

SHOCHU SESSIONS

本格焼酎入門編



本格焼酎とは？

日本の国酒・日本固有の蒸留酒

500年にわたる
蒸留の歴史

素晴らしい土地
の個性の表現

多様に富んだ
クラフト
スピリッツ



焼酎はどこで造られる？



Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS



北海道



京都



沖縄



日本と地域

土地の重要性





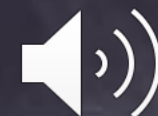
焼酎の歴史





日本の飲食文化の中心となる国菌

麴





本格焼酎の生産地は？

九州





壱岐（いき）焼酎＜麦＞
長崎県



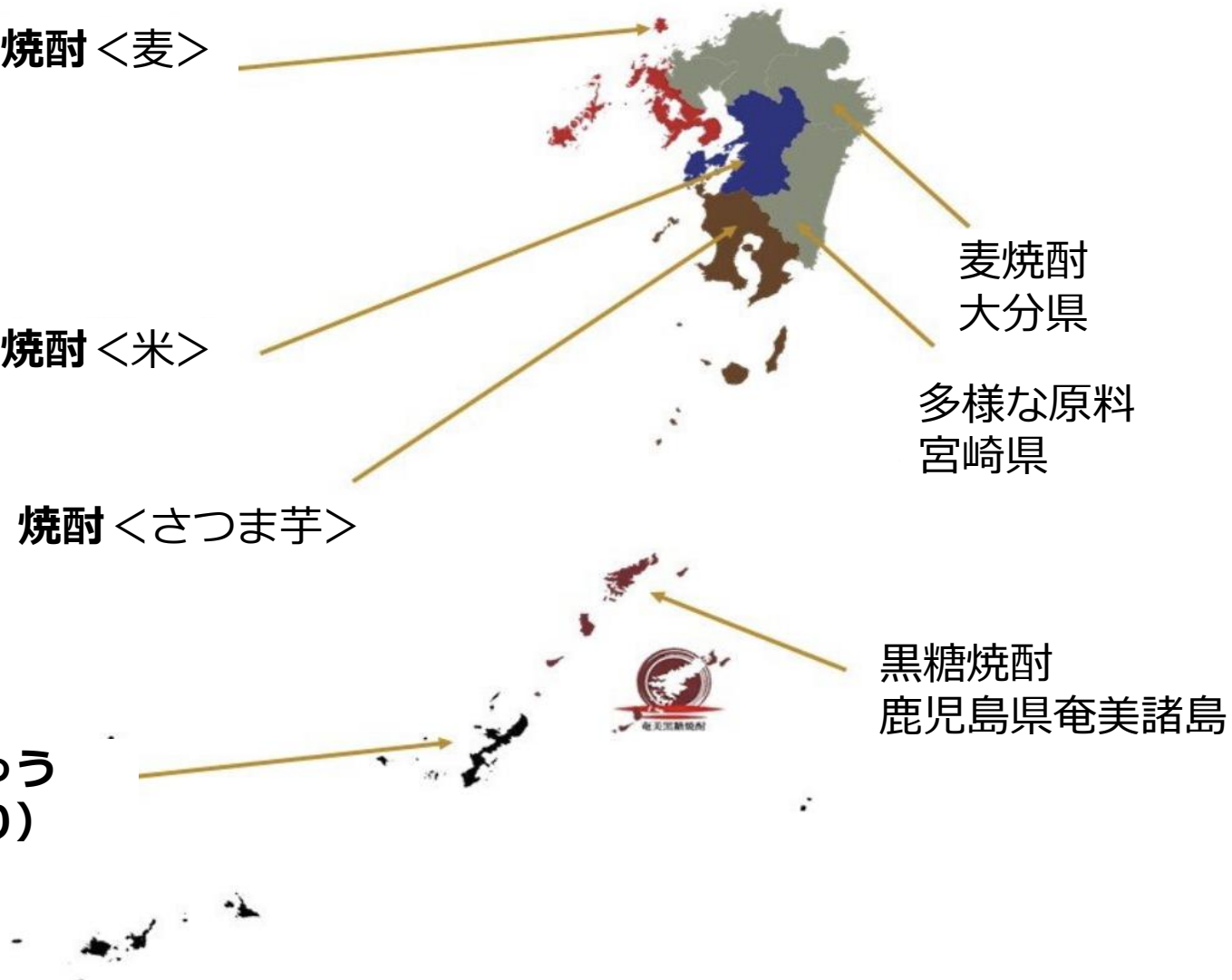
球磨（くま）焼酎＜米＞
熊本県



薩摩（さつま）焼酎＜さつま芋＞
鹿児島県



琉球泡盛（りゅう
きゅうあわもり）
沖縄県

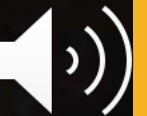


鹿児島県



さつまい

鹿児島





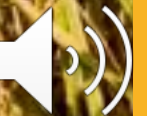
奄美諸島

鹿児島県



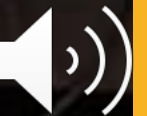
サトウキビ

奄美諸島





伝統的な醸造方法



熟成





テロワールを表現したクラフト・
スピリッツの世界的なムーブメント





乾杯！🔊))

