



Presented by *Kuma Kuma*

球磨焼酎カクテル  
*Kumashochu Cocktail*

# はじめに

くまぐまのカクテルパンフレットを手にとっていただきありがとうございます。熊本・人吉球磨の球磨焼酎を少しでも知っていただき、飲みたいと思っただけのきっかけになると幸いです。

本冊子の内容は、カクテルの考案をカクテル班、取材をSNS班と人吉観光班が行い、熊本大学の学生が作成したパンフレットです。

ぜひ、お楽しみください。



インスタグラムで活動の情報も発信しているので、右のQRコードからフォローをお願いします。



KUMASHOCHU1001

## カクテルレシピの見方

### 球磨焼酎カクテルのタイトル

9 甘酒スムージー

リッチ

8%

× 豊永酒造 豊永蔵

使った  
球磨焼酎



出来上がり写真

[Ingredient]  
豊永蔵(豊永酒造)、いちご、バナナ  
甘酒

[Recipe]  
1. 苺とバナナをミキサーにかける。  
2. 甘酒を60mlと豊永蔵を30ml、混ぜて温める。  
4. 薄く切ったバナナに果汁をつけ、グラスに張り付ける。  
5. ジャムを大さじ1入れる。

Point!  
お好みでイチゴを薄く切って張り付けるのもおすすめ。

レシピ

### 焼酎のタイプ

リッチ  
「コク」  
キャラクター  
「個性的」  
フレーバー  
「スッキリ感」  
ライト  
「華やかな香り」  
リキュール

カクテル  
の  
度数

材料

# 目次

- P 3 くま恋 × 織月酒造  
P 4 ぐるくま × 常楽酒造  
P 5 くまれもん × 恒松酒造本店  
P 6 くまジンジャー × 高田酒造場  
P 7 樽コークハイ × 福田酒造  
P 8 オレンジンジャー × 房の露株式会社  
P 9 ホットチョコア × 林酒造場  
p10 はちみつリンゴ酢カクテル × 松の泉酒造  
p11 甘酒スムージー × 豊永酒造  
p12 マスカソーダ × 鳥飼酒造  
p13 あじさい × 大和一酒造元  
p14 いちご紅茶 × 大石酒造場  
p15 牛・乳酸菌カクテル × 抜群酒造  
p16 ソーダアイスカクテル × 宮元酒造場  
p17 キャンデーアイスカクテル × 深野酒造  
p18 ユキドケ × 六調子酒造  
p19 キウイソーダ × 渕田酒造本店  
p20 酵素レモネードカクテル × 木下醸造所  
p21 しろピーチ × 高橋酒造  
p22 しおれんじ × 松本酒造場  
p23 栗茶カクテル × 宮原酒造場  
p24 バナナ・オレ・メーミルク × 那須酒造場  
p25 キビルサイダーカクテル × 松下醸造場  
p26 ほうじ茶カクテル × 堤酒造  
p27 ほっとあお蜜柑 × 白岳酒造研究所  
p28 クラフトコークハイ × 渕田酒造場  
p29 メロンクリームソーダカクテル × 寿福酒造場

P30-34: 紹介

P35-36: 球磨焼酎カクテル診断

P37-38: 球磨焼酎コラム

P39-40: 制作とご協力

## × 織月酒造 恋しそう



## [Ingredient]

恋しそう、ブドウ(冷凍)、炭酸水

## [Recipe]

1. ブドウを凍らせる。(事前)
2. 冷凍ブドウを3粒程度入れる。
3. 恋しそうを70ml注ぐ。
4. 炭酸水を50ml注ぐ。

## Point!

炭酸が抜けないように静かに注ぎ、ステアするのがコツです！

## 織月酒造見学

焼酎を作る工程を一望できて、見ていてわかりやすかったです。また昔の写真や話などを見聞きして過去のことを知ることができ、歴史を感じることができました。英語、中国語、韓国語など外国語にも対応していました。

試飲ではここでしか飲めないお酒が飲めて魅力的でした。種類も豊富で、特にリキュールは若い女性も飲みやすいと思います。



## 織月酒造 - 恋しそう



赤しそのほのかな赤色が、恋する女性が頬を赤らめるイメージと一致して名づけられました。

## 織月酒造

代表銘柄の「織月」は人吉城に浮かぶ織月を彷彿させる芳醇な香りとまろやかな味わいの焼酎でこの地で多く愛飲されています。織月酒造では各地のブランド米やこだわりの米で地域に根差した焼酎を造っています。特に13年連続で水質日本一となった清流「川辺川」の水と、この流域の相良村産米のみで造った「川辺」はロサンゼルス国際酒類品評会で最高金賞を受賞し国際的な評価をも戴いている銘柄です。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

**[Ingredient]**

とろ〜り、牛乳、  
コーヒー(アイス、ブラック)

**[Recipe]**

1. とろ〜りを50ml注ぐ。
2. 牛乳を50ml注ぐ。
3. コーヒーを壁に伝わせながら50ml注ぐ。

**Point!**

2層に分かれるように、  
やさしく注ぐのがポイント！

**常楽酒造見学**

訪問日は仕込み時期だったので、もろみを混ぜる貴重な体験をさせて頂きました。試飲は初めて飲む銘柄ばかりだったのですが、それぞれハッキリした味や香りの違いがあり、好きなお酒を見つけることもできました。社員さんもとてもフレンドリーで、おいしい飲み方やおすすめのおつまみなどを教えてもらえました！気軽に質問できるので、球磨焼酎初心者の方にもおすすめです。

**常楽酒造 - とろ〜り**

「とろ〜り」として食感が特徴の「球磨の恵みヨーグルト」を100%使用し、常楽酒造の本格米焼酎と合わせたヨーグルトリキュールです。

**常楽酒造**

創業時からの古き良き焼酎はもちろんのこと、新しい商品造りにも積極的に取り組んでいます。製品のひとつひとつに焼酎造りにかける想いが伝わる、お客様に納得していただける良質な商品造りを目指しています。鑑評会で数々の優等賞を受賞するほどこだわり抜き、極めた味わい。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

3

## くまれもん

× 恒松酒造本店 球磨拳

ライト

焼酎のタイプ

カクテルの度数

5%



## [Ingredient]

球磨拳、はちみつ、  
レモンシロップ、炭酸水、レモン

## [Recipe]

1. レモンシロップを45ml注ぐ。
2. 球磨拳を30ml注ぐ。
3. 炭酸水を90ml注ぐ。
4. 輪切りレモンを飾る。

## Point!

お好みでローズマリーを添えると  
お洒落になるかも！

## 恒松酒造本店- 球磨拳



吟醸酒用黄麹と酵母で  
低温発酵させました。  
更に麹料を増やし  
味わいを深めました。  
この味わいを残すため  
無濾過で仕上げました。

## 恒松酒造本店

原料や仕込みのこだわりを余すところなく味わって頂けるよう、無濾過での瓶詰めを積極的に取り入れています。旨み成分を焼酎の中に残すよう機械濾過はせず、真冬の寒冷期に手作業で余分な油を除去しています。いままで蔵人にしか味わえなかった本格焼酎本来の旨みを是非お楽しみ下さい。恒松酒造は大正6年創業以来、日々研究心を忘れず美味しい焼酎を求め続けています。  
(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

## 令和2年度

## 地域ブランド総選挙

地域ブランド総選挙は、地元の学生が地域団体商標権者等への取材を通じて知り得た地域ブランドの商品やサービスの魅力をSNS上で発信するとともに、今後の商品展開やビジネスアイデア、PR方策等を競い合うコンテストです。

令和2年度地域ブランド総選挙には、有志で集まった4人の熊本大学の学生が出場しました。球磨焼酎酒造組合と共同で、球磨焼酎を全国に広めるために、「焼酎に夢中」というグループ名で活動しました。この総選挙では、優秀発掘賞を受賞することができました。

4

## くまジンジャー

フレー  
バー

焼酎のタイプ

カクテルの度数

5%

× 高田酒造場 あさぎりの花



## [Ingredient]

あさぎりの花、  
ジンジャーシロップ、レモン、  
トニックウォーター

## [Recipe]

1. あさぎりの花を30ml注ぐ。
2. ジンジャーシロップを50ml注ぐ。
3. トニックウォーターを60ml注ぐ。
4. 輪切りレモンを飾る。

## Point!

トニックウォーターが飲みやすさ  
の秘密です。ジンジャーシロップ  
の作り方はインスタグラムを確認!

## くまジンジャーは、 こんな方におすすめ！

くまジンジャーは、  
「本当に焼酎!？」とびっくり  
するくらいに飲みやすいです!!  
焼酎の香りもしっかりするので、  
球磨焼酎の風味も堪能できます。

ショウガの  
スッキリとした  
味わいですが、  
甘さもある  
カクテルなので、  
甘いカクテルが  
好きな方  
にお勧めします!



