つやだし)

水	50cc
グラニュー糖	20g
ゼラチン	3g
- 球磨焼酎 (フレーバータイプ) 小さじ1~2
- ・ミントの葉



<作り方>

1. フルーツは、適当な大きさに切り、準備しておく。
 2. カスタードクリームを作る。材料を混ぜ、裏ごししながらゆっくりと火を通す。
とろみが出たら火からおろし、十分に冷ます。
 3. 生クリームはグラニュー糖を入れ、角が立つ程度にホイップする。
 4. ナパージュを作る。材料を混ぜ、ゆっくり火を通し溶かしておく。焼酎のフレーバーが残ったほうがお薦め。
 5. タルト生地に、カスタードクリームを敷き、周りに生クリームを搾り、フルーツを彩りよく盛る。
 6. フルーツの表面にナパージュを刷毛で塗り、冷やしてつやが出たら出来上がり。
- ★お好みでミントの葉などを飾ってもいい。ミントの葉はナパージュを塗った後で。

簡単レシピ 季節のフルーツ、球磨焼酎ジュレがけ

- <材料> (2人分)
- ・季節のフルーツ (イチゴ、リンゴ、バナナ、メロン、マンゴー、
パパイア、洋ナシ、ベリー類、ばんべいゆ、デコボン・・・などお好みで)
 - ・球磨焼酎ジュレ (水 100ml、球磨焼酎(フレーバータイプ) 50ml
グラニュー糖 30g、レモンジュース 10ml、ゼラチン 2~3g)
 - ・ミントの葉 適宜

<作り方>

1. ゼラチンを水でふやかす。
 2. 水とグラニュー糖を火にかけ、沸騰させないように溶かし、溶けてきたら1を加えさらに溶かす。
 3. 粗熱をとったら、球磨焼酎とレモンジュースを加え混ぜ合わせ、冷蔵庫で固める。
 4. 季節のフルーツを一口大に切り、器に盛る。
 5. 固まった焼酎ジュレを好みの量かけ、ミントの葉をちりばめて出来上がり。
- ★ジュレは、やわらかめのほうがジュシーでお薦め。
★生クリームやバニラアイス足してもOK。
★アルコールが苦手な方は、アルコールを飛ばして作ってください。
★フルーツそのものと球磨焼酎(フレーバータイプ)の相性をお楽しみいただくデザートです。



香り高い球磨焼酎は 華やかなフルーツと相性抜群



友田's
Voice

吟醸系の球磨焼酎には、華やかな果物の香りがあります。意外かもしれませんが、バナナ、メロン、イチゴ、リンゴなどとはとってもおいしい組合せです。また、熊本特産のデコボンやばんべいゆなど名産の柑橘果物もおすすめ。今回は盛りだくさんのタルトですが、果物そのものともよく合います。食後のフルーツとともに吟醸フレーバーの球磨焼酎をグラスに一杯・・・なんて、華やかでおしゃれな組合せですね。



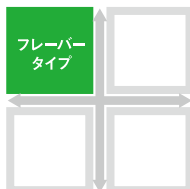
活け車えびのカルパッチョ ばんぺいゆ(又はデコボン)ソース

+フレーバータイプの球磨焼酎をクラッシュアイス入りで

レシピ Recipe

<材料> (4人分)

・車海老 (できれば熊本産で!)	8本
・球磨焼酎 (フレーバータイプ)	適宜
・ばんぺいゆ (又はデコボン) のフレッシュジュース	100ml程度
・レモンジュース	20ml程度
(デコボンなど甘味が多いときに使用)	
・オリーブオイル	適宜
・塩	適宜
・胡椒 (白胡椒)	適宜
・イタリアンパセリ	適宜
・パルミジャーノ・レッジャーノ	適宜
ほか、プチトマトなど飾りがあっても OK。	



<作り方>

1. 車海老は頭を取り、たてに串を刺し、球磨焼酎と水半々にしたお湯で、軽く湯引きし皮をむいておく。
 2. 1を皿に盛り、ばんぺいゆ (又はデコボン) のフレッシュジュース (甘味が多いときにはレモンジュースをプラス)、ヴァージンオリーブオイル、塩、胡椒(できれば白胡椒)をそれぞれ適宜振りかける。
 3. パルミジャーノ・レッジャーノをすりおろしかけ、イタリアンパセリ、プチトマトなどで彩を添え出来上がり。
- ★好みの野菜を添えても OK。

簡単レシピ

海老の塩焼き、ばんぺいゆ (又はデコボン) 風味

<材料> (2人分)

