



1972年創業 老舗の泡盛卸問屋ならではの品揃えとお求めやすさでご提供いたします。
常時600種類以上の中から当店「泡盛マイスター」が厳選し、あなたの「ごち酔い」をお手伝いいたします！

こんにちは、ゲストさん。ログインはこちら。



お問い合わせ 会社案内 プライバシーポリシー サイトマップ

はじめての方へ BEGINNER	ご利用ガイド USER GUIDE	必ず見つける 泡盛検索 AWAMORI SEARCH	欲しい物リスト WISH LIST	購入履歴 PURCHASE HISTORY	よくある質問 FAQ
---------------------	----------------------	-------------------------------	----------------------	--------------------------	---------------

泡盛倶楽部 > 泡盛浪漫紀行 > おお！泡盛なのに吟醸香！昼でもイケるね。

泡盛商品検索

- フリーワードで選ぶ
- 価格から選ぶ
- 酒造所で選ぶ
- タイプで選ぶ
- 度数で選ぶ
- 容量で選ぶ

検索

閉店のお知らせ

長きにわたりご愛顧いただき誠にありがとうございました

ご注文最終受付
9月25日(月)23:59まで

新商品 & 新入荷

グラス入荷しました

河野哲舟の泡盛浪漫紀行 島ないちゃ〜の今宵もさーふーふー

二十代の頃より、酒と美味しいものをこよなく愛し、一都一道二府四十三県と全国離島をくまなく飲んで食べて廻った経歴あり。泡盛と沖縄料理に魅せられて家族を連れて移住したおじさん。愛する沖縄を時には鼻真目に。時には全国標準基準に感じられる男。特に地方文化に強いため、それほど沖縄は特殊だと思っではないが、やっぱり独特だよな。

河野哲舟 (かわの てっしゅう) = 文/イラスト・撮影

職業：フードコーディネーター、ライター、カメラマン、イラストレーター、Webディレクター、ライター、プランナー、ライダー、父、夫、移住者、酒飲み。

おお！泡盛なのに吟醸香！昼でもイケるね。

全国の泡盛と沖縄が大好きな読者のみなさ〜ん！お酒を愉しめますかあ〜？ 家飲みしてますかあ？ 1年たっても全国的にあっちもこっちもコロナコロナ……。沖縄も猛烈な勢いで拡がってしまい首都圏に遅ればせながらの緊急事態宣言が発出されてしまいましたあ。まあこればかりはねえ犯人探ししたってしょうがないし、個人や家族でできることを粛々とやっていくしかないんでしょうなあ。家で飲んでる分にはあんまり困ることはないんだけどさ。

なんだか西のほうは沖縄の梅雨入り後、例年を超えるペースでどどん梅雨入りしていったね。沖縄はあらあう？ もしかして梅雨明け？ (梅雨入りした途端w) ってぐらい好天が2週間ほど続いたんですけどね、じわじわと前線が戻ってきたとか本来のあたりまで下がってきて本来の梅雨っぽいめっちゃめっちゃ蒸し暑い日々が続いてますよw おそらく6月前半はこんな感じの天気でしょうねえ。例年だったら6月の後半には全国に先駆けて梅雨明け！ 夏のハイシーズン到来！ ってところなんだけどね。



さて、本コラムでもちょこちょこ泡盛を紹介してきてますが、基本的には新しい試みで生み出されてる泡盛です。 (新作ということでもない) 今回は"天然吟醸酵母"仕込みというender(エンダー)を紹介しますよ。ところ



幻になった泡盛「千代泉」
タンクに残っていた最後の泡盛。



限定入荷
琉球ガラス入りは手作りの為、
生産量はごく僅かです。

2021 1年間で
**人気のあった泡盛
6本セット**

これを飲めば
間違いなし!?

送料無料

FAXでご注文できます
ファックス注文書を
ダウンロードしてお使い下さい。 >>>CLICK

**泡盛倶楽部
メールマガジン登録**

毎月一回、いち早く知る泡盛プレゼント
情報やキャンペーン情報等!

