

焼酎文化をつくりあげた「河内源一郎」
その遺志を継ぐもの薩摩にあり



国内シェア90%以上の「河内菌」

明治末期、大蔵省鹿児島税務監督局の鑑定員として赴任した鹿児島で、「麴の神様」としての第一歩を踏み出した河内源一郎氏。当時の鹿児島では暑さゆえに上質の焼酎造りは大変困難なものでした。その原因が麴菌にあることをつきとめた彼は、麴菌の研究に長い年月を費やし、安定品質の焼酎造りへ応用、よりハイグレードな焼酎が製造可能な麴菌「河内白麴菌」の培養に成功しました。現在では国内で生産される焼酎の90%以上が「河内菌」で造られています。「おいしい麴を通じて人々を幸せにしたい」という遺志を誠実に受け継ぐのが、彼の三代目が後を継ぐ錦灘酒造株式会社グループ。鹿児島空港から車で3分の同社敷地内には「パレルバレープラハ&ゲン」という鹿児島とチェコの文化を融合させたテーマパークがあり「麴を学び、チェコ料理を食し、麴の恵みを飲む」が同時に楽しむことができる人気スポットです。



本格焼酎工房(焼酎ネット・ドット・コム) <http://www.shochu-net.com/>
 錦灘酒造(株)・霧島高原ビール(株)・(有)河内源一郎
 〒899-6404 鹿児島県霧島市溝辺町麓 876-15
 TEL:0120-37-0995(平日9時~18時)
 FAX:0120-58-3157(24時間 年中無休)

送料・手数料について
 全国一律100円にて承ります。代引手数料も弊社が負担いたします。
 返品・交換について
 商品到着後14日以内で承ります。返品送料も原則弊社負担ですが、お客様のご都合によるものはご負担いただきます。

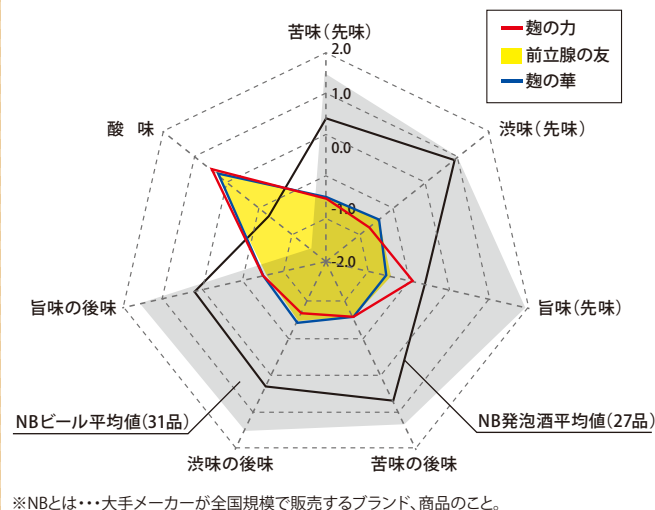
麴の結集3商品

味覚センサーによる味わい比較

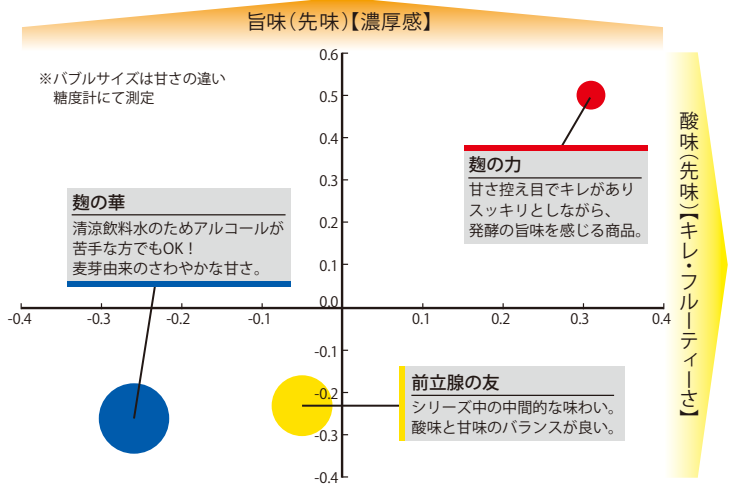
味覚の
プロの眼

下図は麴菌のエキスを濃縮し、酵素がたっぷり含まれた発泡酒「麴の力」・「前立腺の友」と清涼飲料水「麴の華」の味わいを表現したチャートと散布図です。フルーティーな味わいが特徴で、どれも一般的なビール、発泡酒と比べて全体的に味わいが控えめ。特に苦味や渋味が弱いことから、とても飲みやすい商品だと言えます。アルコールが苦手な方も一度お試しください。

ビール・発泡酒との比較



「麴の力」・「前立腺の友」・「麴の華」の比較



お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。お酒はおいしく適量を。

AJI SIGHT とは

味覚センサー(※1)をコア技術とし、食品の味や香りを数値化することで「味の世界」をわかりやすく伝えるページです。本稿では「味香り戦略研究所」(※2)が推薦する全国のこだわりの食品、飲料、酒類などをご紹介します。

※1 味覚センサー：九州大学大学院 都甲・林研究室により研究・開発が進められ、インテリジェントセンサーテクノロジー社が製品化した味を客観的に測定する装置。
 ※2 味香り戦略研究所では、味覚センサーなどを用い、甘味・苦味・酸味・塩味・旨味・渋味などを測定・数値化を行い、食品に関するマーケティングサービスを提供しています。
 TEL:045-348-7201 <http://www.mikaku.jp/> info@mikaku.jp