

島酒を深堀!

八丈島の蔵元さんが大集合

材料、製法、バラエティ豊かな世界をのぞいてみませんか？

2022.02.09 @zoom

主催：はじまり商店街

協力：東京宝島事業運営事務局

Recording by YUNA TAKATA (twitter:@Yuchi_gra / note:@tktyn)

Vol.4

guest

107年目の蔵
八丈島酒造
奥山さん

元サッカー選手
4代目の修行中



代表銘柄
江戸耐 --- さつまいも 100%

八丈島で獲れる
さつまいもをブレンド

5年程休止していた蔵を再生
坂下酒造
沖山さん

10年間パーテナー
磯崎酒造で8年



代表銘柄
黄八丈

寒い時期に仕込む麦焼酎
やわらかい口当たり
と甘みが特徴

97年目の蔵
榎立酒造
笹本さん

元サラリーマン




代表銘柄
島の華 --- 香ばしいコクとまろやか、
さらりとした風味

芋焼酎用の酵母菌を使った麦焼酎

島の中では比較的新しい蔵
八丈興発
小宮山さん

ネクタイ卸の会社退職後、
酒類総合研究所で1年間研修





代表銘柄
情け嶋 --- 民謡からとった名前
父が作り上げた銘柄


麦冠情け嶋
祖父の時代に作っていた
こってりな麦焼酎

おすすめのマリアージュ

美味しい飲み方

水割りは
超軟水が合う
島の水が
一番美味しい

八丈島酒造さん --- 甘いもの --- **アイス** 
あえて濃いもの --- **中華** 

八丈興発さん --- 飲み方 ---
- 炭酸割り
- 氷のない水割り
キレ・リフレッシュが特徴なので...
油物 --- **焼き鳥** 
最初から最後まで
味が変わらない

坂下酒造さん --- 飲み方 ---
こってりしたもの --- **ごま油** **ごま和え**
- 常温の水割り
- お湯割り
香りを楽しむ

榎立酒造さん --- 飲み方 ---
漬物 --- **すっぱめのたくあん**
- お湯割り
- 水割り

島酒の瓶が四角い理由

諸説あるけど...

島の中でリサイクル
輸送のコストを抑える



島で暮らす魅力

東京に近い離島

結局は居心地が良い
人との近い距離感 --- **物々交換**

岩場と砂場の海が
両方楽しめる

若い人への届け方

作っている人の顔や
過程を見せる --- **SNSでの発信**

若者に刺さりやすい言葉
丁寧な見学対応

本格焼酎
アイランドスピリッツ