

琉球泡盛、沖縄県産 スピリッツのご紹介

AWAMORI & SPIRITS

琉球泡盛

沖縄のお酒でまず思い浮かぶのは、泡盛。琉球泡盛には、①原料はタイ米 ②黒麹菌を用いる ③仕込みは1回だけの全麹仕込み ④単式蒸留器で蒸留という4つの特徴があります。さっぱりと飲める新酒、芳醇な味わいと甘い香りが特徴的な古酒、どちらも様々なジャンルの料理との相性が良く、フランス料理とのマリアージュもおすすめてです。ラウンジバーには、THE HIRAMATSU HOTELS & RESORTS 宜野座でしか味わえない貴重な泡盛をご用意いたしました。



■ 宜野座 新酒30度 (松藤(旧崎山酒造廠)／金武町)

<https://sakiyamashuzo.jp/>

洗米から仕込みまで宜野座村の水を使い、黒糖酵母を用いたホテルオリジナルボトル入りの「宜野座」は、「松藤」で知られる崎山酒造廠でつくられています。香りと味わいの変化がたのしめる個性的な泡盛です。※お土産として購入が出来ます。

■ 珊瑚礁13年 古酒43度 (山川酒造／本部町)

<https://www.yamakawashuzo.com/>

『古酒のやまかわ』と言われるほど、昔から古酒に定評のある蔵元。甕貯蔵10年古酒とステンレスタンク貯蔵10年古酒によるひらまつオリジナルブレンドは、キャラメルのような深い香りがします。甘味・酸味・苦味のバランスが良く、長い余韻も印象的です。

■ うふやんぼる 大山原 古酒43度 (やんぼる酒造／大宜味村)

<https://takazato-maruta.jp/>

沖縄最北端の酒造所でつくられる泡盛は、やんぼる国立公園に指定された山から流れてきた天然水を使って仕込まれ、甕熟成由来の味わいをたのしめます。

■ 龍28年 古酒42度 (金武酒造／金武町)

<https://kinsyuzo-tatsu.com/>

一般発売されていないステンレスタンク貯蔵を、特別に壺詰めしてもらいました。ポン菓子のような軽く芳ばしいお米の甘い香りが広がります。

■ 守禮16年 古酒43度 (神村酒造／うるま市)

<https://kamimura-shuzo.co.jp/>

創業明治15年の酒造の、現在は商品化されていない泡盛を特別に壺詰めしました。シロップの様な濃厚な甘さとキレのある味わいがあり、心地よい余韻が長く続きます。

沖縄県産 スピリッツ

高温多湿な気候が蒸留酒の製造に適していることから、サトウキビなど県産の原料で作られたスピリッツが増えています。シークワサーやハーブなど、沖縄の食材と組み合わせたカクテルは料理との相性も良く、グラスが進んでしまいます。



■ Ie Rum Santa Maria (伊江島蒸留所／国頭村)

<http://ierum.ie-mono.com/>

沖縄本島北部にある伊江島産のサトウキビだけを使って作られたラム酒は、サトウキビ本来の味や香りが評判です。ホテルオリジナルのカクテルやハイボールでおたのしみください。

■ まさひろ オキナワジン (まさひろ酒造／首里)

<https://www.masahiro.co.jp/>

140年以上の歴史がある泡盛の酒造「まさひろ酒造」がつくった、沖縄初のクラフトジン。シークワサーなど沖縄の素材を使い、南国の風味を心地よく感じることが出来ます。ロックやソーダ割りのほか、カクテルでもご用意いたします。