・海老 4本	・ばんぺいゆ(又はデコボン)のジュース 30ml
・オリーブオイル 適宜	・塩・胡椒 適宜

<作り方>

1. 海老は、塩・胡椒して、軽く焼く。
2. 香ばしく焼きあがったら、ばんぺいゆ(又はデコボン)のフレッシュジュース、塩、胡椒、オリーブオイルをたっぷり振りかけ、出来上がり。



車えびの甘〜い食感と
焼酎の香りが口の中で広がる



友田's
Voice

車海老は熊本の特産。球磨焼酎との相性も抜群です。新鮮なものであればカルパッチョにしてみましょう。ソースは、オリーブオイルと塩・白胡椒に、酸味としてプラスするのが、熊本特産のばんぺいゆ、又は、デコボンのフレッシュジュース。優しい酸味と華やかな香りが車海老の甘さを際立たせ、吟醸系の球磨焼酎の華やかさときれいなハーモニーを奏でてくれます。



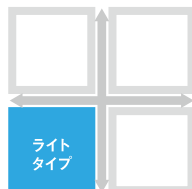
旬のとれとれ野菜の バーニャカウダ くまモンスタイル

+ライトタイプの球磨焼酎をソーダ割りで

レシピ Recipe

<材料> (4人分)

- ・にんじん、大根、きゅうり、玉葱、セロリ、アスパラガス、かぼちゃ、トマトなど季節の旬の野菜
- ・バーニャカウダ・ソース
- バージンオリーブオイル 200ml
- にんにく 中サイズ1個
- アンチョビ 30g
- 豆腐の味噌漬け 大さじ4〜6杯程度 (豆腐の熟成度合いにもよる)
- 球磨焼酎 大さじ2程度 (豆腐の味噌漬けを溶かす)



<作り方>

1. オリーブオイルと皮をむいたにんにくをミキサーにかけ、混ぜる。
(にんにくのおいを抑えたいときは、前もってミルクで煮ておくといい)
 2. 1をなべに入れ温め、細かく切ったアンチョビを入れ、焦がさないように弱火でゆっくりと火を通す。
 3. 焼酎で伸ばした豆腐の味噌漬けを入れ、ゆっくりと火を通し、滑らかになったらソースの完成。
 4. 器に入れたソースとともに、食べやすく切った季節の野菜と一緒に盛り付けて出来上がり。
- ★豆腐の味噌漬けは味によって、使用量を加減してください。
★お好みで、生クリームまたは牛乳を加えると、ソースがよりまろやかになります。
★このソースは日持ちします。冷蔵庫で一月ぐらい保存可能。

簡単レシピ

旬の野菜スティックサラダ 豆腐の味噌漬けの焼酎ペスト

<材料> (2人分)

- ・旬の野菜 ・豆腐の味噌漬け 20g
- ・クリームチーズ 10g ・球磨焼酎 5〜10ml

<作り方>

1. 豆腐の味噌漬けとクリームチーズをあわせ、球磨焼酎を入れ、滑らかになるまで練って、マヨネーズくらいのやわらかさになったらOK。
豆腐の味噌漬けの熟成具合や濃さによって、お好みでチーズの量を加減してください。
(アルコールが弱い方には、焼酎のアルコールを飛ばして使ってもOK。十分に風味が残ります。)
2. 季節の野菜をスティック状に切って、盛り付けて出来上がり。



素材自体の味を楽しむには
すっきり後味の焼酎がいい



友田's
Voice

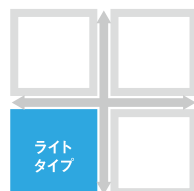
バーニャカウダは、イタリア北部ピエモンテの野菜をメインにした郷土料理。たっぷりの旬の野菜をおいしく食べることができるヘルシー料理です。球磨焼酎とマッチさせるなら、球磨地方特産の「豆腐の味噌漬け (もろみ豆腐・もろみ漬け)」をソースに使いましょう。料理名はもちろん「くまモンスタイル」です!



有明産ヴォンゴレ・ ビアンコ・高菜風味

レシピ Recipe

+ライトタイプの球磨焼酎を水割りで



<材料> (4人分)

・パスタ (細め)	400g
・殻付きあさり (大)	800g(一人10個程度)
・高菜	40g
・たまねぎ	大き目を半分
・にんにく	2かけ
・鷹の爪	2本
・オリーブオイル	適宜
・塩	適宜
・球磨焼酎	150ml
・水	150ml
・レモンジュース	適宜(50ml程度)
・パセリ	適宜

