



泡盛 Q&A

意外と知られていない、
泡盛の基本をまとめました。

Q 古酒とは何ですか？

A 全量が3年以上
貯蔵された泡盛です。

3年以上貯蔵された泡盛を古酒と
いいます。複数の古酒がブレンド
されている場合、その中で最も
貯蔵年数の短いものの年数が「〇年
貯蔵」などと表示されます。

Q 「琉球」泡盛とは
何ですか？

A 沖縄県内で、特定の基準を
満たして生産された泡盛です。

泡盛自体は沖縄県外でも製造・表示
することが出来ますが、「琉球」
という表示は沖縄県内で特定の
基準を満たして生産された泡盛に
のみ表示可能です。

Q 何からつくられて
いますか？

A 米麴と水だけで
つくられています。

米麴と水だけを原料に、泡盛はつくら
れています。米麴と水に酵母を加えて
2~3週間発酵させます。その後、
これを沸騰させて発生した蒸気を
冷やしたものが泡盛になります。

Q 泡盛は焼酎と
違うのですか？

A 酒税法上、泡盛は焼酎の
1種に分類されています。

米麴と水だけを原料につくられた
焼酎と言えます。また、米麴をつくる
麹菌について制限があり、黒麹菌しか
使用できません。なお、芋焼酎など他の
焼酎にも一部米麴が使われています。

Q 何故アルコール度数が
高いのですか？

A 蒸留という製法でアルコールが
濃縮されるからです。

蒸留という製造工程を経ること
により、アルコール度数が通常40%
以上になります。30%や25%の
製品は、出荷前に水で割って調整
したものです。

Q 新酒の季節は
ありますか？

A 年中つくられており、
新酒の季節はありません。

清酒やワインなどは、特定の季節に
製造することが多いため、出来立て
の新酒を楽しむ習慣などがありま
すが、泡盛は年中つくられているた
め新酒の季節はありません。

Q 賞味期限は
ありますか？

A 賞味期限はなく、
腐ることもありません。

成分の99%以上が水とアルコールで、
残りの1%未満が香り成分です。また
腐敗する成分は含まれませんので、未開封
であれば何十年も持ちます。ただし、
キャップの劣化にはご注意ください。

Q 製品はどのように
保管すれば良いですか？

A 常温で保存でき、暗所の方が
好ましいと言われています。

常温で保存しても劣化しませんの
で、冷蔵庫などに入れる必要はあり
ません。ただし、紫外線で劣化する
と言われていますので、直射日光を
避けての保管が好ましいでしょう。

Q 甕に入って売られている
泡盛の特長はなんですか？

A ご家庭等で長期間熟成させて
愉しむために甕で売られています。

長期熟成により、甘い香りが増し、口
当たりもよくなるといわれています。
泡盛愛好家は、伝統的な貯蔵容器で
ある甕を使って、自分の好みになる
よう泡盛を熟成させています。

さらに魅力を知る「泡盛楽しみ方ガイド」はこちらから



沖縄県酒造組合

優美に香る、
時が誘う古酒の世界。

令和元年度沖縄県支援事業 琉球泡盛再興プロジェクト

古酒体験 **豊潤の時** キャンペーン

2019年9月4日(水) ~ 9月30日(月)

抽選で500名様に
「自宅で楽しむ古酒&酒器セット」が、当たる！

【キャンペーン対象】 キャンペーン参加店にて対象商品(古酒)をご注文された方(お一人様 一日一回まで)
【対象商品】 古酒飲みくらべセット・古酒ボトル・古酒グラス、一合取り・その他、古酒ベースのカクテルなど
【景品】 自宅で楽しむ古酒&酒器セット(古酒 一合・カラカラ 一個・ちぶぐわー 二個)



時を味わう「古酒と一般酒・飲みくらべ体験」申し込み承り中

※ 詳しくは、店内スタッフにお問い合わせください。



主催：沖縄県酒造組合 後援：沖縄国税事務所

古酒体験キャンペーン 豊潤の時

古酒体験キャンペーン

豊潤の時

2019年9月4日(水)~9月30日(月)

