

イズム  
**さからISM** 第17号  
令和4年5月  
発行相良酒造(株)  
鹿児島市街地で、焼酎をつくっています。

うんどんこん  
今月のテーマ：『運鈍根』について。

①『運鈍根』5月にリニューアル発売！



2014年まで販売しておりました「運鈍根」を「運鈍根R」として5月中旬より、リニューアル発売いたします。

この焼酎は鹿児島県福山町の久木田農園で有機農産物として栽培された黄金千貫を黒麹で仕込んだ本格芋焼酎です。

ふくよかでコクのある味と、穏やかな香りの焼酎に仕上がりました。今後も年1回の数量限定で発売を予定しております。(芋の収穫状況等で変わる場合もございます。)

<おすすめ飲み方>

【ロック】初めはストレートのような強い素材の味わいで、時間が立つにつれて水割りのような優しい味わいに変わりより楽しめます。



9代目が惚れ込んだ言葉の「運鈍根」「運(運を掴む事)・鈍(焦らない事)・根(根気よく続ける事)」は、古事曰く物事を成功するための三つの要素と言われています。



今それぞれの場所、立場で日々頑張っている方々にとって「踏ん張る力になれるような焼酎」「ほっと一息、心が休まり元気になれるような焼酎」となってもらえたら幸いです。



皆様に安全で美味しいさつま芋をお届けできるように、愛情を込めてつくっています！

鹿児島県福山町  
久木田農園様

②年1回限定の『相良十代目～更なる進化』

当社の定番熟成焼酎である「相良十代目～更なる進化」を今年も夏に発売いたします！

この焼酎は2018年にサツママサリ芋を白麹で仕込んだ原酒をじっくり3年間タンクで貯蔵熟成させた焼酎です。熟成焼酎特有の甘い香り、まろやかな味わいの焼酎を瓶詰してお届けします。



←こちらは通年商品の「相良十代目～チャレンジ」になります。サツママサリ芋を100%使用した、心地よい甘味とほのかに柑橘系の香りが鼻をくすぐります。これからの時期に合うロックや炭酸割りがオススメです！ぜひ、3年熟成の「相良十代目～更なる進化」と飲み比べて楽しんでいただけたらと思います。

③鹿児島島のハム・ソーセージ工房「カルスコ」

2月5日まるやガーデンでの展示販売会で一緒しましたカルスコ様のご案内です。当社から車で15分ほどの鹿児島市川上町で30年以上ハム・ソーセージを作り続けている会社です。カルスコの製品はできる限り添加物を使用しないドイツ製法(美味しい加工肉を作るうえで不可欠な、熟成を安全に行うために必要最低限の添加物を使用し作り上げる)で作られます。こだわりのウィンナー・ハムなど様々な加工肉製品は肉本来の美味しさがしっかりと伝わるそうです。ソーセージはボイルして焼き、黒豚パンチェッタではカルボナーラを作り、いただきました。



焼酎にも合う濃厚な味わいの製品を一度味わってみませんか？



カルスコHP



Instagram

←ご家族で一つ一つ丁寧に加工していく工程や、味へのこだわりなど“想い”が伝わります。

相良酒造から徒歩約5分

鹿児島のお薦めスポットNO.9  
『鹿児島駅自由通路(磯街道口)』

これまで弊社の前にある国道10号線側から鹿児島駅へ歩いて行く際は、踏切をぐるっと回らなければ行けなかったのですが、自由通路が出来たためずいぶん近く通り抜けも出来、便利になりました。線路の上を通る通路からは桜島がとれもきれいに見えます。

また、2024年1月には駅近くに14階建てと13階建ての2つの棟からなるビルが建設され、2階以上は分譲マンション、1階は店舗が入る予定です。建物周辺には「公開空地」と呼ばれる空間を確保し、イベントなどで活用できるそうです。鹿児島駅周辺がにぎやかになることはうれしいです。



由美子の近況報告♪

4月になり桜も咲いて暖かくなってきましたね。春になっても鹿児島のコロナ感染者数がなかなか減少しないなか、週末の自宅での楽しみは焼酎と一緒に、美味しいもの食べることです！左記のカルスコ様のパンチェッタを使った濃厚カルボナーラや、ボイルし焼き目をつけたいろいろな味の手作りウィンナーをお供に「GOOD MORROW」を水割り、炭酸割りでいただきました😊濃厚なパスタやウィンナーにすっきり飲みやすい焼酎はおすすめです！



また、毎年この時期に育てている水栽培のヒヤシンスやムスカリの花が咲き始め部屋に香りが漂ってきて癒されます。焼酎瓶に球根を入れたりお花を飾ったりしてインテリアも楽しんでいます。



さから  
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



Facebook  
週1で  
更新中♪



Instagram  
随時  
更新中！