<作り方>

1. みじん切りのにんにくをオリーブオイルで香りがたつまで軽く炒める。
2. みじん切りした玉葱と鷹の爪を入れ、さらに炒める。
3. きれいに洗い砂抜きしたアサリを入れ、軽く炒める。
4. 球磨焼酎と水、みじん切りした高菜を入れ、蓋をしてアサリ貝が開くまで中火で火を通す。
5. 貝が開いたら、塩を入れたたっぷりのお湯でアルデンテに茹でたパスタを混ぜソースを十分に絡ませる。
6. 皿に盛ったら、レモンジュースをたっぷり絞かけ、みじん切りにしたパセリを振りかけ出来上がり。

★アサリと高菜の塩分だけで十分ですが、足りないときは塩を足してください。

★高菜が辛い場合は、鷹の爪の量を加減してください。

★ソースはスープ状に多くてもおいしいです。

簡単レシピ

旬アサリの球磨焼酎蒸し

<材料> (2人分)

・アサリ	400g	・球磨焼酎	100ml	・水	100ml
・塩	適宜	・鷹の爪	1本	・オリーブオイル	適宜
・にんにく	ひとかけ	・レモンジュース	適宜		

<作り方>

1. きれいに洗い砂抜きしたアサリを、みじん切りのにんにくと鷹の爪と一緒にオリーブオイルでサッと炒める。
2. 球磨焼酎と水を入れ、蓋をして、貝が開くまで中火で炒める。
(塩が薄いようなら少し足し、味を調節。)
3. 皿に盛ったら、レモンジュースをたっぷり絞かけ、出来上がり。



ピリッと仕上げのパスタには
スッキリ飲みやすい焼酎で



友田's
Voice

熊本特産のアサリと球磨焼酎をたっぷり使用する熊本らしいパスタ料理です。さらに、同じく熊本でよく食べられる高菜を使い味わいのアクセントにします。作り方も簡単。ライトな味わいの球磨焼酎とはカジュアルに楽しめます。完熟トマト(八代の塩トマトがおすすめ)をみじん切りにして入れれば、「ヴォンゴレ・ロッソ(赤)」に変身です。

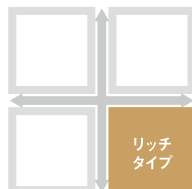


熊本産豚肉の “味噌漬けスベアリブ” +リッチタイプの球磨焼酎をお湯割りで

レシピ Recipe

<材料> (4人分)

・豚スベアリブ（熊本産）	8本
・調味料	
味噌	300g
みりん	80g
球磨焼酎（リッチタイプ）	60ml
濃口しょうゆ	20g
砂糖	80g
水	50ml
にんにくスライス	10g
ローリエ	1枚



<作り方>

1. 調味料をボールで混ぜ合わせて、スベアリブとともにビニール袋に入れてなじませる。
2～3時間（できれば一晩）冷蔵庫で寝かす。
スベアリブにはフォークなどで穴を開けておくと味がしみ込みやすい。
2. ビニール袋からスベアリブを取り出し、余分な味噌（調味料）を取り除き、
200℃のオーブンで焼き色を見ながら、途中で裏返して20～30分間焼く。
香ばしく焼き色がついたら出来上がり。

★使用する味噌により、塩分が異なりますので、みりん、砂糖の量を加減してください。

★味噌は焦げやすいので注意しながら焼いてください。

★お好みで蜂蜜を入れると奥行きがでておいしくできます。

★調味料（味噌50g、球磨焼酎50ml）、水50ml、すりおろしたニンニク1かけ、すりおろしたショウガ大半分、ローリエ1枚とスベアリブを、煮汁がなくなるまで、ゆっくりと鍋で煮込んでからオーブンで焼く方法もあります。

簡単レシピ 豚ばら肉の味噌焼き

<材料> (2人分)

・豚ばら肉	200g	・味噌	50g
・しょうが	ひとかけ	・球磨焼酎（リッチタイプ）	50ml
・水	50ml	・サラダオイル	適宜

<作り方>

1. 味噌、焼酎、水、すりおろしたしょうがを混ぜ、
これに30分ほど豚ばら肉を漬け込んでおく。
2. 少量のサラダオイルで1の豚ばら肉を焼く。
3. 残った1の調味料をまわしかけ、さらに炒めて香ばしく焼きあがったら、出来上がり。



しっかりと味のついた
肉料理と深い味わいの
焼酎の絶妙なコラボ



球磨地域では、煮出した後の豚骨をしゃぶりながらおつまみにするとか。スベアリブも骨付き豚肉。野趣あふれるおいしさが人気です。球磨焼酎に合わせるならば、味噌漬け焼きがおすすめ。味噌の深いコク、骨まわりのお肉の旨み、これにリッチタイプの球磨焼酎の深い味わいが見事に同調します。飲み方は伝統的な燗やお湯割りで。温かさがおいしさを倍増させてくれます。