## 高田酒造場 - あさぎりの花



球磨焼酎で唯一「ナデシコの花  
酵母」を使った本格焼酎です。  
撫子の花言葉のように、幅広く  
愛される球磨焼酎であるよう  
命名しました。

### 高田酒造場

私たちは焼酎造りにこだわり続けて  
100余年、球磨焼酎の伝統を守りながら、  
丁寧な仕込みにこだわるとともに、常  
にチャレンジし続けています。『100年  
の歴史を、次の100年につなげたい』量  
は追わない、常に質を高め続ける焼酎  
造りにこだわりながら、私たちはこれ  
からも丁寧に皆様に喜ばれる焼酎造り  
を続けていこうと思います。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

## 樽コークハイ

キャラ

焼酎のタイプ

カクテルの度数

6%

× 福田酒造 樽御輿



## [Ingredient]

樽御輿, コーラ, レモン

## [Recipe]

1. 氷を入れる。
2. 樽御輿を30ml注ぐ。
3. コーラを90ml注ぐ。
4. レモンなどを飾る。

## Point!

好みによって割合を変更して下さい。  
 お酒弱め→樽御輿：コーラ＝1：3  
 風味強め→樽御輿：コーラ＝2：3

## 福田酒造見学

福田酒造の工場見学では、焼酎の基礎からマイナーな情報まで詳しく説明して下さったので、焼酎に関する知識が増えました。その際に福田酒造オリジナルの資料を見せながら話して下さったので理解しやすかったです。

福田酒造の焼酎ボトル瓶は変わった形をしたものが多く、興味をそられました。お店にある樽を加工した棚風のインテリアが素敵で雰囲気の良い蔵でした。



## 福田酒造 - 樽御輿



淡い琥珀色が美しい  
 樽熟成タイプ。  
 ふわりと甘いバニラの香りはまるでアルマニャックのよう。  
 なめらかな舌触りと嫌みのない熟成香は癖になる味わい。

## 福田酒造

球磨焼酎五百年の伝統を受け継ぎ、昔ながらの蔵のしきたりを忠実に守り続ける蔵元です。現在の主力銘柄は山河、はなてばこ、樽御輿、極醸の4銘柄。昭和40年以来、熊本国税局酒類鑑評会優等賞を37回授賞。おいしい焼酎を造るため、その技術と味を日々磨き、進化し続けてまいります。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

## オレンジンジャー

フレー  
バー

焼酎のタイプ

× 房の露株式会社 房の露



## [Ingredient]

房の露、冷凍みかん、炭酸水、  
ジンジャーシロップ

## [Recipe]

1. 冷凍みかんを冷凍する。
2. ジンジャーシロップを大さじ1入れる。
3. 房の露を30ml注ぐ。
4. 炭酸水を90ml注ぐ。

## Point!

みかんは冷凍する前に、切ってワタを取ると見栄えがいいかも。  
(写真ではそこまでできてないですが...)

## KUMAGAWA ARTISANS

今回のカクテルのうち、「オレンジンジャー(P8)」と「ほうじ茶カクテル(P26)」にご協力していただいた、KUMAGAWA ARTISANSのご紹介です。

オレンジンジャーでは、ヤングジンジャーシロップ(スパイス入り)、有機生姜のコーディアル(ハーブ入り)の2種類を試させていただきました。どちらもそれぞれの魅力があって素敵です。ぜひお試しください。



## 房の露株式会社-房の露



原材料には純国産の酒造好適米を使用し、清酒麴と言われる黄麴と、吟醸酵母として有名な9号酵母を使用しました。低温発酵させることにより上質な香りと味わいのある本格焼酎の逸品です。

## 房の露株式会社

ただ単に伝統を継承するのではなく、時代の変化に合わせて、その真髄を深化させていくことを目指してきた。職人の技、機械や設備、麴や酵母。それらの変化や進化に合わせて、伝統に伝統を重ねるように深化させていく。杜氏たちが消さないで受け継いできた熟練の技に、杜氏一人一人の感性が加わり、それが個性となって、伝統の中から生まれる新しい息吹となって焼酎に溶け込んでいる。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)



## × 松の泉酒造 水鏡無私



## [Ingredient]

水鏡無私、  
はちみつリンゴ酢、炭酸水

## [Recipe]

1. 水鏡無私を45ml注ぐ。
2. はちみつリンゴ酢を45ml注ぐ。
3. 炭酸水を90ml注ぐ。

## Point!

「川尻商店 粋」さんでは、様々な種類の果実酢を取り扱っているので他の種類を試すのもおすすめ。

## はちみつりんご酢

はちみつりんご酢は「川尻商店 粋」で購入できます。お店では、はちみつりんご、ざくろ、いちご、ゆず、ブルーベリー、レモン味と様々な味の果実酢が販売されています。どれも飲みやすく、とても美味しいです！！イートインコーナーもあり、果実酢を利用したスカッシュやスムージー、パニーニやハイカラサンドも味わうことができます。

## 「川尻商店 粋」

地元の新鮮な野菜や米、地域の食材や県産品を販売されているお店です。温かみのある雰囲気、優しく親切な店主さんがいらっしゃるお店です。川尻に行く際は是非お立ち寄りください！



## 松の泉酒造 - 水鏡無私



球磨焼酎500年の伝統の技により、山田錦米を使い、吟醸酵母と黄麹を用い、それを低温発酵することにより、吟醸酒のような本格焼酎に仕上げました。華やかな香りと上質な甘さが特徴の杜氏自信の製品です。

## 松の泉酒造

現在では球磨焼酎の本当の美味しさを知っている地元の人々の晩酌焼酎として親しまれています。球磨焼酎500有余年。松の泉酒造は、先人が育んだ焼酎文化を受け継ぎ、「米・水・人・蔵」の伝統製法を、創業以来守り抜いています。また、その伝統を大切にしながら、丹精を込め、よりうまい焼酎造りに努めてまいりたいと思います。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

× 豊永酒造 豊永蔵

**[Ingredient]**

豊永蔵(常圧蒸留)、苺、バナナ、甘酒、苺ジャム、レモン果汁

**[Recipe]**

1. 苺とバナナをミキサーにかける。
2. 甘酒を60mlと豊永蔵を30mlを混ぜて温める。
3. (1.)と(2.)を混ぜ合わせる。
4. 薄く切ったバナナにレモン果汁をつけ、グラスに張り付ける。
5. 苺ジャムを大さじ1入れる。
6. (3.)をゆっくり注ぐ。(張り付けたものがとれないように。)

**豊永酒造 - 豊永蔵**

熊本酵母を使用した華やかな吟醸香と、まろやかでほのかにお米の甘みを感じるやさしい味わいが料理を引き立てます。白ワインのように「牡蠣」や「魚料理」、もちろん「鍋料理」にも合います。

**豊永酒造**

「球磨の原料・球磨の水・球磨の人」による焼酎造りを実践し、地元契約農家とともに蔵人の手で有機オーガニックの原料を育て、地域に根ざした焼酎造を行っています。豊永酒造の有機焼酎は地元産有機JAS認定の原料のみを使用しております。また造りは球磨焼酎五百年の歴史を継承する熟練した蔵人が一仕込み、一仕込み丹念に行い、とても自然な味わいを持った焼酎を造り上げます。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

**旅館フェス熊本の宿  
大のれん市**

昨年11月26日(金)～11月28日(日)水前寺観光センターで行われた「旅館フェス 熊本の宿大のれん市」に参加しました。「一期屋」の隣のブースをお借りして、球磨焼酎のグッズに関するアンケートや学生が作成したカクテル・観光パンフレットの配布を行いました。アンケートにご回答くださった方にメモ帳、アルコール消毒ケースなどのグッズ1点をプレゼントし、小さい子供たちには、焼酎ロゴの缶バッチを機械で作りました。多くの方にアンケートにご協力いただいた上、球磨焼酎のPR動画を流すことで、よりたくさんの方に球磨焼酎の魅力を伝えることができました。