焼酎への探求...

- 16世紀の蒸留製法の伝播と共に焼酎が日本の国酒に
- 焼酎の最初の記述は鹿児島島の神社に残されたグラフィティ！1559年にこのように記されている：「和尚さんがケチで焼酎を全然くれなかった！」
- 本格焼酎には様々な原料からくる多種多様な味わいがある
- 麴なしには本格焼酎は造れない

SHOCHU SESSIONS

製造工程編



本格焼酎とは？

日本の国酒・日本固有の蒸留酒

原材料

糖化＆発酵

蒸留

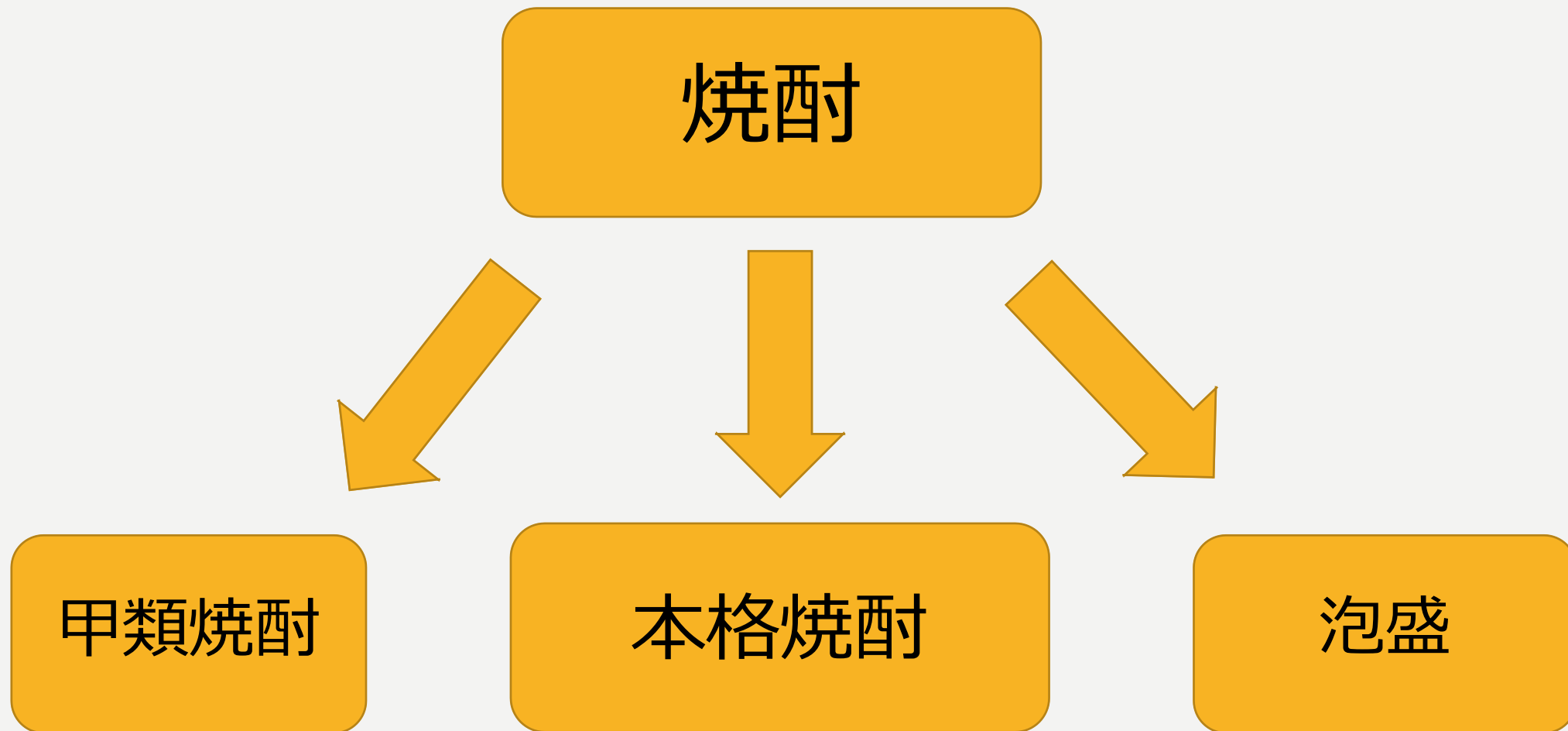
蒸留以降

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS

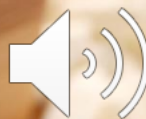


名称



麴造り

麴菌の種類は3つ：黄麴・白麴・黒麴



第一仕込み

半固形状態での発酵



主な原材料

麦焼酎

芋焼酎

米焼酎

そば焼酎

黒糖焼酎