AOCカマンベール・ド・ノルマンディ

(ナッツ&ドライフルーツ入りパンと一緒に)
+リッチタイプの球磨焼酎を燗で

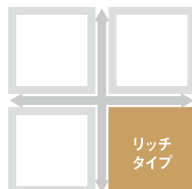
レシピ Recipe

<材料> (4人分)

- ・AOC カマンベール・ド・ノルマンディ 1個～半個
- ・チーズに合うナッツ&ドライフルーツ入りパン 薄切り 4～8枚

<作り方>

- 1.円形のAOCカマンベール・ド・ノルマンディは、放射状に切る。
 - 2.パンは5mm程度の薄切りにして添える。
- ★リンゴや洋ナシなどフルーツを添えてもOK。



簡単レシピ

お手ごろカマンベールのとろとろチーズトースト

<材料> (2人分)

- ・お手頃なカマンベールチーズ
- ・食パン ・白胡椒

<作り方>

- 1.カマンベールを放射状に8等分に切り、さらに、上下半分に切る。
- 2.1をたっぷりと食パンに乗せ、白胡椒をかけトーストする。
- 3.チーズがとろけ、パンが香ばしく焼けたら出来上がり。

高級チーズと深みのある球磨焼酎の
意外なほどの相性に感動！



友田's
Voice

チーズといえばワインですが、実は、白カビ熟成のナチュラルチーズと球磨焼酎は、ワイン以上に素敵な相性を体験させてくれます。理由は、チーズにも球磨焼酎にもある、熟成からくるミネラルやカビの風味がきれいに同調するから。まずは世界中で愛されるカマンベールの本家本元フランス産「AOCカマンベール・ド・ノルマンディ」をおすすめします。



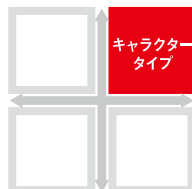
スモーク鰻 &ポテトサラダ

+キャラクタータイプの球磨焼酎をオンザロックで

レシピ Recipe

<材料> (4人分)

- ・スモーク鰻 (市販のものでOK)
- ・ポテトサラダ
ジャガイモ 3個 にんじん 小3分の1 きゅうり 半分
玉葱 8分の1 卵 1個 マヨネーズ 大さじ3程度
お酢 大さじ1程度 塩・胡椒 適宜



<作り方>

- 1.ポテトサラダを作る。にんじん、きゅうり、ゆで卵などは、細かくみじん切りで。具材はお好みで。お酢をきかせると鰻と合っておおすすめです。ジャガイモは大きめで歯ざわりが残るくらいがおいしい。
 - 2.1尾そのままのスモーク鰻は、軽く炙ってさらに香ばしくして使う。
 - 3.ラップに冷めたスモーク鰻を腹側を上にして置き、ポテトサラダをその上に薄く広げ、そのまま海苔巻き状にくると巻く。
 - 4.ラップをしたまま冷やし、1.5センチくらいの幅に切って盛り付けば出来上がり。
- ★巻くのが面倒なときは、食べやすい幅に切ったスモーク鰻にポテトサラダを添えてもOK。
★スモーク鰻の香ばしさと脂分にポテトサラダのほっくりなめらかな舌触りがマッチします。

※スモーク鰻は自分で作ることもできます。

<スモーク鰻 材料> (4人分)

- 鰻白焼き 1本 球磨焼酎 (キャラクタータイプ) 適宜 塩・胡椒 適宜
- スモークチップ お好みの香りで (ウイスキーオークチップなどおすすめ)

<作り方>

- 1.鰻の白焼きを、球磨焼酎でサッと洗い、しっかりと水分をふき取り、塩、胡椒する。
- 2.中華鍋にアルミホイルを敷き、その上にスモークチップを入れ、さらにその上に焼き網を乗せ、強火でチップをよく焼く。網とチップには少し間があったほうがいい。
- 3.煙が出始めたら、1の白焼きを焼き網に乗せ、蓋をして、弱火で20〜30分ほどスモークする。
- 4.こんがり茶色のスモークカラーがいたら出来上がり。

簡単レシピ

市販の鰻蒲焼で作る 絶品鰻トースト

<材料> (2人分)