10

# マスカソーダ

× 鳥飼酒造 吟香鳥飼

フレーバー

バー

焼酎のタイプ

カクテルの度数

6%



## [Ingredient]

マスカット、炭酸水、鳥飼

## [Recipe]

1. マスカットを入れる。
2. 鳥飼を30ml注ぐ。
3. 炭酸水を90ml注ぐ。

## Point!

お手頃価格のマスカットでも球磨焼酎と合わせると甘さが増します！  
マスカットを冷やすのがおすすめ！



くまぐま皆で参加しました



お渡ししたグッズ

## 鳥飼酒造 - 吟香鳥飼



「吟香鳥飼」の命は華やかな香りと柔らかな味わい。まるで吟醸酒のような米焼酎の傑作です。1996年のモンドセレクション、グランゴールドメダル（特別金貨）を受賞。

## 鳥飼酒造

蒸溜所、麹蔵はともに豊かな自然に囲まれており、休憩時には四季折々の自然を眺めながら珈琲を楽しめます。「吟香鳥飼」は発売から20余年経ちますが、品質の向上を求め造り方を少しずつ変えています。ここでは20代の若手女性研究者2人が毎年1000タイプものサンプルを作り、技術革新に挑戦しています。また近年は海外との取引増加に伴い、英語、中国語に対応したスタッフを常駐させています。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

## × 大和一酒造元 温泉焼酎夢



## [Ingredient]

温泉焼酎夢(減圧蒸留)、レモン  
バタフライピー、ゆずもん(高橋酒造)

## [Recipe]

1. バタフライピーティーを製氷機に入れて、氷を作る。
2. バタフライピーティーを45ml注ぐ。
3. 温泉焼酎夢を15ml注ぐ。
4. (1.)でつくった氷を入れる。
5. ゆずもんを30ml注ぐと色が変わる。
6. レモンを輪切りにして、グラスの縁に飾る。

## バルウォークくまもと

2021年11月12日(金)~21(日)の間に、球磨焼酎27歳の球磨焼酎一杯と熊本市内飲食店の自慢の一品がワンコインで楽しめる「バルウォークくまもと」が開催されました。

私たちカクテル班も、下通の飲食店 HINOMARU&LIBCAFEとコラボし、あじさいといちご紅茶のカクテルを提供しました！ご協力いただいた皆様、ありがとうございました！



## 大和一酒造元 - 夢



地下500mから蔵に湧き出す  
温泉水で醸造。  
体にやさしく、口当たり柔らかな天然のアルカリ性焼酎。  
酔い覚めもスッキリ爽やか！

## 大和一酒造元

「牛乳焼酎牧場の夢」は地元の新鮮な牛乳と米を発酵させて造ったオンリーワンの焼酎です。リンゴのようなフルーティな香り、甘い口当たりでファンを魅了しています。「明治波濤歌」は明治期の文献をもとに、室町時代から明治時代まで続いた製法を再現した球磨焼酎の原点となる味わいの焼酎です。「黄吟大和一」は球磨地方で約450年間使われ続けてきた黄麹にこだわった焼酎です。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

**[Ingredient]**

いちご酒、苺ジャム、  
冷凍苺、冷凍ベリー、  
天の上紅茶

**[Recipe]**

1. 天の上紅茶を適量のお湯に3〜4分つけてパックを取り出す。
2. 苺ジャムを中さじ1グラスの底に入れる。
3. ロックアイスをはじめに入れ、真ん中に冷凍苺、ロックアイス、冷凍苺と冷凍ブルーベリーの順に入れる。
4. いちご酒を60ml注ぐ。
5. 天の上紅茶を60ml注ぐ。

**大石酒造場見学**

工場の中には、大きなタンクや機械がいっぱいでした。貯蔵庫には整然と樽が並んでいて圧倒されました。

見学の後は試飲をしました！樽熟成のお酒は、木のような花のような優しい香りがしました。どの焼酎もとても美味しかったです。最後に樽フレーバー体験もさせてもらいました。サクラやオークなどの木のスティックを瓶に入れて置いておくだけで、熟成されていく過程を見ながら、楽しむことができました！

**大石酒造場 - いちご酒**

球磨川の源流の自然の中で育まれたイチゴを荒濾過で仕込んだ米焼酎です。口の中に広がる風味豊かなイチゴの香りをご堪能ください。

**大石酒造場**

貯蔵する樽は天井に届くほどの棚にずらりと約1,200本で貯蔵しているが、それぞれの樽でじっくりと寝かせた焼酎をブレンドし、独自の味わいを引き出している。昔ながらの技術と、厳選された原料を使った造りを大切にしながらも、原料、酵母、熟成にこだわり、新しい技術やアイデアを取り入れながら焼酎造りを続けています。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

## × 抜群酒造 黒麹 抜群



## [Ingredient]

牛乳、乳酸菌飲料(カルピス)、黒麹 抜群、冷凍ベリーなど

## [Recipe]

1. 黒麹 抜群を15ml注ぐ。
2. 乳酸菌飲料を15ml注ぐ。
3. 牛乳を75ml注ぐ。
4. 冷凍ベリーなどを飾る。

## Point!

冷凍ベリーやミントなどを入れると、色合いが鮮やかになります。

## 抜群酒造 - 黒麹 抜群



米焼酎の郷から黒麹仕込、常圧蒸留の本格焼酎を。深い味わいとコクをお楽しみください。

## 抜群酒造

本格的に仕込みが始まる10月から翌年の5月に製造を終えるまで、刻々と気温や湿度が変わるなか、安定した品質の焼酎を造り続けるためには高い技術と経験、たゆまぬ努力が必要です。“いつも変わらぬ製品をコンスタントに提供し続ける”決して容易なことではありませんが、私たちはこれからも変わらぬ焼酎造りへの挑戦を続けてまいります。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

富山大学生との交流で  
試飲していただきました

オンラインで日本各地の新たな魅力を発信するプロジェクト「リトルジャパンin東京」の学生の皆さんと12月27日に交流会を行いました。4フレーバーごとに球磨焼酎を試飲し、カクテル班が考案したフレーバーごとのカクテルも試していただきました。牛乳カルピスとソーダアイスカクテルもその中で紹介したカクテルです。

(右) Zoomでの交流の様子  
※顔はぼかしております。



## 14

## ソーダアイスカクテル

× 宮元酒造場 九代目

ライト

焼酎のタイプ

カクテルの度数

8%



## [Ingredient]

九代目、炭酸水(レモン風味)、  
ソーダアイス(ガリガリ君など)

## [Recipe]

1. ソーダアスを砕いて入れる。
2. 九代目を30ml注ぐ。
3. レモン風味の炭酸水を60ml注ぐ。

## Point!

アイスに甘みがあるので、お酒が  
苦手な人でも飲みやすいです。  
苦手な人は1:3にするといいかも。

同じ球磨焼酎でも、それぞれの  
銘柄によって味や香りに大きな違  
いがあるということに驚きがあっ  
たようです。また、カクテルにす  
ると焼酎を飲みなれていない人  
でも飲みやすいことを発見して  
いただく機会にもなりました。カク  
テル班としても、ターゲット層  
である20代女子で、かつ関東  
在住の学生と一緒に飲みながら  
意見をもらう機会は今までな  
かったので、趣向を知るよい  
機会になりました。



## 宮元酒造場 - 九代目



原料の風味があり、  
口当たりも良く  
バランスの取れた一品。  
ロック、お湯割りが  
おすすめ。

## 宮元酒造場

宮元酒造場は創業三百余年続く酒造  
場で、手造りにこだわった蔵元です。

「九代目」は、原料である米の風味と  
甘味があり、まろやかな口当たりで  
バランスのとれた逸品です。大量貯蔵  
のホーロータンクに頼らぬ、5年間の  
「かめ」貯蔵。これ等により酒に近い  
焼酎が出来上がりました。是非一度  
「生」で召し上がってみてください。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

# キャンデーアイスカクテル

## × 深野酒造 彩葉

フレー  
バー

焼酎のタイプ

カクテルの度数

6%



### [Ingredient]

彩葉、炭酸水、  
キャンデーアイス(アイスの実など)

### [Recipe]

1. キャンデーアイスを入れる。
2. 彩葉を30ml注ぐ。
3. 炭酸水を90ml注ぐ。

### Point!

キャンデーアスを潰すと  
飲みやすく美味しいです。

## 深野酒造見学

2021年11月2日に深野酒蔵を取材しました。焼酎の造り方や企業秘密である蒸留の機械を見せていただきました。また、こだわりの製法である甕(かめ)仕込みまで体験させていただきました。試飲体験では、販売されている焼酎だけではなく、10年や20年ねかせた貴重な焼酎も味わいました。様々なタイプの焼酎を堪能できました。



## 深野酒造 - 彩葉



スッキリとした上品な味と  
ほのかな吟醸香、  
減圧蒸留の癖の無さは  
和食にピッタリです。

## 深野酒造

「量産より良産を」

伝統を繋ぐのは「人」であり「物」でもある、時代によって少しずつ味を変え今に融合しながら生まれ、繋がれる。いつの時代も「頑固さ」から良き商品が生まれてくる事を感じさせる。蔵を開放し見学も試飲もできる。カメで10年寝かせた「蔵の秘蔵酒」さえ試飲可能である。拘るのは「造り」だけではなく、一人一人のお客様をおもてなしする「心」でもある。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

