

# Cheers!

今夜は焼酎で乾杯。  
あぶくま高原で採れた、  
エゴマ、ヤーコン、長芋などを原料とした焼酎があるのを知っていますか？  
あぶくま高原のおいしい水と高原野菜から生まれた焼酎は、  
自然な甘み、香り、やわらかな飲み口が持ち味。  
きっとお気に入りが見つかるはず・・・。

## 田村

(原料・田村市船引町産エゴマ)



### あぶくまの 自然の恵がいっぱい

健康食品として注目されているエゴマと、モンドセレクション金賞受賞の「あぶくま天然水」を使った新感覚の本格焼酎。芳醇な香りとさわやか飲み口。おすすめは、「あぶくまの天然水」での水割り。

◆問い合わせ先／安藤米穀店  
Tel:0247(82)0166

## ヤーコン焼酎

(原料・田村市滝根町産ヤーコン)



### 無農薬栽培の ヤーコンが原料

南米アンデス高地で、インカ帝国時代より薬草として食されていたヤーコンは、さつまいものような形、甘味が特徴で、オリゴ糖と食物繊維も豊富に含まれている。ヤーコンを主原料にした珍しい焼酎。

◆問い合わせ先／芙蓉酒造協同組合  
Tel:0267(62)0340

## SHIRASAWA

(原料・埴町産大麦)



### 麦の強い香りと深み、 スッキリした味わい

力強い生命力を秘めた奥久慈の大自然を潤す久慈川の良質の水と、精選した地元産の大麦、そして焼酎づくりの技が合体して誕生。原材料は、大麦と大麦麹。麦焼酎ならではの軽快な味。

◆問い合わせ先／  
薩摩酒造株式会社埴蒸留所  
Tel:0247(43)3284

## 金花咲く

(原料・福島県産米)



### ワイン樽熟成の フルーティな香り

福島県産米で製造した米焼酎。シェリー樽仕上げて透明感があり、甘い香りが女性に人気。濃厚な味わいと香りは、大きめの氷を入れてロックで楽しみたい。

◆問い合わせ先／  
薩摩酒造株式会社埴蒸留所  
Tel:0247(43)3284

# Cheers!

今夜は  
焼酎で  
乾杯。

## 千貫のかほり

(原料・飯野町産サツマイモ)



### 大地からの恵み 本格芋焼酎

UFOの目撃例が多い場所として知られる、秀峰千貫森。その麓で栽培されたサツマイモ「黄金千貫」を原料とした本格芋焼酎。ほのかな香りとさらりとした飲み口の逸品。限定生産のため、まさに幻の芋焼酎。

◆問い合わせ先／  
NPO法人遊歩自然倶楽部  
Tel:024(562)3388

## さわうらら

(原料・本宮市白沢産長芋)



### やさしくてまろやかな 飲み口

本宮市白沢地区では、独特な土壌と栽培管理により、はだ色も良く、甘味が強い、真っすぐな1m前後ののろろ芋が生産されている。その長芋を原料とした本格焼酎。

◆問い合わせ先／白沢長芋生産組合  
Tel:0243(44)2001

### その他にも・・・

そば焼酎「山中郷」(飯舘村)  
じゃがいも焼酎「華浪漫」「浪漫倶楽部」(伊達市保原町)  
そば焼酎「オオムラサキ」(鮫川村)／桑焼酎「くわ草々(そうそう)」(埴町)