- ・市販の鰻蒲焼 1切れ ・球磨焼酎 適宜
- ・ポテトサラダ 市販のものでOK ・8枚切り食パン 1枚

<作り方>

- 1.市販の蒲焼鰻を一度球磨焼酎で表面をきれいに洗う (すでに付いているタレを洗い流すイメージ)。
 - 2.1を、魚焼き器かトースターで軽く焼きアルコールを飛ばす。
 - 3.食パンをトーストする。
 - 4.3にポテトサラダを1センチほどの厚みに塗り(お好みで量を加減して)、その上に食べやすい大きさに切った2の鰻を乗せる。
 - 5.4をアルミホイルに乗せ(下部が焼けすぎないように)、さらに焼く。
 - 6.チーズが溶け、香ばしく焼きあがったら、4分の1程度に食べやすく切って出来上がり。
- ★パンも鰻もかりっとした歯ざわりがおいしいポイント。
★パンは薄めがおすすめ。ライ麦入りパン、黒パンでもいい。
★さらにチーズをとろけるチーズを載せてピザ風にしてもおすすめ。
★お好みで山椒をかけてもいい。



友田's
Voice

球磨地方の郷土料理でもある鰻。モルトウイスキーとの組み合わせがよいバーメニュー「スモーク鰻」は、スモーキーなフレーバーをもつ樽熟成の球磨焼酎古酒とも、とてもよく合います。ポテトサラダを加えることで滑らかさや食べやすさがプラスされ、お酒をおいしくしてくれる通好みのおつまみになります。男性にもおすすめしたい組合せです。



鰻の旨味を
シンプルにとじこめて
樽熟成の
球磨焼酎で一献



フォンダン・オ・ショコラ +バニラアイス

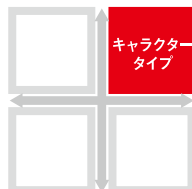
+キャラクタータイプの球磨焼酎をストレートで

レシピ

Recipe

<材料>(26センチ丸台1個分)

・フォンダン・オ・ショコラ	200g
・ビターチョコレート	60g
・無塩バター	4個
・卵	100g
・砂糖	大さじ1
・薄力粉	大さじ1
・カカオパウダー	ひとつまみ
・塩	大さじ1
・球磨焼酎	適宜
・粉砂糖	1カップ
・バニラアイス	



<作り方>

1. チョコレートを小さく切り、湯煎にかけ溶かす。
2. 1に、やわらかくしたバター、卵黄、砂糖、薄力粉、カカオパウダーを混ぜる。
3. 卵白に塩を入れメレンゲにし、2と混ぜる。
4. バターを塗った型に入れ、予熱で十分温まった180℃のオーブンで10分ほど焼く。
5. 焼きあがったら型から出して、粉砂糖を振りかけ、バニラアイスを添え、熱々をどうぞ！

★プリン型やココット型などで、1個づつ作ってもOK。

★薄力粉の代りにアーモンド・プードルを使ってもいい。

簡単レシピ

ボンボンショコラ (トリュフチョコレート)

チョコレートアイス

チョコレートドーナツ

ブラウニー

チョコレートムース

★バレンタインデーのプレゼントの組合せとしてもおすすめです！



友田's
Voice

濃厚な生チョコレートが詰まったケーキ「フォンダン・オ・ショコラ」は、大人の味わいのスイーツ。ビターな風味と樽熟成の古酒の組合せは抜群です。コニャック、ラム、グラッパのような気分で楽しめます。熱々のフォンダン・オ・ショコラに冷たいバニラアイスがとろける瞬間を一口。まさに至極のとき。そこに樽熟フレーバーの熟成球磨焼酎があれば、さらにドラマチック！



新鮮な感動を約束する
古酒と濃厚なチョコのハーモニー

味や香りの違いが一目でわかる！ 球磨焼酎 味わい別4タイプ分類

フレーバータイプ
フルーティー＆フラワリー！華やかな香りが印象的、アロマティックタイプ

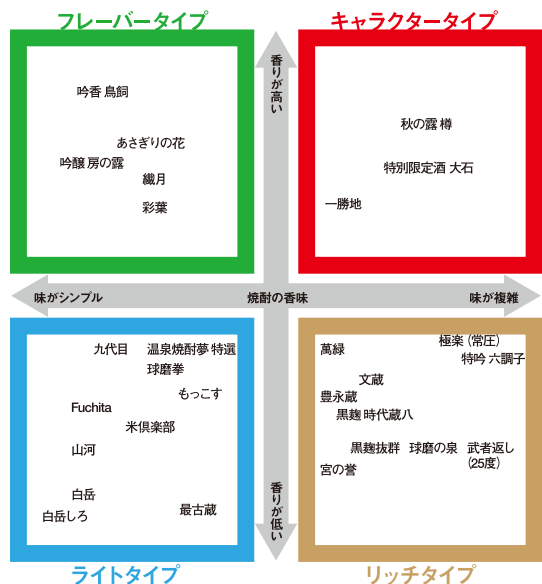
ライトタイプ
すっきり爽やか！癖がなく飲みやすい、まずはここから軽快タイプ

リッチタイプ
これぞトラディショナル！米の旨みと熟成のコク、通が好む本格派タイプ

キャラクタータイプ
まるで飲む宝石！芳醇さと美しい余韻、時間が生み出す個性派タイプ

※こちらの表は、28の蔵元からひとつずつセレクトした銘柄の焼酎がどのタイプに分類されるかを示したもので、実際には蔵元の多くが表にある銘柄以外にも、複数のタイプの焼酎を造っています。蔵元の特徴を分類するものではありませんのでご注意ください。