16

## ユキドケ

× 六調子酒造 六調子

リッチ

焼酎のタイプ

カクテルの度数

6%



## [Ingredient]

六調子、マシュマロ  
ホワイトチョコ、牛乳、  
ココアパウダー

## [Recipe]

1. 牛乳100mlを鍋に注ぎ、  
中火で温める。
2. 沸騰したら火を止めて、  
六調子を20ml注ぐ。
3. ホワイトチョコを少しづつ  
溶かしながら混ぜる。
4. マシュマロを横に4本の切り込み  
を入れ、花の形に整える。
5. ココアパウダーをふりかける。

## 六調子酒造見学

なんといっても社長さんのお話がお上手！歴史やこだわり、試行錯誤の日々について、楽しみながら知ることができました。何年もの手間暇をかけて作った高級志向の球磨焼酎、いつかお祝いごとの時に買ってみたいです。焼酎のブレンド体験では、異なるお酒をたった1滴加えるだけで、風味や飲みやすさがパッと変わって不思議でした。おうちでも試してみようと思います！



## 六調子酒造 - 六調子



味と香りが渾然と調和  
特徴的な甘みがあり、  
米の原料特性を堪能できる。  
ラベル・パッケージは  
人間国宝の芹沢銈介氏による。

## 六調子酒造

六調子酒造は錦町にあり、500年の歴史と伝統の技術を継承する蔵元です。常圧蒸留の貯蔵熟成を主力にしており、貯蔵技術の研鑽に力を注いでいます。そうして生まれた銘酒「六調子」酒は文化であり、芸術。単なる致酔飲料ではありません。貯蔵熟成酒のすばらしい世界を多くの人に知っていただき、球磨焼酎が世界の銘酒に比肩し得る物であることを証明してまいります。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

# キウイソーダ

× 湊田酒造本店 一勝地

キャラ

焼酎のタイプ

カクテルの度数

6%



## [Ingredient]

一勝地、炭酸水  
キウイフルーツ

## [Recipe]

1. キウイをミキサーで混ぜる。
2. 一勝地を30ml注ぐ。
3. 炭酸水を60ml注ぐ。

## Point!

ミキサーがない場合は、フォーク  
などでつぶしてもOK!

## 災害ボランティア

2020年7月26日に家財搬出と泥出しのボランティアを行いました。建物の中には泥が詰まっていたため進めず、数人でやっと持てるくらいの大きな甕が転がっているような状態です。ボランティアで集めた泥は人の背丈より高い山になりました。あの日、私にできたことはほんのわずかでしたが、これからは一勝地を飲むことで貢献できればと思います。再建を心から応援しています。



ボランティアの様子

## 湊田酒造本店 - 一勝地



櫛樽で長期貯蔵したもので、  
ブランデーを思わせる琥珀色。  
まろやかな口当たりで  
コクのある味わいに  
仕上がっています。  
ロックがおすすめです。

## 湊田酒造本店

100年以上経つ現役の蔵で、日本でも屈指の巨大な鍾乳洞「球泉洞」がある球磨村に位置し、球磨焼酎の蔵の中では一番下流にあります。人吉・球磨伝統の、甕仕込みの焼酎造りにこだわった作業場は、麴室や蒸留器のある母屋とモダンな赤レンガの蔵にあり、この中には20もの甕が整然と並び、一次、二次の仕込みともここで行われています。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

18

# 酵素レモネード

リッチ

焼酎のタイプ

カクテルの度数

7%

× 木下醸造所 文蔵



## [Ingredient]

文蔵、炭酸水、ジンジャーペースト、レモネードシロップ

(LIFE FOODS DEPARTMENT)

## [Recipe]

- 1.ジンジャーペーストを小さじ1入れる。
- 2.レモネードシロップを20ml注ぐ。
- 3.文蔵を30ml注ぐ。
- 4.炭酸水を60ml注ぐ。

## Point!

アルコールが苦手な方は焼酎：炭酸を1：3くらいがおすすめ。ジンジャーペーストはそのまま舐めるのもおすすめ！

## LIFE FOODS DEPARTMENT

自社の農場で栽培した生姜やお米を厳選し、身体にいいものを、美味しくおしゃれなパッケージで販売しています。

ジンジャーペーストと、レモネードシロップの組み合わせはとても美味しく、冬場は特に身体が温まるのでおすすめです！

玄米クラッカーなども販売しており、栄養価が高く、豊かな食事を実現します。ぜひ、お試しください。



## 木下醸造所 - 文蔵



手作り麴・甕仕込み・常圧蒸留といった、旧来からの製法で造った米焼酎。芳醇でふくよかな味わい。

## 木下醸造所

江戸時代頃の茶屋の面影が残る蔵ですが、先人の知恵と経験を大事に守り続けた、手づくり麴・甕仕込み・常圧蒸留という旧来からの製法の米製焼酎を造り続けています。新しいこと、珍しいものはありませんが、焼酎をふだん飲んでいる人にとってはどこか懐かしいような香りのあるものを造れたら嬉しく思います。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

# 19

# しろピーチ

× 高橋酒造 金しろ



### [Ingredient]

金しろ、桃果汁ドリンク

### [Recipe]

1. 金しろを30ml注ぐ。
2. 桃果汁ドリンクを90ml注ぐ。

### Point!

樽熟成と喧嘩しない組み合わせ。缶詰やゼリーなどアレンジの幅は無限大！

## 高橋酒造 - 金しろ



樽熟成酒との絶妙なブレンド比率。しろの良さをそのままに厚く、深く。

### 高橋酒造

1900年（明治33年）創業。製法にいち早く減圧蒸留法を取り入れるなど、技術革新にも積極的に取り組んできており、現在は米という原料にとことんこだわった蒸留酒の商品開発、ブランディングに注力しています。本格米焼酎が持つ「食中酒」としての最適性や文化性を、質の高い広告等を通じて、情報発信しています。

（球磨焼酎酒造組合より抜粋）

## うきこ農園

何度か河内に赴いて、枝きりや収穫作業をお手伝いさせていただきました！想像以上に重労働で、美味しいみかんができるまでの農家さんの苦労が、ほんの一部に過ぎないとは思いますが、体験できて嬉しかったです。

作業外でも、みかんの食べ比べをさせて貰ったり手料理を頂いたり、深く楽しく交流できました。（メンバーより）



20

# しおれんじ

リッチ

焼酎のタイプ

カクテルの度数

6%

## × 松本酒造場 萬緑



### [Ingredient]

萬緑、塩  
オレンジジュース、柑橘果汁

### [Recipe]

1. 平皿に塩を広げ、果汁で濡らしたグラスの縁に塩をつける。
2. 萬緑を30ml注ぐ。
3. オレンジジュースを90ml注ぐ。

### Point!

オレンジジュース90mlを、オレンジジュース60mlと炭酸水30mlにするとまた印象が変わります。

## での思い出

うきこ農園での体験はとっても新鮮で、美味しいみかんを作る苦労を感じました。でも辛いことばかりではなく、空気は美味しく景色もよくて、皆さんやさしかったので、とても楽しんで活動することができました。

丁寧に育てられたみかんは、とっても美味しかったです。(メンバーより)



## 松本酒造場 - 萬緑



伝統の手作り麴と  
自家培養酵母による  
優しい香りと  
ふくよかな味わい、  
すっきりとした切れが  
持ち味。

## 松本酒造場

当蔵は創業明治41年(1908年)、球磨のほぼ中央にあるあさぎり町で焼酎造りをはじめました。創業当時の建物が残る蔵の、石つくりの麴室で麴を手づくりすることは変わりません。しかし、その伝統の中に、独自の自家培養酵母を使い、当蔵ならではの香りと味わいを追求しています。世代をこえて楽しんで頂けるような焼酎を目指して、日々焼酎造りに取り組んでいます。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

## 栗茶カクテル

× 宮原酒造場 宮の誉

リッチ  
焼酎のタイプ

カクテルの度数

12%



## [Ingredient]

宮の誉、栗のお茶(甘すぎない物)、  
栗の甘露煮(または甘栗など)

## [Recipe]

1. 栗のお茶を30ml注ぐ。
2. 宮の誉を30ml注ぐ。
3. 甘露煮の栗(又は甘栗)を串に刺し、  
お酒に浸す。

## Point!

お酒が強く感じる場合は、ミルクを  
10~20ml入れると印象が変わります。

## 宮原酒造場 - 宮の誉



国産米と豊富な地下水で  
造り上げた寒仕込みで、  
昔ながらの単式蒸留機を  
用いて仕上げた、  
口当たりの良いコクのある  
球磨焼酎です。

## 宮原酒造場

昔ながらの石室で造ったこうじ米と  
清流球磨川の豊富な伏流水を使い、寒  
仕込で造ったモロミを単式蒸留器で常  
圧蒸留します。造られた原酒はかめに  
長期貯蔵。じっくりと時間をかけ、手  
間を惜しまず、心を込めて1本1本丁寧に製造しています。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