泡盛

大麦

さつま芋

米

蕎麦

黒砂糖

長粒米





壱岐（いき）焼酎＜麦＞
長崎県



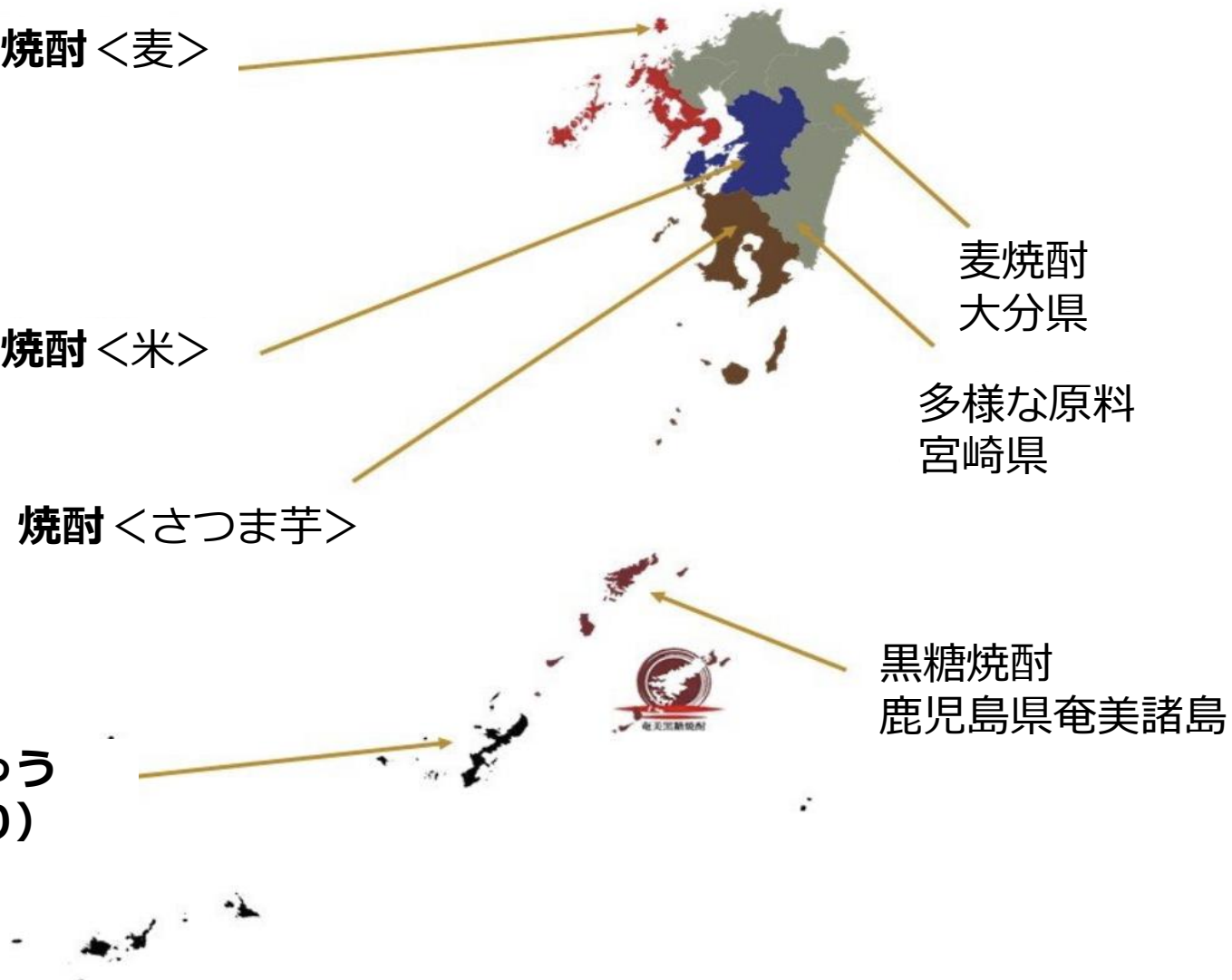
球磨（くま）焼酎＜米＞
熊本県



薩摩（さつま）焼酎＜さつま芋＞
鹿児島県



琉球泡盛（りゅう
きゅうあわもり）
沖縄県



二次仕込み



どのように蒸留されるのでしょうか？

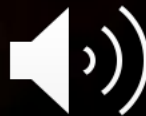
常圧または減圧蒸留で単式蒸留する



甕（かめ）熟成



樽熟成



製造工程への探求...

- 焼酎は50種類の原料から造ることができる。中にはアロエベラ、海藻、かぼちゃ、栗、牛乳やサボテンなど非常に変わったものも！
- 麹菌は3種類：黄麹、白麹、黒麹
- かめ熟成は、液体の味わいを深くさせ、蒸留時に出た複雑な合成物を取り除いてくれる
- 樽は焼酎の熟成にも使用され、バニラやスパイスの香りを加える

SHOCHU SESSIONS:

テイスティング編



テイスティング準備

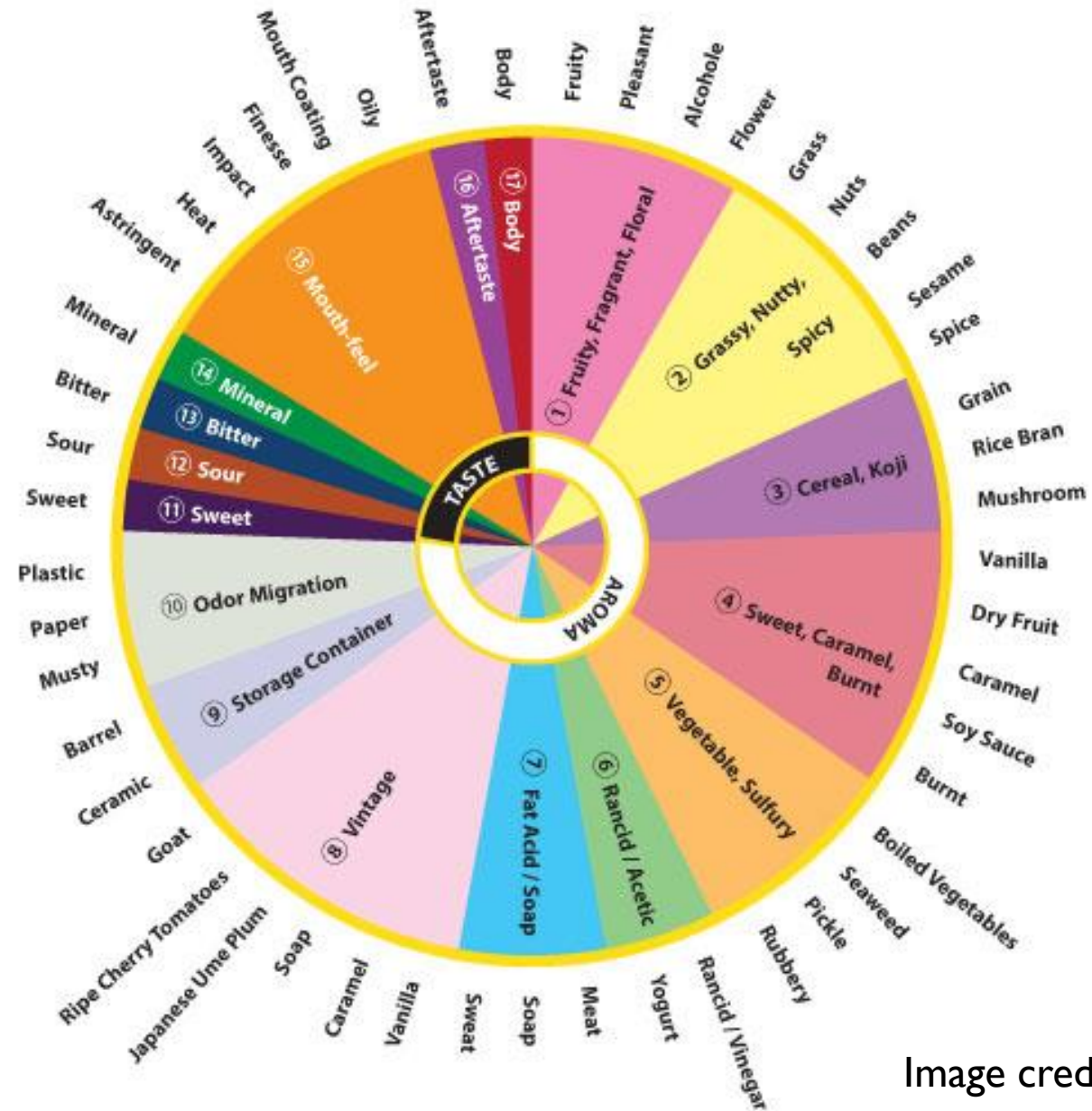
1. 外観

2. 香り

3. 味わい



Shochu & Awamori Flavor Wheel



焼酎テイスティングのヒント

- 異なる香りを見つけられるよう、焼酎のフレーバーウィールを使ってみよう
- 香りを見つけやすくなるので飲み口の先がすぼまったグラスを使ってみよう
- 口中で感じる質感に注目してみよう。滑らか？アルコール感？とろりとしている？薄く感じる？
- 液体の味わいを言葉で表現するのは難しいー定期的に分析してテイスティングする訓練をしてみよう
- 麴はグルタミン酸など旨味として感じるアミノ酸を作る役割をしている



SHOCHU SESSIONS

ペアリング編

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS

同調と対比

- バーボンとバーベキュー
- ラムとチョコレート
- コニャックとデザート

- ウォッカとキャビアのような味の強い食材
- ジンのボタニカルの味わいとサーモン
- ウイスキーとチーズ

スピリッツのアルコール度数を使ってキレを出す

日本の一般的な料理と焼酎との相性



焼酎ペアリングのヒント

- 脂っこい肉料理には黒糖焼酎を
- アルコール度数の高い焼酎はリッチな質感や味わいにキレを出してくれる
- 繊細な焼酎は繊細な味わいの料理に
- 繊細な焼酎は口中を洗い流してくれる
- 麴からくる香ばしい旨味はソトロンを含んだ料理との相性が良い（例：
キャラメル、メープルシロップ、カレーや香辛料など）



SHOCHU SESSIONS

焼酎カクテル

Kagoshima
Honkaku
Shochu

JAPANESE CRAFT SPIRITS

ONE

黒糖ダイキリ

