



特許技術で造られる「つるし八千代伝」(左2本)と「Criolo クリオ」。
両端は巻紙付き
|| 垂水市の八千代伝酒造

原料の自社栽培を進める
農業法人八千代伝酒造(垂
水市、八木健太郎社長)は、
サツマイモを約2カ月間つ
るし、糖蜜熟成させて造る
本格焼酎「つるし八千代伝」
「Criolo クリオ」の製
造法で特許を取得した。12
日からは2銘柄の今季の限
定販売が始まった。
特許は8日付。芋の収穫
法、熟成法、焼酎製造、成
分などについて、2銘柄そ
れぞれで取得した。
2013年から芋の熟成

つるし芋焼酎 製造法が特許

を研究してきた。自社栽培
の紅はるかを青果用と同様
に丁寧に収穫し、2カ月つ
るしても傷まず、糖度を約
9度から38度近くまで上げ
る技術に成功した。熟成芋

垂水・八千代伝酒造

を蒸すと、酒質に好影響を
与える芋蜜があふれ出る。
通常の焼酎造りで蜜は出な
いため、蒸し器や冷却法も
改良を重ねた。
一連の技術を使い、貴腐

甘み熟成

ワインをイメージした「つ
るし八千代伝」を16年に発
売。翌年、熟成芋をさらに約
1週間かけ氷結冷蔵させた
アイスワインのような「C
riolo クリオ」を造った。

2銘柄で

八木社長(37)は「熟成芋
焼酎が注目される中、つる
しの技法がオンリーワンと
証明できた。年数回発売で
きる体制を整え増産した
い」と話している。両銘柄
ともアルコール度数25度、
1.8%税別3千円。
(犬塚政志)

のサンマは「吹サンマ」全国で1番美味しい。別入、産の良ハエ母のソウ、の設置の目的。