



人 気 通 信

人 気 主 要 商 品 の ご 案 内

日 本 酒

違 い を 楽 し め る 4 色 の ラ イ ン ナ ッ プ

原点であり、最も得意な大吟醸、今年から契約栽培米を使用した純米大吟醸、そして中心は『黒』『青』『黄』『赤』の吟醸酒です。

人気酒造は吟醸しか造らない蔵です。よくレギュラー酒？と言われる赤人気もすべて吟醸酒です。



お客様から、飲むとよく「これが吟醸？」と言われますが、今までの常識で一般的にイメージした吟醸は、おそらく人気では「青人気」でその純米版が「黒人気」です。

つまり、すべて60%以下の精米歩合で吟醸仕込みの酒でありながら、香りよりも味を重視した酵母を使い、冷やでも、お燗にも向く辛口が「黄人気」、伝統的で昔ながらの日本酒らしさを大切にした日本酒ファン向けが「赤人気」です。

この色は『黒』＝高級品、純米。『青』＝冷たい、冷や酒。『黄』＝辛口(カレーじゃないのです)が。『赤』＝温かい、お燗。といったイメージし易い色で、お好みの商品を簡単に覚えていただけるようモダンなアートで表現しました。

ロ ッ ク 専 用、日 本 酒 好 き の 為 の 焼 酎

焼 酎

現在福岡県には約75軒の蔵元がありますが、その内、麦、米、芋、そば等の焼酎を造ることのできる蔵元は、わずか14軒しかありません。

人気酒造はその内の1軒で、冬は日本酒、春から秋にかけては焼酎を製造する蔵元です。

ご存知かとは思いますが、日本酒は寒造りといつて冬に造られるのが主流です。これは主に熱い蒸米の冷却、低温で長時間の精米、長期の低温発酵、またカビや雑菌の発生がし難い事が理由です。

夏の間、蔵人は農業を営んでいるのが伝統的な酒造りの習慣です。



しかし、近年焼酎の需要が増え、少量であった夏の焼酎の仕込みが増えつつあります。

人気酒造の焼酎は、日本酒圏と呼ばれる北日本のお客様に、九州産の焼酎より軽く洗練された、きれいな焼酎です。素材の風味がはつきり解ること、お湯割りにちょうど物足りなけれど、ロックや水割りで飲んだ時に最適になるように精製しています。

日本酒がドクターストップになってしまった時、焼酎に替えても違和感なく楽しめる、そんな焼酎を目指しています。(遊佐)



吟醸しか造らない蔵 手づくりでしか造らない蔵