	蔵元	銘柄	常・減・樽	度数	特徴	おすすめの飲み方
1	(株)鳥飼酒造	吟香鳥飼 フレーバータイプ	減圧	25	熟したリンゴや洋ナシ、白桃、もしくは、リンゴジャム、フルーツキャンディーのような甘く華やかな香りと、非常になめらかな口あたりは、米のみで造られた本格焼酎とは思えない逸品。米焼酎初心者の方や、アペリティフ（食前酒）やデジュスティフ（食後酒）として幅広く楽しめます。	オンザロック 水割り ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル
2	(同)洲田酒造場	Fuchita ライトタイプ	減圧	25	しっとりとした米粉の香りに、ほのかに香るハーブ香。味わいのバランスがとれた品のある味わい。ラベルの斬新さとはうらはらな古典的で安心感のある飲み心地が魅力。	オンザロック 水割り ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル
3	球磨焼酎(株)	米倶楽部 ライトタイプ	減圧	25	手に取りやすいラベルデザインはその飲みやすさをも表している。なめらかで角の取れたまろい口あたり、後味の心地いい苦味が全体を引き締める大人の味わい。	オンザロック 水割り ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル
4	織月酒造(株)	織月 フレーバータイプ	減圧	25	もぎたての完熟リンゴ、梨、白桃を思わせる甘くフルーティーな風味。冷やして飲めば爽やかさも倍増。本格焼酎初心者向き、女性向き	オンザロック 水割り ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル
5	(資)寿福酒造場	武者返し リッチタイプ	常圧	25	土や木、古民家の白壁を思わせるどこか懐かしく温かみある香り。濃密でしっかりとした骨格の中にもなめらかな米の旨味が溶け込んだ飲み応えある芸術品。後味も長い。	お酒割り 燗 水割り ストレート オンザロック
6	深野酒造(株)	彩葉 フレーバータイプ	減圧	25	白い花を思わせる爽やかで清らかな香り。香りのイメージ同様なめらかでソフトで軽快な口あたり。初心者や女性におすすめしたい入門コースの味わい。	オンザロック 水割り ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル
7	(資)福田酒造商店	山河 ライトタイプ	減圧	25	非常に落ち着いた香りと柔らかな旨味を感じる味わい。山河をうねる清流の水のようにさらさらと喉に落ちていく心地よさ。球磨焼酎初心者の方へ。	オンザロック 水割り ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル
8	(資)大和一酒造元	温泉焼酎夢 特撰 ライトタイプ	減圧	25	蔵内の温泉水で仕込んだ焼酎。卵やキノコ、ナチュラルチーズのような香りも個性的。きめ細かくクリーミーな舌触りは女性から通の方まで納得の味わい。	オンザロック 水割り ソーダ割り
9	高橋酒造(株) 多良木工場	白岳 ライトタイプ	減圧	25	個性の強い球磨焼酎の中にあって、最も軽快で最もクセのない味わいを造り出した球磨焼酎のリーダー的存在。ストレートでも無理なく楽しめるうえに、オンザロック、水割り、ソーダ割り、カクテルにと幅広く飲める。	オンザロック 水割り ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル
10	高橋酒造(株)	白岳しろ ライトタイプ	減圧	25	まさに球磨「米」焼酎におけるモダン淡麗タイプの代表。オンザロックで軽快にすがすがしく楽しみたいときに。レモンやライム、スダチやカボスなどと一緒にカクテルとしてもおすすめ。	オンザロック 水割り ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル



©Copyright Sake Service Institute All Rights Reserved.

