

WAKASHIO
SHINBUN

わかしお新聞



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



今年の蔵ノ志は、新しくなって登場。 WAKASHIO+

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。米麴を通常の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



「蔵ノ志」

KURA NO COCOROZASHI Archives

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とおなじみの『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。今後は少しず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。



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

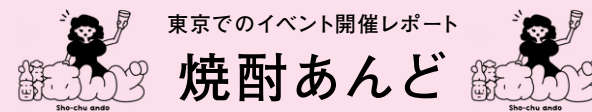
今年の新酒祭り日程が決まったよ♪

2026年10月18日(日)開催予定



待ってますー！

特設ページはこちら



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で提供。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。



焼酎をつくる弊社・池田

SHOCHU ANDO

焼酎あんど(Sho-chu ando)

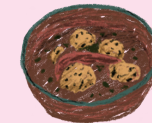
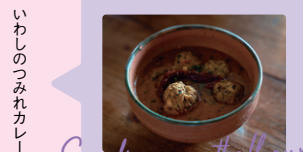
東京都中央区八重洲2丁目2-1東京ミッドタウン八重洲2階
ヤエスパブリック内05(東京駅直結のエンタメフードコート)
tel : 03-4400-8093



お店情報はこちら

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

ミールス 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、
美味しい料理が揃っていますよー。

Sardine meatball curry

カレーと焼酎!?とビックリされる方も多いのではないのでしょうか。
笑う一日は生姜からできたお酒、生姜はスパイスの仲間。今回はいわしのつみれにたっぷりの生姜を使ったカレーとのマリアージュ。イワシの風味に生姜の追ってくるキレの波。このリレーを味わいたく、次に次に手が止まらない組み合わせ!

New
Sho
Chu

一日シリーズの限定酒が今年もできたよー。

笑う一日 A day to laugh

2026年2月4日発売予定



購入はこちら

スパイスカレーも絶品♪



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

若潮酒造で働く人々を紹介します
No.02

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



8-10時

- ① 出社
- ② 仕込(一次仕込み)
- ③ 蒸留



10-12時

- ④ 取材(蔵で蒸留風景撮影・インタビュー)



12-13時

- ⑤ 昼休憩



13-15時

- ⑥ 仕込
- ⑦ 原酒の「ろ過」



15-17時

- ⑧ 各部署との会議
- ⑨ 17時退社