**富永麻子の
酒造所巡り**

元泡盛の女王が48酒造所を巡り
歴史伝統こだわりに迫るインタビューコラム

**おいしい
泡盛の飲み方**

で、"天然吟香酵母"って何？ これは東京農大の研究室で中田久保教授が長年かけて開発に成功した酵母（NY2-1）のことで（NYとはNatural Yeastってことらしいですよ）かなり端折って言うと、この酵母を使って酒を醸すと吟醸香のような成分が多めに含まれるらしいんですね。日本酒も好きな人ならピンとくると思うけど、いわゆる純米酒と吟醸酒を比べた時のあの独特の香りというか風味のことですね。酵母そのものの特性もそうなんですが、さらに通常より低い温度で発酵させることによって、（吟醸酒もそうだよ）より華やかな香りを引き出したということなんですね。さらに、このネーミングとデザインは沖縄県立芸術大学の学生によるもので、まあ、今風に言うなら産学連携ってことになりますけどね、新しい味わいの泡盛を生み出そうという多くの人の意思が結実したボトルというわけですね。



さて実際に封を開けてみると、確かにふわっと青リンゴのような香りが上がってきます。さわやかな香りではありませんが、確かにこれは金城主の香り。最初の一杯はテイスティンググラスで試してみましょ。って、なければ（ぶつうないですかねw）白ワインなんかのちょっと小さめのワイングラスなんかを使ってみると吟醸香がよくわかります。もちろん日本酒に比べればそれなりに度数はありますからアルコール感も強めです。ある意味泡盛泡盛した感じが好きな人だとちょっと意表を突かれるかもしれないですね。もっとも、癖の強い酒をよく飲んでる人が、ほかの酒に対して「水みたい」とか「ジュースみたい」とか揶揄することがあるけど、enderは決して弱くはない。泡盛独特のオイリーな感じは十分あるし「やさしい香り・やさしい味わい」というのは"ウルトラスムーズ"ということではなく、上品な感じなんですよ。



個人的にはこうしたお酒はストレートか水や氷。せいぜい炭酸水程度にしておくべきだと思いますねえ。（度数を考慮して薄くしすぎないようにね）できればあんまりシークワサーとかレモンとか香りのものを加えてほしくな

▶ お客様の声

泡盛の感想をお聞かせください。
レビュー書き込みで100ポイントプレゼント!!

新商品 & 新入荷

送料無料の泡盛を集めました。

三合瓶を楽しむ

泡盛を育てるカメ

古酒造りにお勧め泡盛

又手困難!! 幻の泡盛「泡波」

酒器・琉球ガラス

まとめお得!! まとめ買い商品

壺入り泡盛

品うす・限定泡盛

木札メッセージ入り 琉球王朝の壺

ド迫力のおめでたさ!! 升半升

前大東島のサトウキビから生まれた COR COR

コレクター必見! ヴィンテージ泡盛

STOP! 未成年の飲酒は法律で禁止されています。

当店では20歳未満と思われるお客様の場合年齢確認をさせて頂き、未成年者へお酒を販売しないよう取り組んでいます。

ネットショップ営業日

▼ 2023年8月 ▼

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

▼ 2023年9月 ▼

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

赤色は定休日となります。
商品の出荷及び、お問い合わせのご連絡は、翌営

い。(炭酸も無香料のものがいいですね)



さてさて、そんなenderと楽しむ料理というか肴はといえばなんでしょうかねえ。刺身には一通り合うと思うし、野菜は生野菜からゆでたり蒸したりしたものもよく合うと思う。これからの季節だとそらめとか枝豆なんかともよく合うんじゃないかな? 人によって意見はいろいろあるとは思いますが、吟醸香って結構オリーブオイルとの相性いいと思ってるんだけど、最近豆腐にかけて食べてる人もいるよね。これをちょっとひと工夫してみる。沖縄といえば、結構イメージにあると思うんだけど"スクガラス豆腐"ってあるよね。(あの冷ややつこの上に小さい魚の塩漬けが乗ってるやつね) (ちなみにあれは"スク"っていうアイゴの稚魚なんだけどそれを塩漬けにしたのがスクガラス。ガラスってのは塩辛いって意味だね) でも、スクガラスってそんなに使うわけでもないしその辺には売ってないね。ならばと豆腐の上に(絹ごしでも木綿でもお好きに。島豆腐風なら木綿のほうが近いね) アンチョビ乗せちゃう。そこにオリーブオイルを回しかけるだけ。なくてもスクガラス豆腐っぽいんだけど、オリーブオイル使ったほうが何だかまとまる気がする。冷ややつこっちゃあ冷ややつこだけど、イタリアンと言っちゃえばイタリアンw これ結構簡単だし酒ともよく合う。イタリアンついでにもう一品。サーモンカルパッチョ。サーモンを薄く切って並べて、最近はやりの醤油系のスパイス(なんかいっぱいあるよ)を振り、オリーブオイルを回しかけるだけ。さらし玉ねぎとか青シソとかなんか適当に乗っけて出来上がり。オクラの薄切りとかを散らしても星みたいで楽しいよ。(今回買ってきてたのに使うの忘れてたwww) これくらいならあんまり料理やらない人でもちゃちゃっと作れちゃうでしょ?

