

🌸 今月のテーマ：2022年に向けて。

皆さま新年をお迎えのこと  
と思います。2020年春より  
コロナの感染が始まり感染  
予防、自粛生活の中、昨年の  
春からやっとワクチン接種が  
始まりました。しかし、非常  
事態宣言が何度も出され、な  
かなか終息が見えない中、飲食店様や小売店様も厳しい状況が続  
き依然として不安な日々を過ごされたことと思います。



8月から始まった焼酎の製造も12月で無事終わりました。  
今年こそは、会食や旅行など思う存分満喫し、焼酎も皆さまに楽  
しんでいただきたいと願っています。

### ① 2022年発売予定の限定焼酎

例年通り3月には「復刻版兵六」、  
夏には「相良十代目～更なる進化  
3年古酒」その他に限定商品も予  
定しております。

コロナ後の新しい生活様式がどの  
ように変化していくか分かりませ  
んが、弊社はこれまで通り小さい  
蔵ならではの原料にこだわり、手  
造りで手を掛け丁寧に焼酎造りを  
続けていきたいと思っています。  
2022年も支えて頂いた方々へ  
の感謝の気持ちを忘れず、皆さま  
が喜んでいただけるような焼酎を  
お届けしていきたいと思ひます。  
引き続きご愛顧賜りますよう  
お願い申し上げます。



この季節でしか飲めない芋焼酎です。  
この芋焼酎は中蔵人の熟練の技で作られた、芋の選別から  
搾り出し、丁寧に蒸留された、味は本格的です。  
この芋焼酎は本蔵人の熟練の技で作られた、芋の選別から  
搾り出し、丁寧に蒸留された、味は本格的です。  
この芋焼酎は本蔵人の熟練の技で作られた、芋の選別から  
搾り出し、丁寧に蒸留された、味は本格的です。



### ② 現在の蔵の様子

12月中旬に製造が終わってから  
12月後半は機械の清掃、整備、醸  
造器具類の洗浄などの毎日です。  
特に芋かすなどの汚れは早めに取り  
ないと汚れが固まってしまうた  
め手早く作業を行っています。  
米蒸器、三角棚、一次仕込みタン  
クも空の状態は心なしか寂しそうに見えます。また、清掃と並行  
して昨年仕込んだ焼酎のろ過作業が毎日あります。特に寒い日は  
油が上がってくるため、丹念に手作業ですくい取っています。  
この作業が焼酎のあじの決め手になるため、毎日美味しい焼酎に  
なりますようにと願いながら作業を行っています。



### ③ facebookフォロワー1000人達成🌟

2014年1月29日より始めましたFacebookのフォロワー数  
が2021年12月で1000人を超えました！  
県外や相良酒造をご存じない方々にも、当社の情報を手軽に知っ  
ていただきたく最新の情報をなるべく毎週更新しております。  
フォロワー様よりのコメントもいつも楽しみです。これからも皆  
さまが興味のある情報など発信していきたいと思っております。  
宜しくお願いします。

### ④ 鹿児島マラソン2022開催(2022.3.6)

3年ぶりに鹿児島マラソンが開催される予定です。当社前の10号  
線をランナーの方々が走る姿をいつも楽しみにしておりました。  
特に面白い仮装の方も多く、皆さんが楽しみながら走る姿は応援  
のし甲斐があります。当社  
の社員も1人参加予定です。  
相良酒造のTシャツを着  
て走りますので、目に付  
きましたら応援をお願い  
します。🏃🏃🏃🏃



2017.3.5

相良酒造から徒歩約7分

### 鹿児島のお薦めスポットNO.7「かんまちあ」

「かんまちあ」とは鹿児島駅の隣接地につくら  
れた「鹿児島市上町ふれあい広場」と「上町の  
杜公園」を合わせた愛称です。土日にはイベン  
トが行われたり、遊具、健康器具、園路(散歩、  
ジョギングコース) 駐車場もあり、お天気の良い  
週末は家族連れで賑わっています。

是非一度散歩がてら寄ってみませんか。

☆住所 鹿児島市浜町2番20号

☆アクセス 鹿児島中央駅からバスで約15分



背伸ばしベンチ



ストレッチベンチ



### 由美子の近況報告♪

今年の製造は8月中旬に始まり12月中旬で終了しました。  
途中、機械やポンプの故障、従業員の体調不良、原料芋の変更、  
キャンセルなどアクシデントもありましたが、いつもながら業  
者の方をはじめ多くの方々に助けていただき、何とか無事終わ  
ることが出来ました。つくづく焼酎造りは多くの人の作業によ  
って支えられている事を痛感した日々でした。

2021年12月15日19時からMBCテレビ『てげてげ』の「デー  
ブ探検！上町エリア」の特集で当社が案内されました。取材  
は12月6日午後「町歩きのプロ」東川隆太郎さんとカメラマン  
の方とで行われました。カメラが回ると緊張してなかなか思っ  
たように話せないのですが、放送では上手くカットされて良かっ  
たです😊放送後、知り合いや近くの方にテレビを観たよと言っ  
ていただき少しは相良酒造をアピール出来たかなと思うことでした。  
今年こそはイベントや展示販売会など再開された際は、積極的に  
参加して皆さまに焼酎を飲んでいただきたいと思っています。  
2022年も相良酒造をどうぞよろしくお願い致します。



Facebook  
週1で  
更新中♪

さがら  
相良酒造株式会社

〒892-0819

鹿児島県鹿児島市柳町5番6号

電話 099-222-0534

FAX 099-227-1157



Instagram  
随時  
更新中!