

## 黒木本店大特集

「黒木本店」「尾鈴山蒸留所」といえば、知る人ぞ知る素晴らしい焼酎銘柄を醸し出す宮崎県の蔵元の一つです。今回は当店取り扱いの、黒木本店、尾鈴山蒸留所の各種焼酎をご紹介します。



黒木本店事務所入り口(黒木社長)



木桶蒸溜機(野うさぎの走り)を蒸溜

### 黒木本店の焼酎造り

黒木本店では自然と一体となった酒造りを実践しています。ただ酒だけを造るのではなく、原料である芋、米、麦から自ら手がけ、酒造り時に出る廃液は肥料として加工し畑に戻す、いわば「酒造りは自然のサイクルの一部」という、環境にやさしい、さらには哲学的な蔵元さんなのです。これほど真面目な考えを持つ蔵元が醸し出すお酒はまずいはずがありません。焼酎造りは非常に真面目で堅実、商品は安定感があります。誰にでも好まれる、がしかし、奥深さも兼ね備えた大変美味しい焼酎ばかりです。



黒麹カメ壺仕込み(芋焼酎喜六)



包装風景一本一本丁寧に(百年の孤独)

特約して八年、数量確保に奮闘中!

●中々(なかなか)麦



黒木本店の主力商品です。大麦の特徴である軽い口当たりを減圧蒸留でライトタイプに仕上げた焼酎です。百年の孤独の原酒でもあります。

一升 一、九五〇円  
四合 一、一二〇円

●喜六(きろく)芋



原料はコガネセンガンを用い、徹底した管理を行い仕込み蒸留したものを、三年間熟成貯蔵しました。通の方にも満足してもらえること間違いなしです

一升 二、四二〇円  
四合 一、二七〇円

●喜八無濾過 芋【季節商品】



喜六の新酒で濾過しないまま瓶詰めを行った日本酒でいえば「新酒しぼりたて」の芋焼酎。今年の出来はひときわ良く、黒木社長から「今年の無濾過は自信があります」と直々に電話がかかってきたほどです。

四合 一、六二〇円

他、黒木本店少量入荷商品

※これらの商品は入荷数量が極端に少ないため、品切れしている場合は多いためご了承ください。力不足で大変申し訳ございません。

- たちばな原酒
- 百年の孤独
- 陶眠中々
- 野うさぎの走り

### 尾鈴山蒸留所

黒木本店の別工場「尾鈴山蒸留所」。ここでは、極めてこだわった造りを実施しており、生産量は大変少量です。そのためさらに入手困難となっております。品切れの際はご了承ください。すいません

●山ね(やまね)芋



原料はジョイホワイト、特筆するのは香りです。まるで着香したかのような良い香がします。味はスツキリ系で、芋が苦手という方にもお勧めできます。

一升 二、四二〇円  
四合 一、二六〇円

●山翡翠(やませみ)米



実にさわやかでスキツとする感じがする香味が持ち味ですが、原料から来る米の旨味も健在する絶妙なバランスが素晴らしいです。非常に奥の深い米焼酎で筆者もこのお酒のファンの一人です。

一升 二、四二〇円  
四合 一、二六〇円

●山猿(やまさる)麦



中々と同じ麦焼酎ですが、こちらは原料の特徴がはつきりと出る常圧蒸留を採用しています。麦の素材感が大変強いのですが、長い熟成期間をとっているため、見事に後口がまるやかに収束されています。こちらも奥の深さを感じられる極上の逸品。

一升 二、一〇〇円  
四合 一、〇五〇円

### 本格焼酎の基本的な飲み方

本格焼酎には、香りや味わいにそれぞれ原料ならではの特色があり、焼酎の味そのものを味わうのが原則です。

飲み方には、生(き)と呼ばれるストレートやオンザロックのほか、お湯割り、水割りなどがあります。

一度試してみたいのが、爛付けという飲み方です。焼酎を水で割って一、二日置いたものをゆっくりと温めて人肌のぬるぬるにして飲むというものです。焼酎が水とじっくりとなじむため、ふわりとやわらかな味わいが楽しめます。

地元では、お湯割りも水割りも、昔は焼酎六に対してお湯または水四が通例だったので、現在は五対五または焼酎四対お湯または水六で飲むことが多いようです。もちろん自分の好みの割合でいいのですが、風味を損なわないためには、このくらいの割合が良いでしょう。

### 正しい「お湯割り」はお湯が先

焼酎にお湯を注いだものより、お湯に焼酎を注いだものの方が、味わいがまるやかに感じられるはず。焼酎にお湯を注ぐと、焼酎のアルコール分子が壊れて、舌への刺激となってしまう。

また、人肌程度の温めのお湯で割ると、焼酎の風味が一番引き立ちます。お湯の温度にも気を遣うと、より一層おいしくなるので、是非試してみましよう。