

今、最高の「つくし」を飲んで頂くために蔵元が考えた焼酎のレシピ

焼酎の性質は麴、蒸留、ろ過、貯蔵の方法により大きく異なります。

蔵元として、焼酎を最高においしく飲んで頂くためのレシピを考えました。

もちろん飲み手の好みや、その時のつまみなどでも「最高」というものは変わってくると思います。

飲み方の基本や、造り手はこんなことを考えて造っているのかなということ、知っていただくとありがたいなと思います

【共通の項目】

① 水

(ア) 水の種類で大きく味が変わります。水質の軟硬でいえば軟水ならばアタック（最初の口当たり）が柔らかくすっきりとした酒質に、硬水ならばやや甘みが増した酒質になります。

今回は、焼酎を製造するときに使用した仕上げ用の仕込水を用意しました。

(イ) 氷は、できるだけ水と同じものを用意してください。難しい場合は蒸留水で造られているロックアイスがよいでしょう。（蒸留水は、酒質に対して中立的です。）

② 水割り

(ア) 理想的には、氷を一度焼酎でリンスしてください。（氷の表面を焼酎で洗う感じです。）

(イ) 氷が解けすぎないように、別の容器で事前に水割り調整して、冷やしておいた焼酎を注ぎ入れます。

(ウ) 適当な比率は酒質により違うと思いますが、濃いめの方が本来の美味しさを味わえると考えます。（できれば 8 : 2、5 : 5 が限界です。氷も溶けますしね。）

(エ) お客様の好みもありますので、薄められるよう別途水を擁してください

③ お湯割り

(ア) 予め前割した焼酎を徳利で温めて提供してください。

(イ) 温度は 45℃～55℃のいわゆる熱燗から熱々燗の温度でお願いします。

(ウ) 前割が用意できない場合には、お湯で割ることになります。酒質により適当なお湯の温度は変わりますが、一般的に考えられているよりもやや熱めの方が、焼酎本来の特性が出てくるように思います。これは、焼酎が生まれる蒸留の際の温度に近づけることで本来の良い香りが再現されるためだと思います。（常圧系はお湯 85℃以上、仕上がり 50℃、減圧系はお湯 60℃程度、仕上がり 45℃くらいでしょうか。）お湯を先に入れると香りが立ちます。

④ ロック

(ア) 氷は焼酎でリンスしてください。（氷の表面を焼酎で洗う感じです。）

(イ) グラスなど事前に冷やしてください（リンスしつつ冷やすのもよいでしょう。）

(ウ) 溶けにくい大きめの氷を使用してください。

(エ) 焼酎のアルコール度数に合わせ、適切な回数ステア（氷があまり解けないように混ぜる）してください。アルコール度数の高いものほど多くステアするほうが良いようです。（1回から6回程度）少し（3~5%程度）水を加えると口当たりが柔らかく感じます。

【商品別】

1. 本格麦焼酎つくし 黒ラベル 25度

つくし黒ラベルはバランスのとれた酒質です。麦の香ばしさもしっかりありながら、柔らかな香りです。甘みのあり味わいが特徴です。常圧の特徴を出しながらも減圧的な繊細さがあります。

(ア) 水割り 焼酎6：水4

(イ) お湯割り 6：4 やや高めの温度で

(ウ) ロック 向いています。香りが強く長持ちするので標準的な量でお願いします。

2. 本格麦焼酎つくし 白ラベル 25度

つくし白ラベルは、すっきりとしたフルーティな香りとやや辛めのしまった味わいです。

(ア) 水割り 焼酎8：水2

(イ) お湯割り 6：4 酒質的にはあまり向きません。辛くなります。お客様によってはこちらを好まれるときもありますが。

(ウ) ロック 向いています。氷に対し多めに入れ、少しだけ水を垂らしてください。

3. 本格麦焼酎つくし 全麴 25度

つくし全麴は、かなりしっかり目の酒質で、独特な甘さが特徴です。

(ア) 水割り 焼酎5：水5

(イ) お湯割り 6：4 高めの温度で作ってください

(ウ) ロック 氷に対し標準的な量でお願いします。

4. つくしゴールド 28度

長期（10年～20年の原酒を使用）樽貯蔵酒の特徴的な香りと、本格焼酎に特徴的な、柔らかい麴からくる香味の特性を持った焼酎です。

(ア) 水割り 8：2

(イ) お湯割り 向きません

(ウ) ロック 最もおすすめです。グラスを冷やし、氷をリンスして飲んでいただくと、バッチリです。

(エ) ストレート 焼酎をよく冷やして（冷凍庫でも可）キュッとかつこよく飲んでください。口当たりも優しく、酒本来の姿が楽しめます。

【リキュール/カクテルベースとして】

1. つくし梅酒 17度

クラシックな梅酒です。梅を44度の原酒に漬けそのまま2年間漬け込みました。

梅本来の味が楽しめます酸味がやや強く、とろっとした感じですが。

2. つくし梅酒 12度

原酒を調整した梅酒です。バランスが良くそのままややサラッとした梅酒です。

3. つくしいちご酒

イチゴジャムの様な風味があります。酸味のあるものともよく合います。