## くまぐまのSNS班

地域ブランド総選挙に出場した「焼酎に  
夢中」時代から続けて運営しているインス  
タグラムでは、球磨焼酎の飲み方や、取材  
のレポート、イベントの告知や「ガラチョコ  
デザインコンペティション2021」の結果  
などを発信しています。  
また、球磨焼酎以外にも人吉球磨に関する  
取材などを行っています。



22

# バナナ・オレ ・メーミルク

リッチ

焼酎のタイプ

カクテルの度数

8%

## × 那須酒造場 球磨の泉



### [Ingredient]

球磨の泉、バナナ、バナナ・オレ  
牛乳用調味料(ミルメークなど)

### [Recipe]

1. 球磨の泉を30ml注ぐ。
2. バナナ・オレを60ml注ぐ。
3. バナナを縦にスライスし飾る。
4. 牛乳用調味料を入れる。

### Point!

飲む前に、牛乳用調味料が混ざっているか、確認をしてから飲むのがおすすめ。

### SNSフォロワー1,000人達成！



## KUMASHOCHU1001

@KUMASHOCHU1001

インスタグラムのフォロワーが1,000人を突破しました！引き続き、球磨焼酎に関する内容の投稿や、人吉球磨を盛り上げるような活動を続けていきたいと思っております。  
フォロー&いいね、よろしくお願ひします！

## 那須酒造場 - 球磨の泉



常圧蒸留で造られ、  
長期貯蔵された焼酎です。  
芳醇な香り、  
深いコクのある  
味わいが楽しめます。

## 那須酒造場

大正6年に創業を開始。現在4代目。身内だけの少量生産の蔵元ですが、小さい蔵だからこそ出来る手造りの焼酎仕込みにこだわり続けています。昔ながらの酒造道具を使い、機械に頼らず、手に触れ、香り確かめ、五感を研ぎ澄ます事で、刻々と変化する焼酎の気配を感じながら対話していきます。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

# キビルサイダー カクテル

ライト  
焼酎のタイプ

カクテルの度数  
8%

× 松下醸造場 最古蔵



## [Ingredient]

最古蔵、キビルサイダー

## [Recipe]

1. 最古蔵を30ml注ぐ
2. キビルサイダーを60ml注ぐ。

## Point!

炭酸が抜けないように、  
やさしく注ぐのがおすすめ。

## 吉永製パン所

今回使用した「キビルサイダー『晩柑』」は牛深の老舗パン屋「吉永製パン所」の地サイダーです。すっきり飲みやすく、晩柑が爽やかなので、そのまま飲んでも美味しいですし、球磨焼酎との相性も抜群です！レトロ可愛い、美味しいパンの販売もありますので、気になった方は是非検索してみてください！



牛深の老舗パン屋  
「吉永製パン所」

## 松下醸造場 - 最古蔵



球磨焼酎最古の蔵元が  
造りあげた焼酎として、  
最古蔵と名付けました。  
全てが手作りで醸す  
本場球磨焼酎です。

## 松下醸造場

江戸時代文化元年(1804年)創業。  
水上村で2世紀以上にわたり焼酎造りに  
携わる球磨焼酎最古の蔵元です。

先代の想いをそのままに伝えられる  
よう、原料である米造りから精米まで  
を行い、新米の取れる時期より寒仕込  
みを行います。自然と共に生き自然に  
感謝し、昔ながらの伝統継承を行い、  
小さな蔵から想いを伝えて参ります。  
(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

## × 堤酒造 時代蔵八



## [Ingredient]

時代蔵八、ほうじ茶、栗ピュレ、甘酒

## [Recipe]

1. 栗ピュレを大さじ1入れる。
2. 甘酒を30ml注ぐ。
3. ほうじ茶45ml、蔵八30mlを混ぜる。
4. (3.)を甘酒の上にやさしく注ぐ。

## Point!

スプーンなどでやさしくほうじ茶を乗せると、きれいな3層に分かれて映えます。

## 人吉球磨のほうじ茶

KUMAGAWA ARTISANSからお勧めしていただいた、人吉球磨の立山商店のほうじ茶を使用しています。このほうじ茶は番茶と共に人吉球磨地方では大人気だそうです。

また、KUMAGAWA ARTISANSの焼酎ブレンダー入り栗ピュレを使用しています。人吉球磨に誇りを持っていることがとても伝わり、もっと好きになりました。

茎を炒って作ったほうじ茶で、カフェインが少なくガブガブ飲めます。ぜひお試しください！



## 堤酒造 - 時代蔵八



本格米焼酎造りの古典的手法にのっとり造られたもの。昔ながらの黒麹を用いたノスタルジックな焼酎

## 堤酒造

味の深みや複雑な隠し味を生み出すため、徹底した商品造りにこだわり、大学の研究室とも技術協力して新商品の開発・研究を行い、世界に通じる焼酎造りを目指しています。

伝統の球磨焼酎の味と製法を守りながら、新しい感覚を取り入れ、次世代の焼酎及びリキュール、健康飲料の研究を行っております。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

**[Ingredient]**

しろ、青みかん茶(うきこ農園)、  
ライム

**[Recipe]**

1. 青みかん茶を沸かす。
2. しろを30ml注ぐ。
3. 青みかん茶を60ml注ぐ。
4. ライムを切り、軽く絞って入れる。

**Point!**

ライムを入れる際、軽く絞って  
入れるとすっきりした印象に。

**白岳伝承蔵**

昨年の10月3日に白岳伝承蔵を取材させていただきました。展示品を順に追っていくと、球磨焼酎の歴史をたどれます。

そして、球磨焼酎が造られる過程や精製時に使う道具も展示されています。映像を見ることで、球磨焼酎ができる方法をより深く知ることができます。試飲体験では、焼酎初心者から上級者までが楽しめるようになっています。

**白岳酒造研究所 - しろ**

食中酒として  
どんな料理とも相性が良く、  
素材本来の良さ、  
味わいを引き出します。  
透明感のある  
すっきりとした味わいです。

**白岳酒造研究所**

高橋酒造(株)の品質へのこだわりが、昭和61年(1986年)高橋酒造(株)の原酒の製造工場として(株)白岳酒造研究所の設立に至りました。「球磨焼酎」の歴史的・文化的価値を紹介することを目的とした焼酎見学蔵『球磨焼酎ミュージアム白岳伝承蔵』を2010年5月にオープン。人吉球磨にお越しの方々へ、観光スポットとしての魅力を発信し続けていきます。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

**[Ingredient]**

Fuchita、クラフトコーラ、炭酸水、柚子

**[Recipe]**

1. クラフトコーラを30ml注ぐ。
2. Fuchitaを30ml注ぐ。
2. 炭酸水を60ml注ぐ。
3. 柚子の実と皮の間を切り、飾る。

**Point!**

柚子はグラスに差し込む前に、縁に果汁を付けると香りがするかも…？

**クラフトコーラ**

「阿蘇クラフトコーラ うきこ農園の青みかん」は、スパイスやハーブに青みかんを加えた爽やかなクラフトコーラです。

うきこ農園の青みかんを使用し、浜田醤油が製造、阿蘇の司ビラパークホテル&スパリゾートが販売している自信作です。

また、冊子作成にあたり浜田醤油に伺いましたが、とても親切にお話をいただきました。阿蘇の司の皆様には素材の提供までいただきました！ありがとうございました！



うきこ農園のクラフトコーラ(左)と浜田醤油に併設されているうさぎカフェ(右)

**渚田酒造場 - Fuchita**

白麴を使用した減圧蒸留で、ほのかな吟醸香の中に、よりすっきりとした味わいを楽しめます。

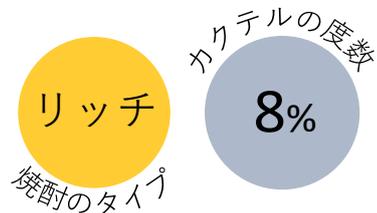
**渚田酒造場**

創業（再開）明治11年、約140年の時の流れの中で幾度か製法の変革を経て参りました。当社は大正15年に開催された「第一回全国酒類品評会」で名誉大賞を、さらに昭和6年昭和天皇が来熊された折、数ある銘柄の中から、選定され献上し感謝状を頂きました。又、優れた伝統の技を重んじながらも、時代やニーズにあわせ、味をベースに革新的な商品造りをしています。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

27

# メロンクリーム ソーダカクテル



× 寿福酒造場 武者返し



## [Ingredient]

武者返し、ガムシロップ、ベリー、メロンソーダ、バニラアイス

## [Recipe]

1. ガムシロップを小さじ1入れる。
2. 氷をグラスいっぱいに入れる。
3. 武者返しを30ml注ぐ。
4. メロンソーダを60ml注ぐ。
5. バニラアイスを1スcoop氷の上に乗せる。
6. さくらんぼやベリーなどの赤色をお好みで添える。

## 今後どこかで登場 するかも...?!

あじさい(P13)、いちご紅茶(P14)は既にイベントなどに出していますが、メロンクリームソーダカクテルも今後どこかで、飲める機会があるかも...?!