	蔵元	銘柄	常・減・樽	度数	特徴	おすすめの飲み方
11	(有)洲田酒造本店	一勝地 キャラクタータイプ	減圧	25	ワインの蒸留酒コニャックのようにフルーティーでエレガント。味わいは米の焼酎らしいコクとなめらかさと落ち着きがあり、飽きない味がうれしい。	ストレート オンザロック 水割り カクテル
12	六調子酒造(株)	特吟六調子 リッチタイプ	常圧	35	カステラ、ドライケーキ、ドライフルーツ、バターケーキのような甘く濃厚な香り。アルコールの心地いい刺激が感じられるバワフルな味わい。余韻も深く長く印象的な一本。	燗 お酒割り 水割り ストレート オンザロック
13	常楽酒造(株)	秋の露樽 キャラクタータイプ	減圧 樽貯蔵	25	美しい明るい琥珀色。ミディアムタイプのラムのようなエキゾチックなフレーバーにチョコレートやラムレーズンたっぷりのドライケーキのような楽しい味わい。スイーツとともにおすすめしたい。	オンザロック ストレート ソーダ割り
14	(資)松本酒造場	萬緑 リッチタイプ	減圧	25	青々としたハーブや白いスパイス、石や土、ミネラルの香りをもつ落ち着きと品格のあるタイプ。適度なコクとドライでキレのいい後味はだれもが納得する味わい。	オンザロック 水割り ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル
15	松の泉酒造(資)	もっこす ライトタイプ	減圧	25	頑固一徹を意味する「もっこす」という名前のイメージよりいくぶんライトな印象。ドライフルーツやジャム、あらねなどの甘く香ばしい香りと優しい味わいが魅力的。ソフトでだれにでも愛される現代風の「もっこす」だ。	オンザロック 水割り ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル
16	(株)堤酒造	黒麹 時代蔵八 リッチタイプ	減圧	25	ミネラルの香り漂うエレガントな熟成米焼酎。柔らかな舌触りに中盤からしっかり感じられる米の旨味と不思議に甘く香ばしい後味。飲みやすい豊熟成古酒としておすすめしたい。	ストレート オンザロック
17	(資)高田酒造場	あさぎりの花 フレーバータイプ	減圧	25	完熟リンゴ、洋ナシ、白桃など果実の香り。口に含めば米らしいコクと白カビチーズのようなフレーバーが広がる。ナデシコ酵母を使用した文字通り華やかで可憐な逸品。	ソーダ割り オンザロック 水割り カクテル
18	(資)宮原酒造場	宮の誉 リッチタイプ	常圧	25	伝統手法で丁寧に造られた球磨焼酎のグローバルスタンダードな味わい。後味の山菜やホップのような心地いい苦味が後を引く。手頃さと飽きない味わいがうれしい日常酒。	お酒割り 燗 水割り ストレート オンザロック
19	(有)那須酒造場	球磨の泉 リッチタイプ	常圧	25	アラレや焼餅、チーズケーキのような甘く香ばしく魅惑的な香り。しっとりと落ち着いた舌触りとほんのり酸味を感じながら長く続く余韻は、100年の歴史が積み上げた技術の賜物。通ならヌル爛で。	ストレート 燗 お酒割り 水割り オンザロック
20	木下醸造所	文蔵 リッチタイプ	常圧	25	白壁を思わせる土や石、ミネラル、カマンベールのような白カビチーズの香り。何も足さない、何も引かない、けれど不思議にもう一杯と後を「惹く」バランスのいい旨味と余韻は、150年の歴史からくるもの。	ストレート お酒割り 燗 水割り オンザロック
21	房の露(株)	吟醸房の露 フレーバータイプ	減圧	25	完熟リンゴ、洋ナシ、白桃などフルーツの香り。甘酸っぱいけれど落ち着きがあり品を感じさせる吟醸焼酎。ソフトでモダンな味わいも見事。初心者、女性はもちろん、フレンチやイタリアンの食前酒、食後酒にもぴったり。	オンザロック ソーダ割り 水割り 特製氷と ともに カクテル
22	(株)恒松酒造本店	球磨拳 ライトタイプ	減圧	25	まるでタルトタタン（アップルパイ）のように甘く香ばしく、そして爽やかな香り。なめらかな舌触りの味わいにも両面焼きた香ばしいタルトタタンの風味が感じられ楽しい。心地いい酸味もあり後を引く美味しさ。	ストレート オンザロック ソーダ割り 特製氷と ともに カクテル
23	(資)宮元酒造場	九代目 ライトタイプ	減圧	25	球磨焼酎らしい米麹から来るミネラルの香り。優しい旨味とふわりと消える後味が軽やかで日常の食卓にふさわしい。飽きない球磨焼酎。	オンザロック 水割り お酒割り ソーダ割り
24	抜群酒造(資)	黒麹 抜群 リッチタイプ	常圧	25	みたらし団子や麦飴のような懐かしく郷愁のある香り。なめらかさとリッチさを楽しめ、余韻の香ばしさが後を引く球磨焼酎らしい逸品。	お酒割り 燗 水割り ストレート オンザロック
25	(名)豊永酒造	豊永蔵 リッチタイプ	減圧	25	果実の香りに、炊き立てのご飯、つきたての餅のような純米焼酎らしい香りがプラス。雑味のないビュアな旨味を楽しめる。リッチな日本酒のような米焼酎。	ストレート オンザロック お酒割り 燗 カクテル
26	(有)林酒造場	極楽 リッチタイプ	常圧 長期貯蔵	25	焼いた醤油せんべいのように香ばしい香り。米麹から生まれる豊かなコクが後味にも長く残る。飲み応えある伝統の味わい。	お酒割り 燗 水割り ストレート オンザロック
27	(資)大石酒造場	特別限定酒 大石 キャラクタータイプ	樽	25	蜂蜜やキャラメルを思わせる香り。まるでアルマニャックのようなニュアンスが印象的。味わいも上品な樽のフレーバーを楽しみながら米のコクを体験できるといって過言でない。飲み応えある伝統の味わい。	ストレート オンザロック ソーダ割り カクテル
28	(有)松下醸造場	最古蔵 ライトタイプ	減圧	25	ハーブのよう爽やかで清涼感のある香り。軽いミネラル風味と後味に心地いいビターなニュアンスを感じる軽快でドライなタイプ。	オンザロック 水割り ソーダ割り お酒割り 特製氷と ともに カクテル

