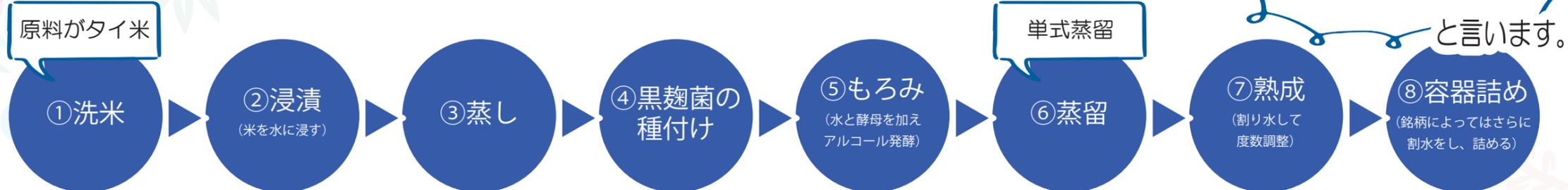


泡盛の基本的な製造方法



泡盛の魅力

泡盛は、熟成させると素晴らしい古酒に育っていきます。寝かせるほどに香りも甘くなり口当たりもまろやかになります。

古酒とは

全量が泡盛を3年以上貯蔵したものに限り「古酒」表示されています。また、古酒年数が標記された泡盛は、当該年数以上、貯蔵したものとなります。

飲む以外の楽しみ方・使い方

コーレーグース

島とうがらしを泡盛に漬けた、沖縄ならではの辛みのある調味料。泡盛の種類によって風味が異なるので、好みの泡盛で作って味わいを比べるという楽しみ方もできます。



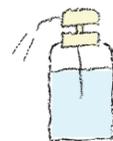
スイーツ

泡盛を使った大人なスイーツもあります。「泡盛ゼリー」や「泡盛 BONBON」、「古酒プリン」、「泡盛ケーキ」など、バラエティー豊かです。



消毒液

コロナ禍の消毒用アルコール不足解消のため生まれた泡盛をつかった消毒用アルコール。泡盛を再蒸留してアルコール度数を高めたものです。



そのほかにも、沖縄では泡盛を調味料として使う料理があります。定番は「ラフテー」!! 馴染みの無い方には使いづらいかもしれませんが、アルコール分を飛ばす調理法であればクセなく仕上がります◎



ショップでは買える! おつまみ

じーまーみ豆腐

落花生(ピーナッツ)を使った郷土料理です。クリーミーな舌触りともちり食感が特徴です◎



島らっきょう

醤油とかつおぶしをかけて美味しく召し上がれます。キムチと合えても美味しいです♪



ホルモン揚げ

沖縄シママースを使用したホルモンのからあげ! サクサク・カリカリでおつまみに最適です◎

あぶり焼ぐるくん

つまみやすいサイズ感で、おやつとしても美味しく頂けます! 炙りの香ばしさに手が止まりません!



かつおゴーヤ ちょい辛ゴーヤ

ゴーヤにかつお節をまぶし、甘辛味に仕上げたかつおゴーヤと、唐辛子の辛さがクセになるちょい辛ゴーヤ。つまみにもよし! ご飯のお供にもよし!