イベントの告知なども発信する予定なので、くまぐまのInstagramをぜひフォローして待っててください！



## 寿福酒造場 - 武者返し



常圧蒸留ならではの深い味わいとほのかな甘みの逸品。長く寝かせるほどまろやかさが増し、優しい味に。

## 寿福酒造場

明治23年創業以来常圧蒸留ひとすじ。全工程を手作業で造りますので大量生産はできませんが、一本一本心を込めて蔵出しをしています。米焼酎ならではのほのかな甘みとふくよかでありながら常圧ならではの濃厚なコク、そしてキレのよさをぜひお楽しみいただきたいです。

(球磨焼酎酒造組合より抜粋)

## うきこ農園

うきこ農園のみかん栽培は、樹にダニを食べてくれる蜘蛛の巣があり、圃場の草切をすれば虫を食べてくれる赤トンボが出てきて、草払後にはイノシシがミミズを食べに来て畑を耕してくれる、このような自然のサイクルで行われています。この特別なみかんを、是非ご賞味ください。



無農薬のみかんなど、  
作物そのものも美味しく、  
様々なタイアップもされる  
素敵な農園さんです！

「うきこ農園」で検索！  
ツクツク!!通販も営業中なので、  
ネットでも購入できます

## 阿蘇の司ビラパークホテル & スパリゾート

ちょっと疲れたなあ、どこか旅したいなあ、と思っているあなた！阿蘇の大自然で非日常を味わいませんか？美味しいお食事とあったかい温泉で、疲れた体も心もぽかぽかになります(\*^^\*)最近トレンドのグランピングも楽しめちゃう！ホテルでゆっくり過ごすもよし、グランドームでわいわい楽しむもよし！あなたなりの旅の楽しみ方が見つかります♪



とても親切な方々で、初  
対面でも話しやすかった  
です。とても素敵な場所  
にあるようなので、ぜひ  
行ってみたいです！

☎0967-34-0811

場所 熊本県阿蘇市黒川1230

WEB <https://asovilla.jp/>

## 浜田醤油

文政元年創業。熊本市小島町に200年続く醤油蔵。熊本の水を使用し、生しょうゆや卵かけ醤油、地域の生産者と組んだ商品などを製造しています。蔵や機械室は「国登録有形文化財」に指定され、併設された、世界的建築家隈研吾氏プロデュースの「うさぎカフェ」では、醤油ソフトクリームや甘酒プリン、醤油ティラミス、卵かけごはんなどが楽しめます

営業時間 11:00～17:00 (L.O.16:30)

定休日 毎週月曜日・火曜日

☎096-329-7111

場所 熊本市西区小島6丁目9-1

WEB <http://hamada1818.com/home/>



蔵の雰囲気を楽しめる、  
おしゃれ空間でした！  
SHOPもワクワクする商品  
ばかりで、うさぎカフェも  
美味しかったので是非！

## LIFE FOODS DEPARTMENT

天草諸島にある自分たちの畑で採れた無農薬生姜を使用し「GINGER PASTE」や「GINGER 酵素シロップ」、田で採れた無農薬米を使用し「玄米クラッカー」をつくっています。海と山からくる自然ミネラルを多く含む土地柄だけではなく、有機肥料を使ったりと土作りにもこだわっています。

営業時間 13:00~17:00

定休日 不定休

☎0969-23-5277

場所 熊本県天草市城下町9-28

WEB <http://life-foods.net/>



とっても親切に対応していただき嬉しかったです。玄米クラッカーとても美味しいのでおすすめです！！

## 川尻商店 粹

《川尻》はノスタルジックな町並みが魅力です。【川尻商店 粹】では米を中心に野菜や加工品などの特産品を販売している他、ホットサンドやスムージー、コーヒーやハーブティー、甘酒等のイートインサービスも充実。また簡易宿泊施設も併設していますのでお帰りの心配をせず、のんびり散策やお食事、お酒がお楽しみいただけます。

営業時間 10:00~18:00

定休日 毎週水曜日

☎096-311-3777

場所 熊本市南区川尻1丁目3-77

WEB <https://kawashiri-sui.com/>



何よりの楽しみは、元気で素敵な店主さんに会えることです！地域の素敵な商品に出会いたい方は是非！

## 吉永製パン所

牛深で創業して70年、現在3代目の老舗パン屋。昔懐かしい定番パンや一風変わったオリジナルのパンが毎日手作りされています。また、新たに天草の海や山の幸を使ったキビルブランドもラインナップ。受け継がれてきた製法×新しい価値観で、ノスタルジックでエモーショナルなパン屋です

営業時間 7:00~19:00 (売り切れ次第終了)

水曜日・日曜日は9:00~17:00

☎0969-72-3418

場所 天草市牛深町1124

WEB <https://shop.yoshipan.net/>



個人的に吉永製パン所さんの商品デザインが大好きです。吉パンのために牛深行ってみるのも楽しいと思います！

## KUMAGAWA ARTISANS

名前にかかげる球磨川は、最上川と富士川にならぶ日本三大急流のひとつで、県内最大の一級河川です。この隠れ里のアーティストズ（職人たち）とともに、球磨川からもたらされる豊かな恵みを、みなさまのお手元へお届けしようと、このプロジェクトはスタートしました。シンボルマークは〈球磨川くだり〉の和舟がモチーフであり、この歴史ある和舟のように、球磨川流域で生まれた恵みが、たくさんの方に届いてほしいという願いが込められています。



WEB <https://kumagawaartisans.com/>

「町家ギャラリー立山」

場所 熊本県人吉市中青井町311

地域に誇りを持っている方々で、球磨焼酎の活動も快く協力していただきました！

## 立山商店

相良700年の城下町人吉の職人町の面影を残す鍛冶屋町通りで、明治10年創業の立山商店では昔ながらの味や香りにこだわり、独創的なお茶作りに励んでいます。

国宝青井神社の近くにある町家ギャラリー立山では番茶や栗ピュレを使ったジェラートなど楽しめます。



営業時間 9:00 ~ 18:00

定休日 日曜・祝日

☎0966-22-2566

場所 熊本県人吉市鍛冶屋町43

WEB <https://www.tateyamasyoten.com/>

地域の取り組みなどを積極的にされていて、素敵な場所です。面白い話を沢山聞けるのでぜひ訪れてみてください！

## HINOMARU&LIB CAFÉ

熊本や九州の厳選された食品や食材を使ったスイーツを提供するお店です。また、九州からセレクトした食品類の販売も行っており、こだわりの地域産品を探したい方にはピッタリです。期間限定や数量限定販売のものもありますので、Instagramは要チェックです。

営業時間 10時~(スイーツ 11時~24時)

定休日 毎週水曜日

場所 熊本市中央区手取本町4-15

みどりやトーキビル1階

SNS <https://www.instagram.com/hinomaruandlibcafe/>

<https://www.instagram.com/hinomaru000/>



カクテルのアドバイスを的確に頂きました。モンブランがとても美味しいのでおすすめです！

## Bar HIRONOSUKE 2nd

※上通りにある、お城が見えるBar  
HIRONOSUKEの2nd店

Bar初心者の方も気軽に寄れる雰囲気です『どんなお酒かわからない』『自分に合ったお酒が飲みたい』などご相談いただければお話ししながらバーテンダーがチョイスしていきます。気軽に本格的なお酒をお楽しみください。※

Bar time 17:00～24:00(LO 23:30)