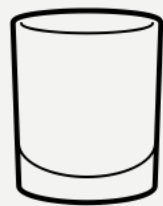
50ml 黒糖焼酎
20ml ライム生果汁
20ml シンプルシロップ



TWO

ファイン・バーレイ BY 南雲主于三

40ml そば茶を漬け込んだ麦焼酎
45ml パイナップル生果汁
10ml レモン生果汁
5ml シンプルシロップ
味噌パウダー



THREE

黒麹ギブソン

50ml 黒麹を使った焼酎
10ml ホワイトベルモット
ピクルス



焼酎カクテル

黒糖ダイキリ

- 香り高い乾燥ライムリーフを黒糖焼酎に一晩漬ける

60ML 黒糖焼酎（浜千鳥乃詩 原酒）

20ML ライム生果汁

20ML シンプルシロップ

全ての材料をシェイクしマティーニグラスでサーブする ライムスライスを添えて

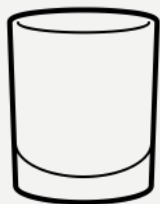


フアイン・バーレイ BY 南雲主于三

- そば茶を麦焼酎に一晩漬け込む

40ML 麦焼酎（天つ風）
45ML パイナップル生果汁
10ML レモン生果汁
5ML シンプルシロップ

全ての材料をシェイクし、アイスキューブ
の上にストレーナーで注ぐ
味噌パウダーをちらす



味噌パウダーの 作り方

味噌をベーキングシートの上に薄く広げる
乾燥し焦げ茶色になるまでオーブンで8
0℃で焼く
パウダー状になるまで砕く



黒麹ギブソン

70ML 味がさね熟成古酒原酒 甘宝
10ML ベルモット

ステアシマティーニグラスでサーブ
する
ピクルスを添える



焼酎カクテル...

- 焼酎は素晴らしいカクテルの材料！クラシックカクテルのレシピを応用して楽しむべし。
- 焼酎の香りを対照的な味わいを持った材料と合わせて引き出すべし。
- 焼酎にフルーツや野菜、ハーブなどを漬け込んで新しい面を加えるべし（アルコール度数35度以上のものが向く）。
- 低アルコールカクテルにはアルコール度数25度のものをベースに使用するべし。