

八重山の 野生。



ZAKIMI
2022
TYPHOON 12TH
EXCELLENT QUALITY

This spirit is made using purified
rainwater from typhoon in
ISHIGAKI for distillation.

alc.43%

2022
TYPHOON 12TH
ZAKIMI

台風が醸す酒

熟成した泡盛の豊潤さ、そして野生の勢いを瓶とラベルに凝縮しました。酒は風土に醸されるものです。石垣島は台風の交差点のような場所。島の名の由来の石垣も、暴風雨から暮らしを守る島人の知恵の産物です。「台風」と命名された泡盛は、30年の古酒を、その年に到来した台風の風雨に薨ごと晒して熟成の仕上げとし、その雨水を浄化して、仕上げの割り水として用いています。まさに八重山の自然の恵みを経た泡盛なのです。「顔」は10年古酒と10年樽貯蔵のブレンド、「ゆく」は8年古酒を100%用いた、八重泉酒造の面構えであり、作り手の心意気を表明する酒です。





ゆく

2022
HIGH QUALITY

8年古酒 700ml / alc.43%

「ゆく」は、8年ものの古酒。味わいの奥に蒸留時の力強さを残している酒です。八重山に古くから伝わる泡盛という酒の伝統は、焼酎よりも古くウイスキーよりも深い。遠くアラビアの地からインドシナ半島を経由し、島伝いに伝播した蒸留酒は、島の文化とともに伝承されてきました。



顔

2022
EXTRA QUALITY

10年古酒×10年樽貯蔵 700ml / alc.43%

ほんのりと樽の色が滲み出した、微かに淡い琥珀色が特徴です。10年熟成の古酒と、10年樽貯蔵の古酒のブレンドによる絶妙な色と香り。名称は、八重山の泡盛の「顔」となるような、堂々たる落ち着きと揺るぎない品格を示すものです。まさに八重泉酒造の品質の極まりがここに 있습니다。



台風

2022
TYPHOON 12TH

30年古酒 700ml / alc.43%

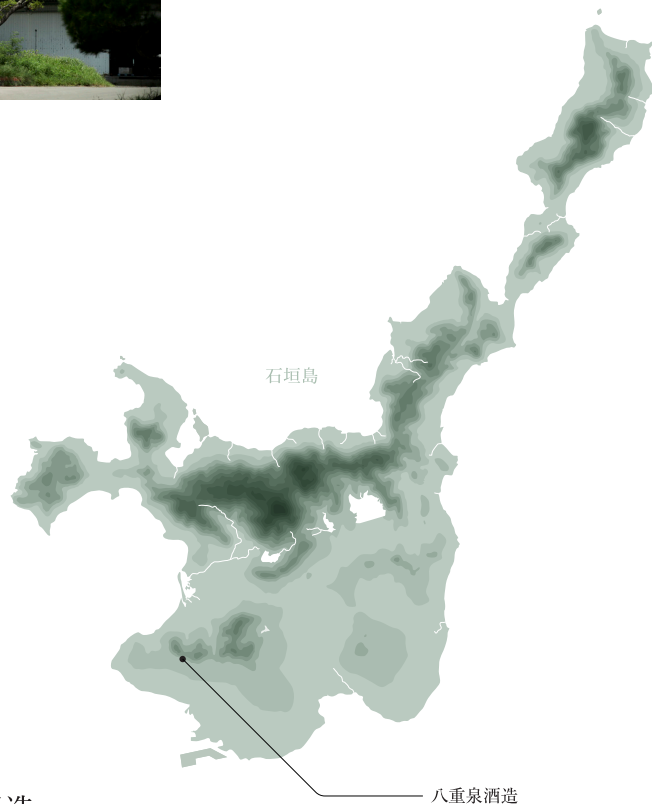
八重泉の泡盛の頂点に立つ芳醇な香りに、この酒の経てきた時間と風土が凝縮されています。30年、石垣島で眠り続けることではじめて到達できる円熟感とまろやかな香気の融合。43度という度数ならばこそ表現できる、身体の奥底にまで響き渡る熟成の古酒の手応えを堪能ください。