定休日 年末年始・水曜日

☎096-327-8555

場所 熊本県熊本市中央区手取本町4-15

みどりやトーキビルHINOMARU & LIBCAFE内

WEB <https://www.hironosuke.net/barhironosuke2nd>



ひたすらに話を聴いてくれる素敵な小西さんが待ってます！

## ガラ・チョコ コンペティション

### 最優秀賞作品



～作品への想い～

豊かな自然・球磨川とともにある人吉球磨、そして球磨焼酎。ガラとチョコが流水紋を纏い、球磨焼酎を包み込みます。

球磨焼酎をこのガラチョコで呑むその時に、自然の恵みをいただく、共にある、そんな想いが少しお酒と共に流れ込みますように。

## 球磨焼酎酒造組合

☎0966-22-5059

場所 熊本県人吉市麓町5-1

WEB <https://kumashochu.or.jp/>



くまぐまのグッズ班と一緒にガラチョココンペの企画などを一緒にさせていただきました。

## 球磨焼酎蔵ツーリズム協議会

国内外の人々を対象とする球磨焼酎ツーリズムの振興を通じて、球磨焼酎の認知拡大と価値向上を図るとともに、酒蔵とその周辺地域の観光振興及び経済的発展に寄与することを目的として設立された団体です。観光商品開発や蔵を回遊する仕組みづくりを行っています。

☎0966-22-2374

場所 熊本県人吉市新町15

WEB <https://kumashouchu-tourism.com/>



学生の活動を色々応援  
していただいています。  
様々なプランはどれも  
楽しそうで、  
おすすめです！

## 一期屋

球磨焼酎や球磨焼酎で作ったリキュールが勢揃いしている明治30年創業の酒屋。少量テイastingできる有料の試飲サーバーを利用して味のバリエーションが多い球磨焼酎の中から、自分に合う一本に出会えるとおきの専門店です。オリジナルラベルづくりの体験もできます。前掛けなどの焼酎好きにはたまらないグッズやお土産なども手に入ります。

