



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立ちます。

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。



〈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<sup>®</sup>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<sup>®</sup>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<sup>®</sup>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、製品のひと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＞

焼酎造りににおける杜氏の役割はとて大切です。原料の選別に始まり麴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、華やかな香りと爽やか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)、米麴  
【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