

イベント報告  
Event Report  
2024.10.20

若潮酒造の新酒と地元の美味しいお料理を楽しむイベント

# 地元・志布志市で新酒祭りを開催しました。



1.若潮酒造の大きな看板が目印の会場入口。 2.試飲をしながら焼酎を選ぶお客様。 3.会場の入口に設置された、わかしお新酒祭りのマーク。 4.会場に並んだ飲食ブースでは美味しい香りが漂っていました。 5.ステージ会場では様々なイベントが行われ盛り上がりました。



イベント限定酒のひとつ「初垂れ(はなたれ)」はあっという間に完売となりました。

10月20日(日)、第13回わかしお新酒祭り2024を開催しました。前日までは天気が悪く不安でしたが、当日は雨も上がり涼しい中での開催日和となりました。地元の方々だけでなく、県外や海外からもたくさんのお客様が来場していただき、新酒の振る舞いコーナーや飲食ブースなど賑わいました。家族で遊びに来られる方も多く、子ども広場では遊びコーナーやスタンプラリーなどで楽しむ子どもたちの姿で笑顔が溢れていました。今年もステージ企画や大抽選会など盛りだくさんでしたが、多くの有志の方々の協力や地元高校生たちのボランティアをもらいながら大盛況の内に幕を閉じました。来年も開催予定ですので、ご興味のある方はお気軽に遊びにきてください。従業員一同お待ちしております。



# WAKASHIO SHINBUN

わかしお新聞

今年も芋焼酎の仕込みがはじまりました。

## さつま芋がたくさん採れる秋は仕込の最盛期。

8月から芋焼酎の仕込が始まり、さつま芋がたくさん採れる秋は仕込の最盛期。若潮酒造の焼酎は、「酒屋が選ぶ焼酎大賞」では、GLOW EP05が3連覇殿堂入りし、「酒類鑑評会」では業界トップの入賞率を誇るなど、高い評価を得ています。私たち造り手はお客様に喜ばれる事だけを考えて日々研鑽を積んでいますので、最近はたくさんのお客様に喜んでいただける事が増えてとても嬉しく感じています。この喜びを糧に、今年も努力を惜しまず造りに妥協せず仕込みに打ち込みますので今年の新酒もぜひお楽しみください。(杜氏 高吉誠)



鹿児島県・大隅半島の

規格外フルーツ＆野菜を活用した新しい香りのお酒。

## f spirits [エフ・スピリッツ]



1.左から●大崎町のパッションフルーツ●串良町のニンジン●志布志市のピーマン●末吉町の青ゆず 2.今回のプロジェクトに参加していただいた農家の方々

## オンラインショップでの販売を開始しました。

f spiritsは、大隅半島(鹿児島県)の素材に加えて、スパイスやハーブを芋焼酎に香りつけた新しい蒸留酒です。「志布志市のイチゴ」「東串良町のキュウリ」に続いて第2弾の今回は、「大崎町のパッションフルーツ」「串良町のニンジン」「志布志市のピーマン」「末吉町の青ゆず」の4種類のお酒をオンラインショップで発売を開始いたしました。ぜひソーダ割りでお食事とあわせてお楽しみください。

f spiritsの購入はこちらから ▶



## 日本唯一の職人の手で造られる「木樽蒸留器」 職人によって新しく生まれ変わりました。

この度弊社にある木樽蒸留器の入替えが行われ、新しく生まれ変わりました。現在、木樽蒸留器を造る職人は津留安朗さん1人しかおらず、1台を製作するのにおよそ2か月を有します。さらに湿気が多いと木が膨らんでしまう梅雨から夏は避けて造られるため、1年にわずが3～4台しか生産されない貴重なものです。クギと接着剤は一切使用せず、杉板と竹の籬(たが)のみで組んで仕上げていく木樽づくりは高度な技術と繊細な勘が求められます。手間ひまはかかりますが、これでなければ生まれない焼酎の味わいと香りがあります。お立ち寄りの際はぜひ目にしていただき、木樽の温もりや職人の心意気を感じてもらえればと思います。



Follow me!

#若潮酒造

発行：若潮酒造株式会社 2024年11月1日発行  
鹿児島県志布志市志布志町安楽215番地  
tel.099-472-1185



## 時間とともに変化する香りを楽しむ新焼酎 new pot 2024 -arigato-

限定商品



一般的な新酒とは異なる新しい新焼酎。ワイン酵母の新焼酎は、ガス臭といわれる硫黄様の香り成分が早く抜ける傾向があり、開栓後は、香ばしさとフルーティーさが調和したフルーツタルトのような味わいから、ミルクィーさとフルーティーさが融合したフルーツミルクケーキのような味わいへと変化していきます。

new pot 2024の購入はこちらから ▶