営業時間 10:00~18:00

定休日 毎週水曜日

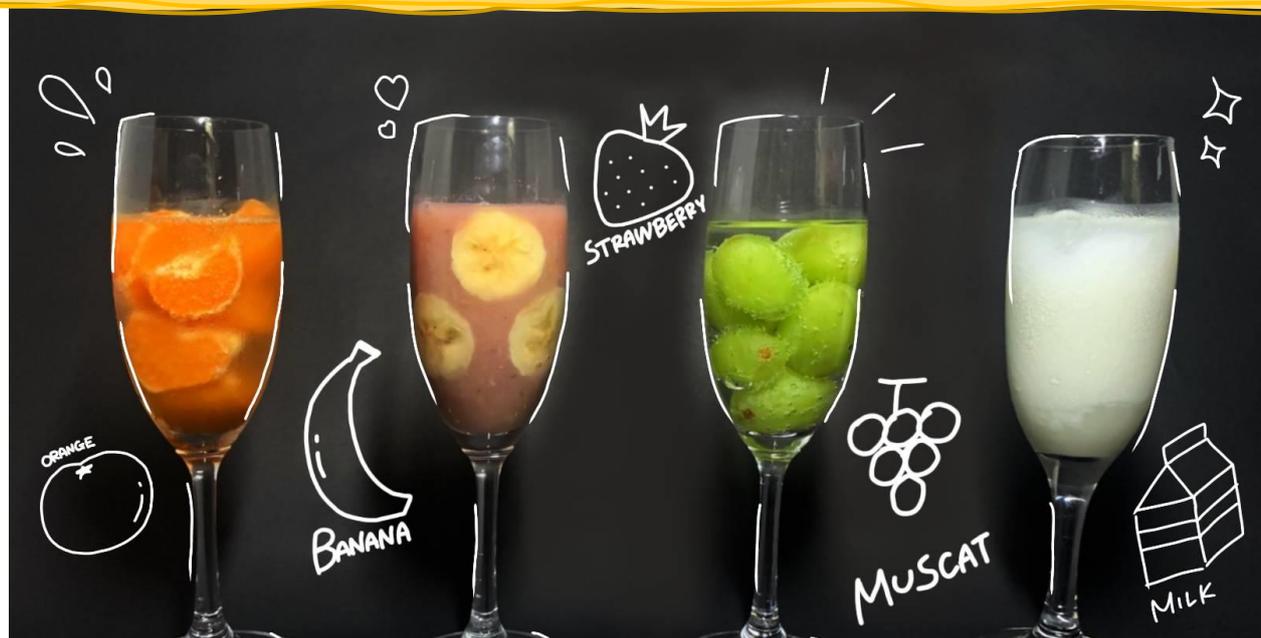
☎0966-22-2374

場所 熊本県人吉市新町15

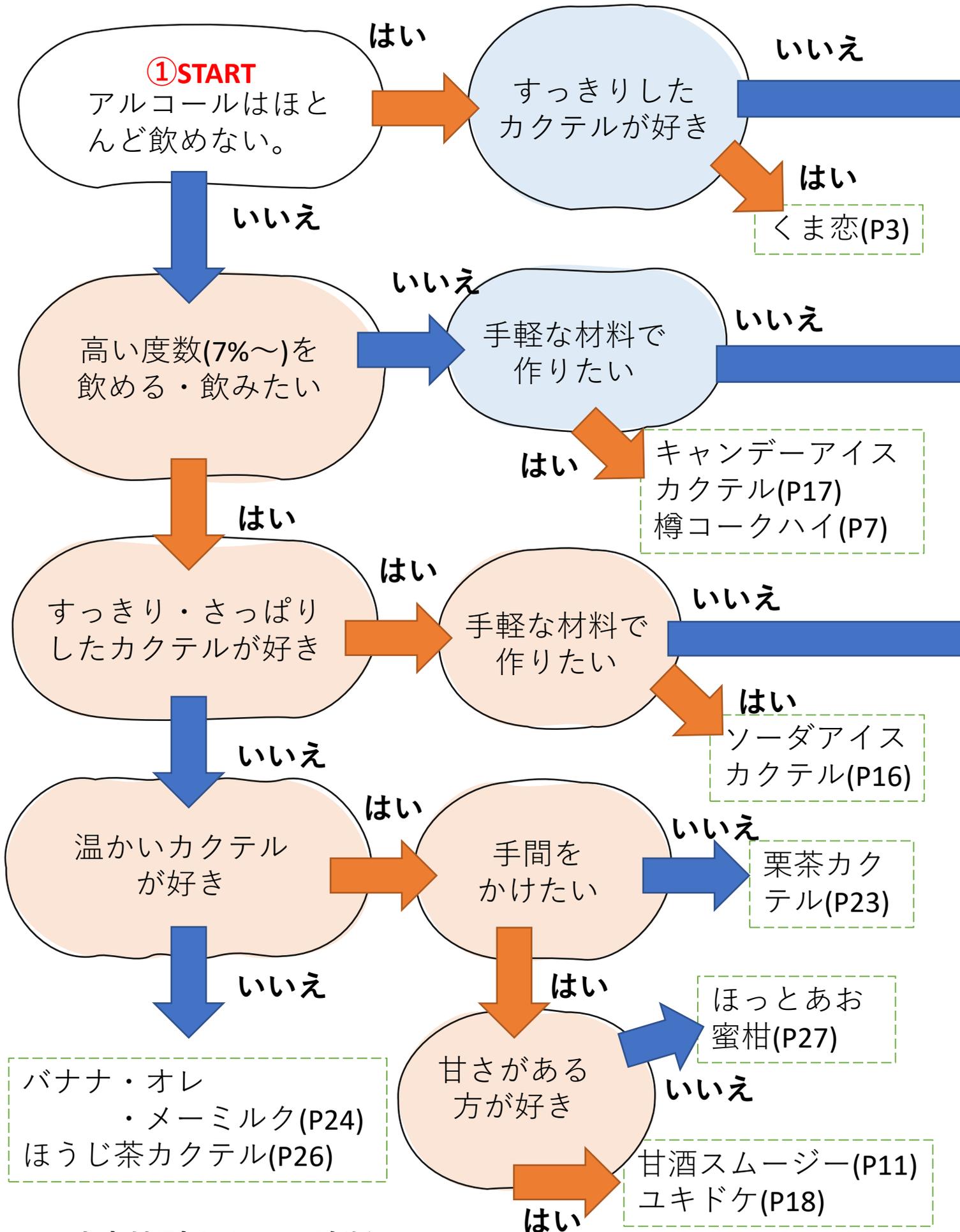
WEB <https://ichigoya.co.jp/>



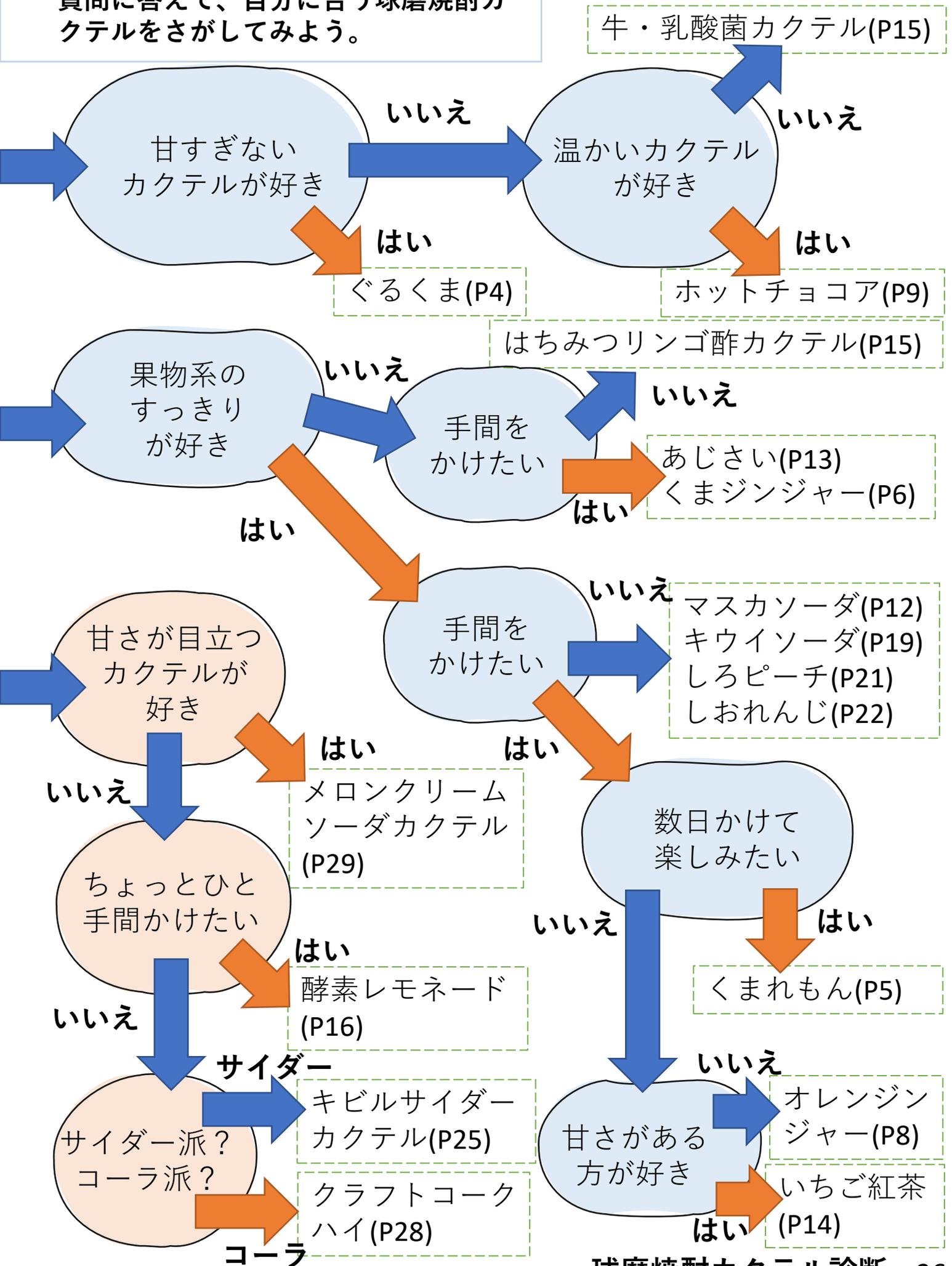
様々な魅力をもった  
球磨焼酎が並んでい  
て、タイプ別の配置  
がされていたりとも  
楽しいです。



# 私に合う球磨焼酎カクテルは何？



質問に答えて、自分に合う球磨焼酎カクテルをさがしてみよう。

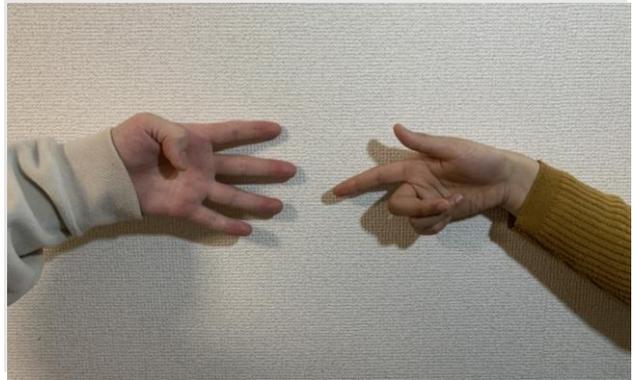


# 【 球磨焼酎コラム 】

## 球磨拳

### ルール

1. 「ひい・ふう・さん、の」の掛け声で、お互いに0~5までの手を出し合う  
→相手の手より「ちょうど1」多ければ勝ち  
→それ以外は「あいこ」となるので続ける。
2. 「2回連続」で勝てば、1本。



球磨拳の様子

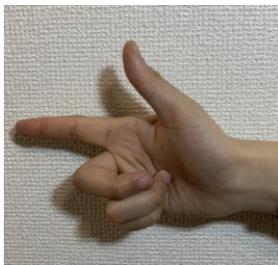
- ※1回勝っても次の手で相手が勝ったり、あいこが挟まると、勝ちがりセットされる。  
※1回勝つと「いち（いっちょう）」・2回勝つと「にい」とコールする。



0



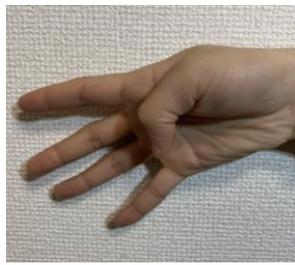
1



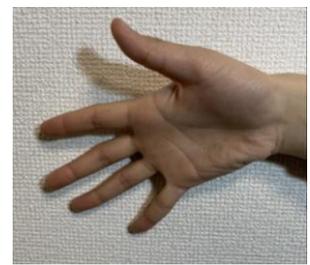
2



3



4



5

## 特別な球磨焼酎

深野酒造で非売品のお酒を試飲させていただきました。ここでは販売されている焼酎だけでなく、非売品や地域限定の球磨焼酎も楽しめます。





## 球磨拳とは

### 飲み会で盛り上がる球磨地方のじゃんけん

球磨拳とは人吉球磨のコミュニケーションツールです。球磨拳の特徴は、数拳の手振りのバリエーションと、竦み拳が融合するという独自の発展を遂げた六竦みの拳遊びで、相手の癖を早く見つけることが勝敗の鍵となります。勝敗が決した際には、負けたほうが好きな焼酎を飲み、勝ったほうは、その優越感に浸ることができます。  
(人吉球磨ガイドより抜粋)

## 球磨拳の大会

毎年8月に熊本日日新聞社主催で大会が催されています。伝統文化財として、人吉球磨拳保存会や中原球磨拳保存会が後世に残そうと活動をしています。

熊本県球磨郡多良木町では、毎年10月頃に「球磨拳世界大会」が行われ、技を競い合っています。

(注) 現在はコロナウイルスの影響で開催されていない恐れがあります。

(槻木 | 地域創生を全力で考えるメディアサイトより抜粋)

## そらきゅう

右の写真は「そらきゅう」と呼ばれる酒器です。台の上に置くことができないので、「そら!」と注がれると、「きゅう!」とすぐに飲み干さなければならないことが由来です。



# 球磨焼酎カクテル考案に ご協力いただいたみなさま

キャリア科目10「地方創生プロジェクト演習」の中で「くまぐま（球磨焼酎×熊大生）」として球磨焼酎の販促活動を通し、2021年度に制作したものです。この活動に関して、球磨焼酎蔵ツーリズム協議会の方々を含め蔵元様や地域の皆様に多大なご協力を賜りましたことお礼申し上げます。また、カクテル考案活動を通して割材のアイデアやカクテル提供の機会をくださった沢山の方々に多大なご協力を賜りました。ありがとうございました。

## くまぐま

広報班  
販促班  
観光班

## うきこ農園

阿蘇の司ビラパークホテル&スパリゾート  
浜田醤油

LIFE FOODS DEPARTMENT

川尻商店 粹  
吉永製パン所

KUMAGAWA ARTISANS

立山商店

HINOMARU&LIB CAFÉ

Bar HIRONOSUKE 2<sup>nd</sup>

球磨焼酎酒造組合

球磨焼酎蔵ツーリズム協議会

一期屋

熊本大学 法学部の先生方

熊本県

熊本大学 熊本創生推進機構

以上

制作：くまくまカクテル班  
(令和3年度熊本大学キャリア科目10  
「地方創生プロジェクト演習」2班)  
諏訪原 夏海 東 颯汰  
豊岡 莉奈 江副 咲

くまくま広報SNS班 (同演習 1班)  
上村 明日香 貞明 春歌

くまくま観光お酒班 (同演習 3班)  
古賀 美有 豊田 貴昭

協力：球磨焼酎蔵ツーリズム協議会  
印刷：株式会社アクセス  
発行：2022年3月



