

🌸 今月のテーマ：『復刻版兵六』の3つのこだわり。



『復刻版兵六』が3月限定発売します！

2014年に発売がスタートしました「復刻版兵六」が今年も3月に数量限定で発売されます。ここまで継続できたのも皆さまのご愛顧のおかげです、誠にありがとうございます。

もっと多くの方に「復刻版兵六」を知っていただきたく、誕生秘話や中身酒の話、焼酎への想いをご紹介させて頂きたいと思っております。

①『復刻版兵六』こだわりsono1～誕生秘話

蔵の中を片付けていたところ、古い書物の中に一冊のアルバムが出てきました。



昔の写真は空襲で焼かれて、唯一残っているのがこの写真です。太平洋戦争の空襲を受け再建を余儀なくされ、その当時の再建風景になります。



そのアルバムの中に、当時発売されていた「兵六」のラベルを発見しました！



②『復刻版兵六』こだわりsono2～焼酎の味

復刻版兵六を開発するにあたり、まず頭によぎったのがラベルに負けないような「昔ながらの味わい」に近づけたいという想いでした。今と昔では使用する機械も原料も比べものにならないほど良くなっています。100%近づけることは不可能ですが、出来る限りラベルに負けないような酒質にしようと蔵子一丸となって開発に挑みました。通常の造りと若干変化を加えながら、原酒の表面に浮いてくる油のみを丹念に手作業ですくい布でこすため、旨味成分をたっぷり残した芋焼酎の特徴である芋の旨味や風味をダイレクトに味わえる、味わい深く複雑な味を楽しめます！ ※透明瓶で荒ろ過仕上げですので、温度変化によってにごりが出る場合もあります。直射日光に当たらない涼しい暗所に保管の上早めにお飲みください。



③『復刻版兵六』こだわりsono3～数量限定

鹿児島市内にある小さな酒蔵で社員アルバイト全員で6名、焼酎の製造・営業・企画開発を行っています。1本1本手作業で瓶詰めを行い、1枚1枚手作業でラベルを貼り・検品・巻紙を手間暇掛け、愛情を込めてつくっているため毎年この本数(3000～4000本程)の出荷となります。



九代目が元気なとき戦後の苦労話はよく聞いていたのですが、実物の写真やラベルを見ると長い時を経てきた伝統を強く感じます。先代・先々代の焼酎造りにかけた気持ちを引き継ぎ、心を込めて造って参ります。

今後も様々な挑戦を加えながら、現代なりの「復刻版兵六」としてご提案させて頂きたいと思っておりますので、今後ともどうぞよろしくお願い致します。



九代目(故 相良榮二)



※昭和30年代の配達車

相良酒造前の国道

鹿児島のお薦めスポットNO.14 「磯街道」

当蔵前の国道10号は、この辺りでは「磯街道」という愛称が付けられています。市街地の北に位置する「磯」地区へ至る道だからなのですが、なかなか風雅な愛称です。ちなみに国道3号と国道10号の終点は鹿児島市中心部の「照国神社前」交差点で、九州を南北に貫く二本の国道です。すぐ近く(西郷銅像近く)には海路で沖縄に至る国道58号の起点となる交差点もあります。国道58号は、鹿児島市から種子島、奄美大島を通り、沖縄県那覇市に至る一般国道です。調べてみると面白いですね！



由美子の近況報告♪

12月までの製造が終わると1月～3月は「復刻版兵六」の出荷に向けての準備がメインになります。手作業で油とりをしながら毎回、味や香りを確認し調整していきます。瓶詰め・ラベル貼りも今回は新しいアルバイトの方に来て頂き、教えながら一緒に行っています。女性の方も蔵内作業にアルバイトで来られて、力仕事をもくもくと頑張っている姿を見るととても励みになります。今年の「復刻版兵六」の味を社員やアルバイトの方全員に試飲してもらいました！「香りが華やか、飲みやすい、最初はまろやかだが最後の方に複雑な味が迫ってくる感じがする」等色々な感想が聞けてとても参考になりました。皆さまにも美味しく飲んで頂けたら幸いです。復刻版兵六の準備をしながら昨年つくった焼酎のろ過作業や新しいスポット商品に向けての企画も考えています。良い物をお届けしたいと思うとなかなか煮詰まって時間が掛かります。外に出ているような物からもヒントをもらいながらの作業です。皆さまに喜んでもらえるような焼酎をお届けできるのを目指して頑張ります🍶



今年の製造から使用する新しい錫蛇管が届きました！



トラックで配達するため紐で固定中。



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！