球磨焼酎の伝統を受け継ぐ、 28蔵元のこだわりの味わい。



球磨焼酎は、「球磨焼酎酒造組合」に加盟する人吉球磨地方の28蔵元によって、その500年の伝統の味わいを守り、受け継がれています。それぞれの蔵元の個性を味わうのも、球磨焼酎のひとつの楽しみ方です。

見学可
このマークがある蔵は蔵見学ができます。詳しくは各蔵元にお問い合わせください。



01
(株) 鳥飼酒造
熊本県人吉市七日町 2
TEL0966-22-3303



03
球磨焼酎 (株)
熊本県人吉市麓町 5-1
TEL0966-22-6930



05
(資) 寿福酒造場
熊本県人吉市田町 28-2
TEL0966-22-4005



07
(資) 福田酒造商店
熊本県人吉市西間下町 137-2
TEL0966-22-2507



09
高橋酒造 (株) 多良木工場
熊本県球磨郡多良木町奥野 813
TEL0966-42-2366



02
(同) 瀨田酒造場
熊本県人吉市紺屋町 22
TEL0966-23-3055



04
織月酒造 (株)
熊本県人吉市新町 1
TEL0966-22-3207



06
深野酒造 (株)
熊本県人吉市合ノ原町 333
TEL0966-22-2900



08
(資) 大和一酒造元
熊本県人吉市下林町 2144
TEL0966-22-2610



10
高橋酒造 (株)
熊本県人吉市合ノ原町 498
TEL0966-24-5155



11
(有) 瀨田酒造本店
熊本県球磨郡錦町一勝地甲 422-1
TEL0966-32-0005



13
常楽酒造 (株)
熊本県球磨郡あさぎり町一武 2577-13
TEL0966-38-4371



15
松の泉酒造 (資)
熊本県球磨郡あさぎり町上北 169-1
TEL0966-45-1118



17
(資) 高田酒造場
熊本県球磨郡あさぎり町深田東 756
TEL0966-45-0200



19
(有) 那須酒造場
熊本県球磨郡多良木町久米 695
TEL0966-42-2592



21
房の露 (株)
熊本県球磨郡多良木町多良木 568
TEL0966-42-2008



23
(資) 宮元酒造場
熊本県球磨郡多良木町黒肥地 790
TEL0966-42-2278



25
(名) 豊永酒造
熊本県球磨郡湯前町 1873
TEL0966-43-2008



27
(資) 大石酒造場
熊本県球磨郡水上村大字岩野 1053
TEL0966-44-0001



12
六調子酒造 (株)
熊本県球磨郡錦町西 1013
TEL0966-38-1130



14
(資) 松本酒造場
熊本県球磨郡あさぎり町免田東 347-3
TEL0966-45-2106



16
(株) 堤酒造
熊本県球磨郡あさぎり町岡原南 390-4
TEL0966-45-0264



18
(資) 宮原酒造場
熊本県球磨郡あさぎり町深田東 581
TEL0966-45-0178



20
木下醸造所
熊本県球磨郡多良木町多良木 785
TEL0966-42-2013



22
(株) 恒松酒造本店
熊本県球磨郡多良木町多良木 1022
TEL0966-42-2381



24
抜群酒造 (資)
熊本県球磨郡多良木町黒肥地 1662
TEL0966-42-2172



26
(有) 林酒造場
熊本県球磨郡湯前町下城 3092
TEL0966-43-2020



28
(有) 松下醸造場
熊本県球磨郡水上村岩野 2582
TEL0966-44-0010