

当社ではこの夏、社内交流を深めるという意味合いのもと、毎年恒例の花見を実施しました。その際、社員対象に道東の地場産焼酎試飲会を実施し、アンケートを集計して当社独自のBEST3を作成してみました。(笑)

ドボク管理の人気 Best 3



No.1 「北さらり」

生産地：北見市、原材料：北見産たまねぎ
アルコール度数：20度、容量：720ml

北見市は網走管内の主要都市で農業が盛んな自然に恵まれた町です。そこで造りあげられた焼酎の紹介です。

北見特産のたまねぎを主原料にした品名の通り呑み易くさらりとした味の本格焼酎です。たまねぎ独特の目や鼻にツーンとくる感じは微塵もなく、たまねぎ本来の甘さや爽やかな香りがとても絶妙に引き出されています。

たまねぎが原料なので健康に良い感じがします。(笑)

飲み方としてはロックもよし、水割りもよしのオールラウンドな美味しい焼酎です。地域限定の焼酎で北見市内の2店舗でしか手に入らない希少な焼酎なのです。これはオススメですよ★

- 問い合わせ：ときわ精肉店
北見市常盤町4丁目1-16 TEL.0157-23-5475
- 問い合わせ：野村 邦子
北見市卸町3丁目3-4 (食販内) TEL & FAX.0157-36-6299

No.2 「米焼酎DEたんの」

生産地：北見市端野町、原材料：端野産米ゆきまる
アルコール度数：20度、容量：720ml

網走管内のほぼ中央に位置し現在は北見市と合併した端野町の焼酎の紹介です。

「米焼酎 DE たんの」は端野産米「ゆきまる」を仕込み米に使用して、優しく角のない呑み易い焼酎です。癖もなくまろやかで女性にもお勧めです。香りの方は米を使用している為か日本酒のような程好い甘い良い香りがします。食中食後どちらでも呑み易くバランスが良い焼酎です。

- 問い合わせ：札幌酒精工業 (株)
札幌市西区発寒10条1丁目1番1号 TEL.011-661-1211

「はっかない恋」

生産地：北見市
原材料：大麦・薄荷
アルコール度数：25度
容量：720ml

北見市の珍しい薄荷焼酎の紹介です。

この焼酎は北見市が端野町、常呂町、留辺蘂町との合併を記念して作られた焼酎です。薄荷は精製すると薄荷油なるものになります。この薄荷油は非常に水と折合いが悪く製造が難しいと言われていましたが商品開発の努力の甲斐あって最初の薄荷焼酎が完成したのです。北見市は今ではたまねぎが有名ですが昔は世界の70%以上を栽培していたほど薄荷が有名な町だったのです。はっかない恋は、端野町産の大麦を主原料に、北見産の和種ハッカを二次発酵段階で少量加えているのです。口当たりはさっぱり爽やかで、さすが薄荷と思うほどのスーッと清涼感です。濃い味の食事の後は最高の焼酎です。

- 問い合わせ：北見酒販協同組合
北見市常盤町4丁目15-6 TEL.0157-23-3508

No.3 「きよさと」

生産地：斜里郡清里町、原材料：じゃがいも
アルコール度数：25度、容量：720ml

道東の酒造メーカーでは有名な清里町焼酎醸造事業所の本格焼酎の紹介です。

1975年日本で初めて誕生した「じゃがいも」を原料とした焼酎で当時は数量が少なかった為に列をなすほどの人気で、当時は「幻の焼酎」とまで言われました。

仕込み水、割水は日本百名山「斜里岳」・摩周湖の湧水を水源とする水を使用。こだわりは他にもあり原料のじゃがいもや大麦を含めとことんオホーツク清里産にこだわっている焼酎なのです。本格焼酎でありながら特有の臭みは無く、純粋にじゃがいも焼酎を楽しみたい方や本格派の方にはお勧めの焼酎です。なかなか大量生産が出来る物ではなく、去年は約10万本を道内外(道内8割・道外2割)に出荷したそうです。