琉球泡盛 吟香酵母仕込み ender (エンダー) 25度 瑞穂酒造

白いフロストボトル 普通の泡盛とは仕込んでる酵母が違う 「やさしい香り・やさしい味わい」がコンセプト



キャップとマークだけが濃いブルー(キレイ) 冷蔵庫でキンキンに冷やしてキョッと飲むのもありだよ

でっかくeマーク ブルーの中に金でデイゴがデザインされてる



Teyque

業日になります。
尚、インターネットでのご注文は365日、24時間
受け付けております。

【お問い合わせ】
メール：info@awamoriya.com
電話：098-877-8018
泡盛倶楽部 店長：吉田

わりかしヘビーなものが少ない組み合わせだし、休日の昼間でも楽しめるよね。

締めはソーメンのめんつゆに角切りトマトとオリーブオイルひと垂らしてイタリアンずくしだね。

飲み始めてから追加で買い出しに出るとマスクが邪魔だったりするから、しっかりそろえてから始めようね。

んじゃーねー！またんめそーれー！



**未成年の飲酒は法律で
禁止されています。**

当店では20歳未満と思われるお客様の場合
年齢確認をさせて頂き、未成年者へお酒を
販売しないよう取り組んでいます。

< 泡盛浪漫紀行のバックナンバーを見る



酒販店・飲食店
業者様向け
後払い決済をご利用いただけます

詳しくはこちら



※ お酒は20歳を過ぎてから。

www.awamoriya.com
卸
酒販店及び
業務店の皆様へ
卸売りのご案内

[このページのトップへ](#)

送料について

全国どこでも送料一律

ご注文本数にかかわらず
何本のご注文でも**1000円**

原則としてゆうパックでお届けします。
出荷してから航空便だと、だいたい翌々日には届きます。
配達日指定・時間帯指定もできますのでご注文ページにてご指定ください。

お支払方法について

各種クレジットカード、代金引換、銀行振込、郵便振替よりお選びいただけます。



返品・交換について

原則として商品不良以外は返品できませんのでご了承ください。ただし、場合によっては下記の事情を除き、個々の事情を考慮して対応いたします。

- ・特別な理由がないまま商品到着後7日を過ぎた場合
- ・お客様のもとで破損または汚損が生じた場合

購入金額の3%をポイント

購入金額の3%をポイントとして貯めることができます。

次回ご利用時に1ポイント1円としてご利用になれます。
(但し、クレジット払いを除く)



貯めに貯めて、ポイントだけで泡盛を購入するのも夢ではありません！！

お問い合わせ

那覇酒類販売株式会社 インターネット通販部

〒901-2122 沖縄県浦添市勢理客3-3-12

(098) 877-8018

電話サポート受付時間：10:00～17:00（休み：土、日、祝）

お問い合わせはこちらへ info@awamoriya.com

[\[個人情報保護について\]](#)

酒類販売管理者標識の掲示

「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律施行規則」第11条の18（標識の掲示）に基づき、酒類販売管理者標識を以下に掲示いたします。

販売所の名称及び所在地	那覇酒類販売株式会社 沖縄県浦添市勢理客3-3-12
販売管理者の氏名	上地勇也
酒類販売管理研修受講年月日	令和2年7月7日
次回研修の受講期限	令和5年7月6日
研修実地団体名	沖縄県小売酒販組合連合会



Powerd by AJAsystem

Javaは米国Sun Microsystem,Inc.の商標です。

AJAsystemは株式会社アイアムの商標です。



Copyright © 2000 泡盛倶楽部 Awamori Club All Rights Reserved. Produced by Iam Design Network.