



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「ごこち酔い」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 > 見た目はいわゆる普通の泡盛。酵母が違うのだよ酵母が。

泡盛商品検索

- フリーワードで選ぶ
- 価格から選ぶ
 - すべての価格帯
- 酒造所で選ぶ
 - すべての酒造所
- タイプで選ぶ
 - すべてのタイプ
- 度数で選ぶ
 - すべての度数
- 容量で選ぶ
 - すべての容量

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

新品 & 新入荷

ガラス入荷しました

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はてはないが、やっぱり独特だよね。

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、ナレーター、プランナー、ライダー、父、夫、移住者、酒飲み。



見た目はいわゆる普通の泡盛。酵母が違うのだよ酵母が。

はいさ〜い！日本全国のコロナと戦いながらもルールは守ってるみなさ〜ん！自分ちで（人を集めずに）好きに飲んでる分には大っぴらに言ってもいいんですよ！（個人的には自分ちに限らずとも人のほとんどいらないようなところで静かにスマートに飲むのはいいと思うんだけどね。あんまり大っぴらに言うと思われぬ攻撃とかされたりしますからねえ。）（まあ、都会じゃ難しいと思いますけどw）

いつも言ってますけど酒が悪いわけじゃない。むしろ変なストレス抱え込むぐらいなら、スマートに飲んでリフレッシュしたほうがよっぽど精神衛生上もいいですからね。もうね。第5波とかいつまで続くんだろうとかばかり考えててもしょうがない。このぶんだと規模や場所はともかく第6波・第7波と来るでしょう。となれば、こっちも腰を据えて対応していくしかない。



もちろんね、カラオケ歌いながらみんなでワイワイと騒いで飲むのが大好きなんだあー！って人は、どこかで何かをあきらめたり、何か大幅な改革が必要なのはある意味時代の要請なんだろうがないですよ。（昔はオーケーだったけど今じゃ完全にアウトってことはたくさんありますしね）だけど、好きな肴と好きな酒を楽しむってのは



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**

本質的に不変なはずなんで嘆かず焦らずまいりましょう。

さて、本コラムで紹介しているお酒はちょっとおしゃれ目だったりしがちだったんですけどねw 今回は一見バリバリに伝統的な泡盛の姿ですよ。むしろ最近のデザインの中だと伝統的過ぎて逆に浮いて見えるほど（失礼！）伝統的なパッケージの泡盛。瑞穂酒造さんの琉球泡盛 美ら燦々 30度ですよ。え？いままで割りに新しい試みの泡盛を紹介してたじゃない？って思った人は瓶の上側のラベルに注目～。「黒糖酵母仕込み」と書いてあります。一般的に泡盛は黒麹で仕込んであります。



まあ、同じ黒の字が入ってるんで見落としがちだったりするんですけどねw（いや、それはどーかな…？）もう、本コラムに限らずお酒界では超有名な人である、東京農大の中田久保名誉教授が分離・開発した黒糖酵母（5-15株）で醸した泡盛なんです。酵母の役割自体は、タイ米に黒麹を加えてでんぷんを糖化させた米麹に酵母と水を加えて発酵させ、アルコールを作ります。かなり端折って言うちゃえばそれを蒸留したものが泡盛となるわけですね。で、毎度の疑問なんですけど蒸留工程がない、いわゆる醸造酒であればその差ははっきりするだろうと。だけどそれを蒸留してしまってその個性はほんとに違いとして出てくるの？ってところですね。

もちろん、何度も蒸留していけばほとんど純粋なアルコールに近づいていくわけですし、当然どんどん個性は失われていきますよね。（実際には何度もというより連続して蒸留することによってかなり高度なアルコールを精製します）（梅酒を漬けたりするいわゆる甲類焼酎とかはそれですね）泡盛などで用いられるいわゆる単式蒸留というやり方だと20度とかそのくらいのアルコール度数にしかならないと言われてます。それを何度か繰り返すわけですが、じゃあ、そのアルコール以外の“不純物”にいろいろな風味であったり味わいであったりと原料由来や酵母由来の個性が含まれるわけですね。じゃなかったら蒸留酒は世界中みんな同じ味わいになっちゃうよね。（実際にはさらにろ過のやり方であったり貯蔵のやり方や年数であったりほかにもさまざまな要素が影響しますよ）ちなみに燦々とは太陽などが明るく光り輝くさま。とか、彩りなどの鮮やかで美しいさま。という意味らしいですからこの場合は、美しく輝くとか鮮やかで美しい的な意味でしょうね。まあその辺はニュアンスと言うか、かの美空ひばりの名曲も意味合いはニュアンスで感じろ！的なことでしょうかねw

ちなみに完全に余談ですけどこの歌、タイトルは“愛燦燦”。一番の歌詞の雨のところは雨清清（あめ～さんさんと～）と字が違うんですね。二番は風散散。で三番が愛燦燦（あい～さんさんと～）なんですね。まあ、酒飲みの人ちく的に（いつか誰かに語る時まで）心のどっかにしまっといってくださいwww

▶ 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



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



さてさて、そんな「美ら燦々」なんですが、これって新酒なんです。寝かしてない。最近の流行というか、わりに多いパターンとしては寝かすかあるいは寝かしたものをブレンドするってのが結構多い気がするんですけどね。酒の素性という部分ではそのほうが分かりやすいですね。そもそも寝かすことによって多少は丸くなるというマイルドになる傾向はありますし、タンクの素材（甕や樽だともっと）によってもちよっと味わいが変わってきますからね。香りとお初の一口は「あっ。黒糖！」って感じます。たぶん厳密に言えば黒糖の香りや味がダイレクトにするわけではないんですけど、甘い香りですね。（好きな人には伝わるとは思いますが、奄美の黒糖焼酎とかの香りと近い香りですかね。）



アルコールのダイレクトな刺激感は少なめでどちらかと言えばまろやかというかマイルドな感じはします。まるでちょっと寝かせたようなマイルドさ。新酒感は少ないかな。なんて考えてると、ワテンボ遅れてお泡盛感かもわーっと…。来た来た。なるほどー。いわゆる余韻がずっと消えるタイプじゃないかもネ。飲み始めから飲みきるまでの数秒間にどんどん変化する感じですね。たぶん数値化するとそんなに癖や味の濃さも多くない感じなんだけど個性はあるね。これ、料理に合わせるにはソーダで割ったりシークワサーやレモンをキュッと絞ったほうが合わせやすいかもしれない。刺身や和食というよりもサーモンだったらバター焼きとか、肉も割りにスパイス効かせた料理が合うかもね。和食と言うか冬場だったら鍋物であまりあっさり系じゃないのを延々食べる系だったらお湯割りも合うかもね。ちょうどそっちは秋のおいしいものが出始める季節だから、魚だったらさんまの塩焼きとか脂が乗ってる料理とは相性がいい気がするし、イモやカボチャなんかとも悪くない気がする。

さらっと切れのいい酒が好きな人にはちょっと違うかもしれないけど、癖はそれほどじゃなくても個人的なお酒が好きな人ならばまると思う。

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

STOP!
未成年者
飲酒
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
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。

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



まだまだ10月いっぱいまでは沖縄は夏が続くんでこっちは半分夏気分ですけどねー。

んじゃーねー！飲みすぎ食べすぎには気を付けてねー。

状況がそうあろうと体の抵抗力が基本的には大事だからねー。またんめそーれー！

< 泡盛浪漫紀行のバックナンバーを見る

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.