COCON TOHOKU

宮城県産米使用

香る米焼酎　吟醸「べにのほほ」

＜25度＞

宮城の米と、九州の技が生んだ、
香り高い米焼酎

〈古今東北の産地から〉

宮城県角田産の「めぐみ野ひとめぼれ」を原材料に、「球磨焼酎」で有名な熊本の蔵元に仕込みを依頼しました。丹精込めて仕込んだ本格米焼酎は、香り高く、やわらかな味に仕上がりました。米焼酎は「芋」や「麦」と比較しても、クセがなく、上品で味わい深いのが特徴です。

宮城県は米どころですが、本格的な焼酎を作る蔵元はありませんでした。また地場の米の加工品を作ることで、東北の耕作放棄地対策にも役にたちます。

常楽酒造株式会社のみなさん

熊本国税局主催の酒類鑑評会において15年連続優秀賞を受賞した実績があり、醸造技術と商品の味、及び、焼酎造りにかける情熱が高く評価されたものと思っております。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉
宮城県の生協組合員様より「産直ふるさと米」を使った焼酎を開発してほしいとの要望があり、角田産「産直ふるさと米ひとめぼれ」を原料に選定。米焼酎は「芋」「麦」に比べて、クセが無く、香高く上品で味わい深いことが評価されています。米焼酎の原料にはくず米が使われることがおおいのですが、この商品は「うるち米」、しかも「産直米」を使っているので、非常に香りが高くてまろやかな味に仕上がっていいます。
原料と品質、製造方法にこだわり、大量生産ではなく伝統の製法をかたくなに守り、製品の一つひとつに蔵人の焼酎造りにかける情熱が伝わり、お客様に納得していただけるような商品作りを目指しています。

＜産地紹介＞
米の産地の角田は宮城県南部に位置し、市内を南から北に向けて阿武隈川が流れています。古くから養蚕などが盛んですが、高度経済成長期以降、電機メーカー、自動車部品メーカーなどの進出が相次ぎました。農業も盛んで、大豆や梅の栽培でも有名です。市内には宇宙航空研究開発機構がある関係で、公園内にH-IIロケットの模型が展示されています。

＜杜氏さんの役割＞
焼酎造りにおける杜氏の役割はとても大切です。原料の選別に始まり麹やモロミの温度管理、蒸留、濾過貯蔵熟成まで焼酎製造の全般にわたっての責任者になります。杜氏には、蓄積された経験と感性の高さ、そして焼酎造りにかける情熱が要求されます。

＜おすすめの飲み方＞
定番のロック・生（き）ストレート・水割り・お湯割り等、季節に合わせて。
また、お好みに合わせてひと手間加えた飲み方まで、自由に楽しめるのが焼酎です。香る米焼酎「べにのほほ」は、華やかな香りと爽快な味わいが特徴です。
水割りは、お刺身や焼き魚・熟成した生ハム・カルパッチョなどと合わせてスッキリと、ロック・お湯割りは、肉料理・スペアリブ・味噌風味料理などにしっかりした料理に合います。

＜香る米焼酎吟醸「べにのほほ」（25度）＞
【分類】：酒　　【アルコール度数】：25度
【製造者名】：常楽酒造株式会社
【製造地】：熊本県球磨郡錦町
【原材料】：めぐみ野ひとめぼれ（宮城県角田産）、米麹
【内容量】：720ml
【保存方法】：常温保存
【賞味期限】：高いアルコール含有率の為、賞味期限設定はございません
【JANコード】：4573381180846　　【ITFコード】：なし