



宮城県産米使用

香る米焼酎 吟醸「べにのほほ」

<40度>



宮城の米の潜在能力を  
引き出した、稀有な米焼酎

〈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。球磨焼酎のふるさと熊本県球磨郡の「常楽酒造」で蔵人が丹精込めて仕込んだ本格米焼酎です。「原酒」ならではの、香り高く深みのある味わいに仕上がりました。本場熊本でもめったに使うことがない「特別栽培米」を使うことで、香り際立ち、まろやかな味わいの「米焼酎」が生まれました。

常楽酒造株式会社 杜氏のみなさん

先代から伝えられたことを忠実に守って行うこと。造り仲間と心をひとつにして、水、原料、機械器具にいたる全ての物に感謝できるよう精進すること。よい焼酎を造る為に体を惜しまないこと。杜氏の目標にしております。「特別栽培米」を使用して製造させて頂きましたこと感謝いたします。丹精込めて製造いたしました。

## 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」とめぼれ」を原料に選定しました。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多いのですが、この商品は

「ふるち米」、しかも「産直米」を使っているのです。非常に香りが高く、とてもやかな味に仕上がっています。

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っています。製品のひとつひとつに蔵人の焼酎造りにかける情熱が伝わって、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したが、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〉

焼酎造りに関す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る責任者になります。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。香る米焼酎原酒「べにのほほ」は、アルコール度数が高いため、味は荒々しく、強い香りやコクがあり、飲んだ時に迫力があります。ストレート・ロックは、肉料理・スペアリブ・味噌風味の料理などと相性が良いです。おつまみは、ナッツ・アイス・チョコ系までOK。水割りは、お好みの度数に薄めてどうぞ。炭酸割りにスイーツを加えても美味しいです。

### 〈香る米焼酎吟醸「べにのほほ」(40度)〉

【分類】: 酒      【アルコール度数】: 40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)、米麴  
【内容量】: 720ml (40度)  
【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】: 4573381180853      【ITFコード】: なし