

WAKASHIO SHINBUN

わかしお新聞

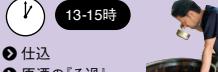


Meals and Grind / Drive Inn / いわしのつみれカレー

紹介します
若潮酒造で
働く人々を

杜氏のとある一日に密着。
WAKASHIO TOJI
若潮の心臓部
杜氏・高吉の一日。
とうじ

とある1日のスケジュール



一日のはじまりは、杜氏自らが担当する『千刻蔵』の仕込みから。米麹を仕込む"一次仕込み"を行いつつ、もろみの蒸留作業も同時にこなす様子はさすが杜氏といったところ。この日は、蔵の撮影も行われてインタビューを受ける姿も。お昼を挟んでから、午後は原酒のろ過作業になります。焼酎の風味の決め手となるこの作業は、杜氏の鋭い感覚と熟練の技術で行われているのです。その後は各部署との合同会議に参加。こうして高吉杜氏の長い一日が終わるのです。

若潮酒造の敷地内で さつまいもを栽培しています。

製造部のメンバーが主体となり、春に苗植えをして、11月のはじめに収穫を行いました。今回、栽培したのは焼き芋でおなじみの『紅はるか』で、砂地と黒土の土壤で試験的に栽培しました。収穫した芋は一部を千刻蔵(手造り蔵)の仕込みで使用し、残りは来年の栽培用の種芋として保存します。今後は少しづつ栽培面積を広げて、紅はるかの他にもさまざまな品種の栽培に挑戦する予定です。



今年の新酒祭り日程が決まったよ♪

2026年10月18日(日)開催予定



今年の蔵ノ志は、新しくなって登場。 WAKASHIO+ 「蔵ノ志」



その年の仕込みから最良酒を選んで詰めた『蔵ノ志』。11年目となる今回、新シリーズ『WAKASHIO+ (ワカシオプラス)』の第一弾として蔵ノ志をリニューアルいたしました。米麹を通常の2倍使用し、熊本酵母(協会9号)を用いたもろみを低温でじっくりと発酵。減圧蒸留器にて低温で蒸留することでトロピカルフルーツのような香りとほのかにチャコールのようなニュアンスを生み出しました。また、やわらかな酸と柑橘の蜜漬けを思わせる優しい甘さが特徴です。

『WAKASHIO+』とは? ワカシオプラス

新たに発足した新シリーズの『WAKASHIO+』は、焼酎造りの固定観念から解き放たれ、製法・原料・世界観・生産本数など自由な発想と技術を結集した挑戦的なプロジェクトです。

限定商品



購入はこちら



KURA NO COCOROZASHI Archives



Follow me!

#若潮酒造

発行:若潮酒造株式会社 2026年2月10日発行
記事:小久保(製造)・隈元(広報)・池田(営業)
編集・デザイン:KIUMI DESIGN
鹿児島県志布志市志布志町安楽215番地
tel:099-472-1185

表紙
イラストの
ご飯紹介

県外からも来店する方が多い志布志にある人気店
Meals and Grind / Drive Inn
ミールズ アンド グラインド ドライブイン



※こちらの料理はメニューにありませんが、
美味しい料理が描いていますよ。

いわしのつみれカレー

Sardine meatball curry

東京でのイベント開催レポート
焼酎あんど

東京で 若潮酒造のイベント を開催。

2025年12月6日、東京ミッドタウン八重洲・ヤエスパブリック内「焼酎あんど」で若潮酒造のイベントを開催しました。人気のGLOWや一日シリーズ、直売所限定酒を鹿児島食材の料理とペアリングしたコースを提供。鹿児島出身の方や焼酎ファン、初心者の方など多くのお客様にご来店いただき、焼酎談義に花が咲きました。



SHOCCHU ANDO

焼酎あんど (Sho-chu ando)

東京都中央区八重洲2丁目2-1 東京ミッドタウン八重洲2階
ヤエスパブリック内05(東京駅直結のエンタメフードコート)
tel: 03-4400-8093



お店情報はこちら



一日シリーズの限定酒が今年もできたよ。

笑う一日 A day to laugh

2026年2月4日発売予定



購入はこちら



スパイス系の料理を楽しめるお店

Meals and Grind / Drive Inn
鹿児島県志布志市志布志町帖7055
tel: 099-478-1950 定休日:月・火