

Selected by

Christopher Pellegrini

クリストファー・ペリグリーニさん



芋

グラス 600円

ひやっけい

■ 百恵

- ・黒潮仕込み
- ・芋、米麴（国産米） 25%
- ・おススメ ロック、お湯割り

天星酒造 / 鹿児島県大崎町

太平洋の海水を精製して仕込水に使用した芋焼酎です。舌に感じる、しびれるような感覚や鼻孔をくすぐる香りの違和感と清爽感が特徴です。特にお湯割りで飲めば、より風味や香りを存分に楽しめます。

手造り甕（かめ）仕込み

■ なかむら

- ・芋、米麴（国産米） 25%
- ・おススメ お湯割り

中村酒造場 / 鹿児島県霧島市

明治から手作りの焼酎作りを守り続けている中村酒造場の人気の銘柄「なかむら」。まろやかな味わいで、芋本来の香りや甘味を感じ、甘口で深みのある味が口いっぱい広がります。どのような飲み方でも飲みやすい焼酎なので、お湯割にすると甘味が増して美味しく飲めます。

■ 花魁華

おいらんか

- ・紅芋（おいらん）、米麴（白麴菌）、25%
- ・おススメ 炭酸割り（焼酎ハイボール）

天星酒造 / 鹿児島県大崎町

希少な花魁（おいらん）という品種の芋を100%使用した芋焼酎です。薄紫色の芋「花魁」を天然水と白麴を用いて醸造し、蒸留後ゆっくり寝かします。優しく華やかな香が漂い、キレの良い芋焼酎「花魁華」です。

黒麴仕込み

■ くじらのボトル

- ・芋、米麴（国産米）、25%
- ・おススメ ロック／お湯割り（ぬるめ 40-50度）

大海酒造 / 鹿児島県鹿屋市

黒麴特有の香りやキリリと絞まった味わいの「くじらのボトル黒麴仕込」です。芋はコガネセンガン・ベニオトメ、麴は河内G型黒麴菌、常圧蒸留で造った芋焼酎です。

おすずやま

■ 尾鈴山 山ねこ

- ・芋、米麴（宮崎県産） 25%
- ・おススメ ロック／水割り／お湯割り（焼酎初心者さんにオススメ）

尾鈴山蒸留所 / 宮崎県高鍋町

山深い森の中の蒸留所でできたこの焼酎は、九州108号（ジョイホワイト）という芋の品種を原料とし、自社培養による独自の酵母を用い、徹底した手造りにて仕込み、2年間以上熟成させて仕上げた独自の風味を持った芋焼酎です

クリストファー・ペリグリーニさん (Christopher Pellegrini)

米国生まれ。アメリカの有名なクラフトビール醸造所 Otter Creek Brewing でビール造りを学ぶ。2002年に東京に移り住むものの、当時日本では地ビールはほとんど作られておらず、代わりに焼酎の世界に飛び込む。以来、多くの蔵元を訪ねてその味を学び、外国人では数人しかいない「焼酎ソムリエ」の資格試験に見事合格。現在は、焼酎・泡盛に関して飲食店・販売店へのコンサルティングを行うほか、執筆活動などを通じて日本の食文化のすばらしさを世界に向けて発信している。2014年には英語での本格的な焼酎ガイドブック「The Shochu Handbook」を出版。



米

しちた

■ 七田 純米焼酎

- 米、米麴（黄） 25度
- おススメ ストレート／ロック／水割り

しちた

■ 七田 酒粕

- 吟醸酒粕 25度
- おススメ ロック／水割り

おすずやま

やませみ

■ 尾鈴山 山翡翠

- 米、25%
- おススメ ロック

■ 銀しろ（銀麗しろ）

- 米、米麴（国産米） 25%
- ロック、水割り（ちよい水割り）

あかつき

■ 暁 手造り

- 米・米麴、35%
- おススメ まずはストレート、あとはロック、水割り、お湯割りなど

天山酒造 / 佐賀県小城市

地元佐賀県産の山田錦で清酒を造る時に使用する黄麴と吟醸酵母で低温発酵。純米酒の風味を損なわないように減圧にて丁寧に蒸留。洋ナシやハーブのようなフルーティーな香りと非常にクリアでさわやかな味わいです。焼酎が苦手な方も飲みやすいのが特徴です。