- 問い合わせ：清里町焼酎醸造事業所
斜里郡清里町羽衣町62番地 TEL.0152-25-2227

同率で No.3 「ミルク酒」

生産地：中標津町、原材料：ミルクホエー
アルコール度数：25度、容量：720ml

中標津町の焼酎の紹介です。

中標津町は酪農で有名な町です。乳牛数や牛乳の生産量も酪農王国北海道内市町村の中でも第3位なのです。チーズを作る際に出る無色透明の上澄みを「ミルクホエー」と言います。簡単に説明しますと牛乳から脂肪分を取除いた物です。余談ですが、栄養価が高くこれを食べさせて育

「夢」

生産地：紋別郡西興部村、原材料：米・松茸
アルコール度数：25度、容量：720ml

今なお「幻の焼酎」と言われている総面積の89%を森林が占める雄大な自然に囲まれた西興部村の焼酎の紹介です。

西興部村は山中のトドマツ林、エゾマツ林にはマツタケが自生しており、毎年8月・9月になると待ちわびていたグルメたちがマツタケ狩りに訪れます。

北海道での生育が珍しいこのマツタケを使った、マツタケ焼酎「夢」は旨味成分をたっぷりと含んでおり、西興部村内でしか販売されていない珍品です。地元の天然マツタ

てた豚を有名な「ホエー豚」と言うのです。この「ミルクホエー」を副原料として焼酎を造ってしまったのです。牛乳臭さはなく口当たりはまろやかで、柔らかく女性向けの焼酎です。

- 問い合わせ：札幌酒精工業 (株)
札幌市西区発寒10条1丁目1番1号 TEL.011-661-1211

その他 「流氷ろまん」

生産地：網走市、原材料：じゃがいも
アルコール度数：25度、容量：720ml

網走市の焼酎の紹介です。

流氷はどのように出来るかご存知ですか？

シベリア大陸から流れ出るアムール川の大量の真水が凍りとなり流氷が生まれ流れ着くのです。その流氷のミネラルをたっぷり含んだオホーツクの「流氷海洋深層水」を使用した本格焼酎です。海水面から3000~5000mもの海底を流れミネラルを豊富に含んだ海水を「海洋深層水」と言うのです。太陽光が一切届かない深い層を流れ約2000年の歳月をかけ地球を一周すると言われる陸からの汚染も少なく清潔でキレイな水なのです。その水とじゃがいもを原料に「流氷ろまん」は完成するのです。味はしっかりしていて割ってよし、ロックでよしの美味しい焼酎です。

- 問い合わせ：清里町焼酎醸造事業所
斜里郡清里町羽衣町62番地 TEL.0152-25-2227

「摩周湖」

生産地：川上郡弟子屈町
原材料：熊笹
アルコール度数：20度、容量：720ml

弟子屈町の焼酎の紹介です。

なんとも名前にインパクトのある焼酎です。摩周湖は「霧の摩周湖」と呼ばれるほど有名な湖ですが他に何があるかご存知ですか？ 実は、「熊笹」なのです。一般的にはあまり馴染みがないかもしれませんが、漢方薬としても注目を浴びている熊笹を原料に用い、原水には神秘的な湖『摩周湖』の伏流水を使用した焼酎です。マイルドな味わいの焼酎です。

- 問い合わせ：札幌酒精工業 (株)
札幌市西区発寒10条1丁目1番1号 TEL.011-661-1211

ケを使っているため、採れた年にしか造れない「幻の焼酎」。マツタケエキスが5%以上も入っており、深い香りと味わいが人気の秘密です。

昨年は製造本数は4800本。初年度の一昨年は1200本しか製造できず、発売開始から3日で完売するほどの人気でした。香り高い風味豊かな焼酎を是非ご賞味してみてください。

- 問い合わせ：西興部村企画総務課
紋別郡西興部村字西興部100番地 TEL.0158-87-2111

焼酎についてのちょっと豆知識

単式蒸留しようちゅう：酒税法の改正で、しようちゅう類が「単式蒸留しようちゅう」に品目の名称が変更されました。

飲酒運転は絶対に止めましょう

