

史上最強のむぎ焼酎 登場!!!

ぎん みず

その名は…… **銀の水** (宮崎県)

全国各地で **今、爆発的人気!!!** その秘密……

清流「祝子川」を抱く恵まれた自然の中で創業明治三十八年の伝統に培われた焼酎造りの技と情熱を存分に生かし、手間ひまかけてじっくりと造り続けた「旨い焼酎」。全ての工程にこだわりと自信をもって造る本格焼酎「銀の水」は、良質の原料を元に脈々と流れる清らかな伏流水で丹念に醸しあげたむぎ焼酎です。むぎ本来の旨みと爽やかな喉ごしは吟味を重ねてゆっくりと仕込んだ匠の技の証です。豊かな香りと熟味、清涼感あふれる喉ごしを存分にご堪能下さい。

銀の水のこだわり

原料

大麦の中心に近いところまでタンパク質、脂肪分を極限までとりのぞいて精麦しています。むぎ特有の柔らかな風味を醸し出すためです。もちろん同じ量の原料から造り出す焼酎は少なくなります。つまり厳選した原料をぜいたくに使っているということです。

蒸す

味と香りはこの段階で決まります。蔵の湿度、気温の変化、原料の含湿具合で微妙に蒸し上がり方が違うため、神経をとぎすませて行われます。

麴づくり

蒸し上がった麦は種麴とまぜられ、半日間釜で菌の繁殖を待った後、麴室と呼ばれる部屋へ移され、丸1日寝かされます。この間、人の手を入れて状態を見ます。人間の手が温度計・湿度計の代わりになり、いい麴ができあがるかどうかは長年の経験が大きいものをいいます。

仕込水

延岡の詩人 渡辺修三が愛した清流「祝子川」。『銀の水』の名前の由来は『青い水晶のようにすきとおって、なんと美しい川であろう』という詩から来ています。ミネラル分の多い川の伏流水が、さらさらと美しい口当たりの焼酎を育ててくれます。

仕込

桶のなかでゆっくりとアルコールが生まれていきます。ぼこぼこ、ぷつぷつ、ちゃぷちゃぷ。生きている「もろみ」のうぶ声が聞こえてきます。

蒸留

騒々しかった「もろみ」がいつしか静けさの日々を過ごし始めた頃、蒸留をします。麦のもつ柔らかかで深みのある香りをこわさないようにじっくりと蒸留されます。

熟成

蒸留した焼酎はタンクのなかで約3年間の眠りにつきます。この永い眠りの間、まるやかでコクのある深みのある焼酎へと変化していきます。

びん詰

眠りからさめた焼酎を25度に割水。水はもちろん祝子川の伏流水。すっきりとしたあじわいとフルーティな香りが飲む人の心を魅了します。

お召し上がり方

オンザロック、水割り(5:5)が原料の旨さを十分に感じられる飲み方です。お湯割りにする時は、まず、お湯をグラスに入れてから焼酎をそそぐと、味や香りをひきたてる楽しみ方ができます。

いままでの焼酎では味わえなかった

キシのよい極上の口当たり

スッキリとしたあじわい

コクがあり深みのある旨さ

この3つが絶妙にバランスのとれた至福の焼酎です

ホトルキープのおすすめ価格

1. 8L ¥2,200 (¥3,600~4,000)

720ml ¥1,100 (¥2,000~2,200)