

## 酵母がおもしろい!

レアな酵母や、通常は他の酒類で使われる酵母で醸された焼酎に注目!

### 宇宙焼酎バルタン

神酒造

スペースシャトル「エンデバー」で宇宙に飛ばし、帰還した宇宙酵母を使用。バルタン星人からイメージして、温度によって味わいの変化する紫芋焼酎がブレンドされている。紫芋特有のほんのり甘くフルーティな香りと柔らかな芋の甘味が特徴。

●さつまいも(黄金千貫・紫芋)、米麹(国産米) / 25度 / 720ml 1,528円



### 宇宙酵母

### 宇宙焼酎ジャミラ

神酒造

過酷な宇宙で超絶進化したジャミラにちなみ、黄金千貫から進化した黄金まさりをブレンド。さらりとした甘みでキレが良く、飲みやすい酒質。口当たりがとてもしらかく。芋の戻り香も楽しめる。

●さつまいも(黄金千貫・黄金まさり)、米麹(国産米) / 25度 / 720ml 1,496円



### ビール酵母



### 一尚ブロンズ

小牧醸造

柑橘系の爽やかな香りのあとに、芋のふんわりした程よい甘みの余韻が残る。麹とビール酵母の特性を生かすため、通常は30度以上になるもろみの温度を20度以下に保たなければならず、11~12月の寒い時期にのみ仕込まれる。

●さつまいも(鹿児島県産黄金千貫)、米麹(鹿児島県産米) / 25度 / 720ml 1,409円、1800ml 2,657円

### ワイン酵母

### 蔵の緑魂 The Green

小正醸造

白ぶどうの品種ソーヴィニヨン・ブランから採取された酵母を使用。これまでにない香味で、メロンやバナナのような甘みと程よい酸味は白ワインのよう。発酵温度の違いで香りの特徴が変わるため、温度管理に気を遣って造られている。

●さつまいも(黄金千貫)、米麹(白麹) / 25度 / 720ml 1,450円、1800ml 2,600円



### 笹焼酎 パンダのまんま

芙蓉酒造協同組合

笹のフレーバーが爽やかに漂い、口当たり良く飲みやすい。麦をベースに原料の配合比率が繰り返し吟味されて造られた。ポップなネーミングとパッケージデザインで笑顔になれる1本。

●麦、米、熊笹、米麹 / 25度 / 720ml 1,143円

パンダのご飯を意味する「まんま」を使用

### その他

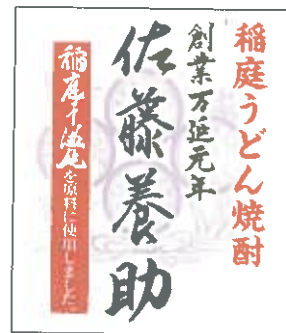


### 長期熟成海藻焼酎 いそっ子

隠岐酒造

1984年から販売されているロングセラー商品。独自の方法で発酵させ、減圧蒸留を行ったあと6年以上タンクで貯蔵。ほのかな磯の香りと、熟成されたまろやかな味が特徴。

●米(国産)、海藻、米麹(国産米) / 25度 / 180ml 450円、720ml 1,350円、1800ml 2,700円



### 稲庭うどん焼酎 佐藤養助

秋田県醸造工業

うどんに含まれる塩分が発酵にどのように影響するか未知数だったが、試作でも悪影響は見られず、香ばしい焼酎が完成。うどんの中の酵母が発酵に関与することで、旨みのある重厚な味わいとなった。

●25度 / 稲庭うどん、麦麹 / 720ml 1,500円

### 七田 吟醸酒粕焼酎

天山酒造

日本酒の人気銘柄「七田」の蔵元が造る焼酎で、清酒製造と並行して繁忙期に造られる。吟醸酒を上槽してすぐのフレッシュな酒粕で仕込み、その華やかな香りと原料の旨味成分を最大限に生かしている。

●吟醸酒粕(大吟醸、純米大吟醸、吟醸、純米吟醸) / 25度 / 720ml 1,300円、1800ml 2,700円