蒸留酒伝播の歴史

泡盛の起源は紀元前のメソポタミアに遡ります。やがてアラビアの錬金術師たちの試行錯誤の副産物として発明された蒸留酒が、商人たちの移動によって北方はフランス、イギリス、ロシアへ、西方は大西洋を超えてメキシコへと伝播したといわれています。そして東方はインドシナ半島を経由して、琉球にたどり着いたのが500年以上前のこと。多様な文化・文明を経巡りながらも、蒸留酒はそれぞれの土地の風土で醸され、その土地固有のスピリッツへと変容を遂げました。西洋ではウォッカ、ウイスキー、ブランデー、ラムとなり、琉球では泡盛へと育ったのです。



海と山と八重泉酒造

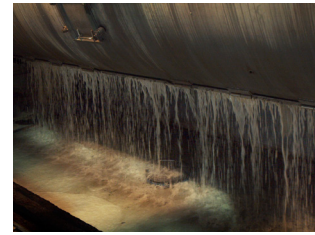
琉球諸島の南西端、八重山諸島のひとつである石垣島。この地で八重泉酒造が泡盛づくりを始めたのは1955年のこと。以来、およそ60年以上に渡って泡盛産業の中核を担い続けています。1989年、「良い酒は良い環境から生まれる」という考えのもと、竹富島や小浜島を見渡すことのできる場所に工場を移設しました。石垣島の南西部、標高230メートルのパンナ岳を背後に、太平洋の海を臨む傾斜地です。工場には大きな窓が二つあり、一方は海、もう一方は山から流れてくる風を取り込む構造になっています。海と山、そのどちらも身近に感じる環境で酒造りが行われています。





八重泉の酒造り

泡盛造りでは、原料となる長粒種の米に黒麹菌を散布し、一回の仕込みで蒸留の全てを行う「全麹仕込み」を行います。これは温暖な八重山諸島の気候に適した仕込み方で、麹は細い米の内部にまで深く菌糸を伸ばし、これが独特のコクや旨味を生み出します。八重泉酒造は、泡盛の味を決める黒麹菌の力に早くから注目し、蒸留したての泡盛を新種として出すのではなく、長い年月をかけて熟成させた「古酒（コース）」造りを行っています。寝かせることで蒸留時の荒々しさや刺激香がとれ、甘みと香味が備わったまろやかな味わいの古酒へと育っていきます。



1 洗米・浸漬

丹念に米を洗い糠を取り除く。その後水を溜め、蒸すのに必要な水分を米に浸漬させる。



2 蒸し米

米を水切りしたあと蒸し上げ、米が麹をつくりやすい状態にする。



3 種つけ

蒸しあげた米を適温まで冷まし、黒麹菌を散布する。

4 製麹

種つけを終えたら製麹棚に移し、温度管理をしながら麹を生育する。黒麹菌が育つことで米のでん粉がブドウ糖へと変化する。



5 もろみ

仕込み容器に製麹を終えた米麹と水、酵母を加えて発酵させ、もろみをつくる。約2週間でアルコール度数18%前後のもろみになる。



6 蒸留

もろみを80-90度の直火で蒸留する。昔ながらの直火蒸留で一氣に加熱することでアルコール以外の成分を飛ばし、酒のうまみや香りを強めることができる。

7 貯蔵

一般的には甕やステンレスでの貯蔵が主流だが、八重泉ではステンレスと樽で常温貯蔵する。樽で寝かせることで、木材の芳醇な香りを吸収した風味豊かな泡盛が出来上がる。

8 瓶詰め

完成した泡盛を瓶や壺に詰めて完成となる。

ZAKIMI



ゆく

2022
HIGH QUALITY

8年古酒 100%
700ml / alc.43%
20,000円 (税込)



顔

2022
EXTRA QUALITY

10年古酒 × 10年樽貯蔵ブレンド
700ml / alc.43%
60,000円 (税込)



台風

2022
TYPHOON 12TH

30年古酒 100%
700ml / alc.43%
20,000円 (税込)