

八月八日は球磨焼酎の日

昔から、米を作るには

八十八の手間がかかる

と言われています。

「米」の字を分解すると

八十八になることから

八月八日は「お米の日」になりました。

そして、お米と

球磨川の清冽な水で丁寧に磨き上げた

米焼酎ブランド「球磨焼酎の日」でもあります。

八月八日と、八の付く日には、

「球磨焼酎」で乾杯！



球磨焼酎



©2010 熊本県くまモン 協力 銀座熊本館

球磨焼酎フェア

8月8日「球磨焼酎の日」を記念して、球磨焼酎の魅力を紹介するイベントを、7か所の会場で開催します。米からつくる球磨焼酎は、

和・洋・中のジャンルを問わず、食事にあうお酒です。球磨焼酎の日をきっかけに、そのおいしさを発見して味わってください。

西武所沢S.C. 8/4(水)~8/10(火) 銀座熊本館 7/27(火)~8/9(月・振)

埼玉県所沢市日吉町12-1 ☎04-2927-0111(休代理) 東京都中央区銀座5-3-16 ☎03-3572-1147

ものがたり酒店 8/4(水)~8/10(火) 四季の瀧水 8/6(金)~8/8(日・祝)

東京都港区芝2-16-3 ※8/7(土)、8/8(日)は定休日 ☎03-3451-6421 東京都新宿区大京町22-5 ☎03-6709-9341

ビック酒販 8/8(日)~9/12(日)

・新宿西口店 東京都新宿区西新宿1-5-1 新宿西口/丸の内線2F ☎03-5326-1111
・有楽町店 東京都千代田区有楽町1-11-1 ☎03-5221-1111

東京メトロ銀座駅 7/31(土)・8/1(日)

東京都中央区銀座4-1-2

※会場によって開催期間、取り扱い蔵元・銘柄が異なります。ご注意ください。
蔵元の来店は予定されておりません。

お酒はおいしく適量を。飲酒は二十歳になってから。
飲酒運転は、絶対にやめましょう。妊娠中・授乳期の飲酒には気をつけましょう。



2020年7月、球磨焼酎の蔵元がある熊本県人吉球磨地方は豪雨で甚大な災害にみまわれました。飲んで応援しようと発売された、復興支援商品「Reborn(リボン)」は銀座熊本館で販売中です。

銀座熊本館 東京都中央区銀座5-3-16 ☎03-3572-1147(くまもとプラザ)

【営業時間】11時~19時(ASOBI・Barは12時~) 【定休日】第一月曜日、年末年始

新型コロナウイルス感染拡大予防にご協力をお願いします。ご来店の際は混雑する時間帯を避け、マスク着用のうえご来店ください。会場入り口に設置する、消毒液での手指の消毒をお願いいたします。会場が混雑している場合は、入場をお待ちいただく場合がございます。また、実施内容を変更する場合がございます。予めご了承ください。

銀座・教習屋橋交差点近くにある「銀座熊本館」は、熊本県のアンテナショップです。

1階にある「くまもとプラザ」では、球磨焼酎27蔵元の商品をはじめ、約1500のアイテムを取り揃えて、熊本を感じながらお買い物を楽しんでいただけるよう工夫されています。2階の「くまもとサロン ASOBI・Bar」では、熊本の郷土料理や県産食材を使った料理を提供しています。「くまもグッズコーナー」や「観光情報コーナー」もあります。ぜひお立ち寄りください。

主催・お問い合わせ 熊本県東京事務所 くまもとセールス課 東京都中央区銀座5-3-16 ☎03-3572-5021

「球磨焼酎」の歴史

熊本県の人吉球磨地方では、約500年前の室町時代から米焼酎造りが行われてきました。現在も27の蔵元が点在し、伝統の製法と味を守り続けています。



球磨焼酎

8のつく日は球磨焼酎で乾杯

米の文字を分解すると八十八になることから「お米の日」である8月8日を「球磨焼酎の日」に制定しました。8月8日はもちろん、8のつく日はぜひ球磨焼酎で乾杯しましょう。



500年以上の歴史

お米からできた焼酎

「球磨焼酎」とは?

原料 穀類(米)・・・国内産米のみを使用。
こうじ…………国内産米から製造された米こうじのみを使用。
水……………熊本県球磨郡または同県人吉市内で採水した水のみを使用。

製法 熊本県球磨郡または同県人吉市内で、原料の発酵及び蒸留を行っています。米、米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機で蒸留しています。

くましようちゅう

世界ブランド球磨焼酎



「球磨焼酎」は、スコッチやコニャック、ワインのボルドーやシャンパーニュと肩を並べる世界ブランドです。世界貿易機関(WTO)によって、地理的表示の産地認定を受け、国際的にブランドが保護されています。