

🌸 今月のテーマ：『相良十代目～更なる進化』について。

① 7月に「相良十代目～更なる進化」限定発売！

今年で4年目になる「相良十代目～更なる進化」を7月中旬に発売いたします。

この商品は2018年秋にサツママサリ芋を白麹で仕込んだ焼酎を3年間じっくりタンクで熟成させました。熟成焼酎の特徴であるまろやかで深みのある味わいと、柑橘系のほのかな香りがする焼酎に仕上がりました。

毎年この商品を楽しみにお待ちしております。今年も他の商品と飲み比べて楽しんでいただければ嬉しいです！

※「相良十代目～更なる進化」は6月のご予約段階で蔵出荷分は完売いたしました。誠にありがとうございました。

今、蔵では瓶詰・発送作業の真っ最中です。お手元に7月中旬にはお届けできる予定です。楽しみにお待ちください！

3年熟成焼酎



※今年度出荷分より首掛けが新しくなりました。

完売御礼

※蔵出荷分は完売いたしました。沢山のご注文、誠にありがとうございました。



1本1本打栓機で瓶詰めをし、検品、ラベル貼りまで手作業で行っています。小さい蔵のため、1日多くて約500本(1.8ℓ)しか瓶詰めできませんが、1本1本丁寧に「皆様が笑顔になってくれますように」と心を込めて詰めています。



② 通年商品『相良十代目～チャレンジ』



こちらは通年商品の「相良十代目～チャレンジ」になります。心地よい甘味とほのかに柑橘系の香りが鼻をくすぐる焼酎になっています。爽やかな味わいの炭酸割りがおすすめです♪
「相良十代目～チャレンジ」を3年間熟成させた焼酎が「相良十代目～更なる進化」になります。ぜひ飲み比べて楽しんでみてください。

※「相良十代目～チャレンジ」は1800mlと720mlがございます。

③ 今期製造に向けてボイラーを交換しました。

15年間、使い続けてきたボイラーを6月に交換しました。製造中(8月～12月)は毎朝ボイラーを始動することから1日が始まります。米蒸し、三角棚の温度調整、芋蒸し、蒸留など一日中お世話になります。今年から新たなボイラーで製造にのぞみます。古いボイラーさん長い間お疲れさまでした😊



※旧ボイラー

けどういん
④ 祈答院いづみ窯のご紹介。

当社が2019年より年1回発売しております「相良お多福」のラベルをデザインされている石神いづみ様の窯のご案内です。『いづみ窯』は豊かな自然とのどかな風景に心なごむ祈答院町にあります。2000年12月にアトリエがオープン。旧家を改造しての工房とアトリエには、心のこもる作品がずらりと並び鑑賞できます。観る人々を明るく元気で自由な気持ちになる作品を一度鑑賞してみませんか？見学希望の方は事前にこちらのメールまでお問い合わせください。fishart.izumi@gmail.com
展示会、作品販売などは随時Instagramに公開されますので、ご確認ください。



Instagram



祈答院
いづみ窯

鹿児島県

相良酒造から徒歩約13分

鹿児島のお薦めスポットNO.10
『歴史と文化の道』

当社前の国道10号線を西に向かい徒歩13分、城山のふもとに鶴丸城跡から照国神社までを「歴史と文化の道」と呼ばれています。昼間は四季折々の花々に囲まれ、夜間はガス灯が灯るロマンティックな雰囲気ですが、この季節はお堀のカエルの大合唱が聞こえます(笑)

☆住所 鹿児島市城山町
☆アクセス カシマシティビュー「薩摩義士碑前」下車
市電「市役所前」から徒歩10分



由美子の近況報告♪

日中の日射しが暑くなりこれから本格的な夏がやってきますね。6月中旬にボイラーの交換や他機械の修繕など行いました。7月には製造に向けての準備(機械の清掃や試運転、原料の納品スケジュールや日々の段取りの確認等)を行い、8月お盆明けから製造がスタートする予定です！この前終わったと思っていましたが、1年あつという間ですね。しっかり体力をつけて備えて行きたいです🍷



今年も軸屋酒造さんとのコラボ焼酎、第3弾に向けて準備中です！第1弾・第2弾は紅茶の葉をもちろみに投入して蒸留した焼酎でしたが、今年は何なる焼酎になるのか？楽しみにお待ちください。第3弾『エキゾチック薩摩』11月頃、数量限定で発売予定です！！(販売元は南九州酒販様になります。)



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！