天山酒造 / 佐賀県小城市

吟醸の酒粕しか使用していない贅沢品。果実のような華やかな香りとグラッパを思わせるほんのり甘くクリアな味わいが人気です。七田の純米焼酎とはまた一味違った一本。

尾鈴山蒸留所 / 宮崎県高鍋町

宮崎の酒造好適米「はなかがら」を原料とし、自社培養による独自の酵母菌を用い、徹底した手造りの仕込みと伝統の常圧蒸留に徹し、貯蔵・熟成させて仕上げた独自の風味を持った米焼酎です。

高橋酒造 / 熊本県人吉市

米ならではの美しい吟醸香。おいしい水と米、そして吟醸酵母を使い低温発酵して造った本格米焼酎です。まるで日本酒の吟醸酒のような麗しく華やかな香りが特徴です。

アカツキ酒造 / 宮崎県西臼杵郡

日本の焼酎蔵のなかでも、最も古く、最も生産量の少ないアカツキ酒造の本格米焼酎です。文化財級の古い蔵にて、老夫婦が造りだす旨味が凝縮した魅惑の35度。ほんのりと甘い香りが漂い、常圧蒸留ならではの濃厚でコクのある味わいで、飲みやすさを追求した一般の米焼酎とは正反対の、ガツンとくる旨さが特徴です。

麦

■ 麦ほっか 焙煎仕込み

- 麦、麦麴 25度
- おススメ ストレート、水割り、お湯割り

おすずやま

■ 尾鈴山 山猿

- 麦、25度
- おススメ ロック、水割り

天星酒造 / 鹿児島県大崎町

焙煎麦の香ばしさが口いっぱいに広がります。独自の製法で焙煎した大麦を仕込みに使用し、その香味を最大限引き出すために常圧蒸留を行いました。焙煎麦ならではのチョコレートにも似た独特の香ばしさと甘みを存分にお楽しみ下さい。初心者には特にお勧めの一本です

尾鈴山蒸留所 / 宮崎県高鍋町

地元「甦る大地の会」が栽培した六条大麦（イチバンボン）を原料としています。自社培養による独自の酵母菌を用い、すべて徹底した手造りの仕込みと伝統の常圧蒸留に徹し、貯蔵・熟成させて仕上げられています。独自の風味豊かな味わいをお楽しみください



黒糖

■ 黒糖 朝日

- ・黒糖（国産）
30度
- ・米麴（タイ産米）、
600円
- ・おススメ ロック、お湯割り

朝日酒造 / 鹿児島県喜界島

喜界島（鹿児島県奄美諸島）で最古の蔵元。朝日酒造のレギュラー商品。30度だが、それを感じさせない柔らかな口あたりで風味豊かです。綺麗で上品な後口が特徴の黒糖焼酎です。

琉球泡盛

ずいせん せいりゅう

■ 瑞泉 青龍

- ・米麴（タイ産米）、30%
- ・おススメ ロック／水割り／ソーダ
割り

瑞泉酒造 / 沖縄県那覇市

熟成古酒のブレンドによる泡盛です。アルコール度数30%とロックでも飲み易く口元を含むと古酒ならではの独特のまろやかな甘味が広がります。

そのほか

やまのか

■ 山の香（しそ焼酎）

- ・米、米麴、しそ、20度
- ・おススメ 水割り（ハーフロック）、
ソーダ割り

花の露 / 福岡県久留米市

酒米の最高峰山田錦使用し、赤紫蘇の風味が冴える紫蘇焼酎が誕生しました。自然な米の甘さが冴え渡り、しその香が広がります。どこまでも自然でほのかで爽やかな甘さが心地良い20度の焼酎です。焼酎本来の独特の香りが苦手な焼酎初心者や女性におすすめです。

ばら

■ 薔薇の贈り物

- ・芋、バラ、25%
- ・おススメ ロック、お湯割り

大海酒造 / 鹿児島県鹿屋市

2006年にオープンした「かのやばら園」で丁寧に育てた香り高いばらダマスク系「ロサ・ダマッセナ」とベニオトメを使用し、バラ園園長と杜氏の二人の匠の技が融合し、ばらの焼酎を造り上げました。フルーティな焼酎が出来ると言われる酵母と白麴を使用し、減圧蒸留で出来た高貴でほのかなばらの香りをお楽しみください。ロックで飲む場合は、10度前後の花冷えが飲み頃温度です。前割りを冷やしてワイングラスでどうぞ。お湯割りで飲む場合は、40度前後から50度前後が飲み頃温度です。