参加店舗一覧

WEBサイトはこちらから >>>



【北部・20件】

- ・居酒屋 恩納まつり
- ・Ryukyu Dining 家守家
- ・Bar LINK
- ・琉球ダイニング 桃香
- ・居酒屋 くえふう
- ・和琉酒ダイニング 良風(らふう)
- ・ニライ亀蔵
- ・居酒屋 海 KAI
- ・新風料理 風
- ・たけちゃん本店
- ・炭火焼肉 國 KUNI
- ・居酒屋 あはあー
- ・MUSIC BAR VANVAN
- ・はなおり
- ・古酒蔵・山桜
- ・海鮮居酒屋 活
- ・大家
- ・ビュッフェレストラン マーセン
- ・メインダイニング 泉河
- ・ラウンジ&バー カラハイ

【中部・29件】

- ・旬彩創作工房 なかむら
- ・酒処 禅 (ZEN)
- ・RINKEN'S KITCHEN
- ・Okinawan music kalahaai (カラハイ)
- ・酒香食彩 丹菜房
- ・旬の魚と炭火料理・酒BAR いくた
- ・ゆんたく処 友友 ~とともも~
- ・路
- ・フォーエバー
- ・串焼き 一羽
- ・BAR DEER FOREST
- ・メゾン語れー小
- ・あぶりもん
- ・玲奈
- ・ショット・バー・モンタナ
- ・miu (ミウ)
- ・ひつじ
- ・スカイラウンジ DASH8
- ・横丁酒BAR かしこ
- ・居酒屋 はな火
- ・炉ばたバル 伝心
- ・Bar かすり
- ・ケミストリー
- ・休憩空間 かねぎち
- ・居酒屋 やんばる船
- ・でっち亭
- ・The居酒屋 はるすず
- ・癒空間バル ななまる
- ・むりぶし(群星) 居酒屋

【南部・11件】

- ・食彩ダイニング 夢適
- ・味どころ 田舎家
- ・旬鮮Dining 志乃家
- ・おばんざいと美味しいお酒 虹 (Nu-Ji)
- ・和だいにんぐ オホーツク
- ・居酒屋 億竜
- ・炭火焼肉 いちゃりば兄弟
- ・炭火焼鳥 ラーまくー酒場
- ・にしき家
- ・居酒屋 かいきょう
- ・dining bar link (リンク)

【那覇市・45件】

- ・酒場 KUMECHO
- ・Barガソリンオキナワ
- ・Bar才谷屋
- ・肴・料理や るくすけ
- ・hinode
- ・居酒屋 ばたんち
- ・MUSIC BAR NAGATA
- ・Bacchus -バックス-
- ・路地酒場 (すーじさかば) まあちゅう
- ・カラオケ&ダーツBAR Taachimachu
- ・Twin Whirl
- ・風林火山
- ・京彌
- ・からおけだーつばー cor -コル-
- ・沖縄郷土料理 めんそーれ
- ・海鮮料理 優尋(まさひろ)
- ・咲蔵
- ・貝鮮炭菜 はちろく
- ・居酒屋 HIDARIUMA
- ・具志堅家~
- ・個室居酒屋 居食屋 甚兵衛
- ・おいしい魚とやきとりの店 一巡
- ・居酒屋 くら
- ・和磊(わらい) 久茂地
- ・酒仙炭焼 ちどり
- ・月うさぎ
- ・炭火串焼 鶏坊
- ・カラオケミュージックBar Kira Hime
- ・NOMIYA
- ・古酒&古酒オリジナルブレンド自由研究店 酒楽バー サンシャイン
- ・NY和琉絆道
- ・ヴァンラーソ (VINLAZO)
- ・琉球Dining ひがし町屋
- ・櫻家
- ・えん沖縄
- ・ステーキバル 88 OKINAWA
- ・肴菜
- ・居酒屋 West2000
- ・BLUE BEAT
- ・くずし割烹 粹 -いなせ-
- ・大衆酒場 泉家
- ・食彩倶楽部 愛魚人 (アイウォンチュ)
- ・JAPANESE BAL えいと
- ・おつまみとお酒 Felice (ふえりーちえ)
- ・芯酔屋

【久米島地区・2件】

- ・寛ぎ屋 南美花 (くつろぎや なんびか)
- ・居酒屋 南島食楽園 リゾートホテル 久米アイランド

【宮古島・7件】

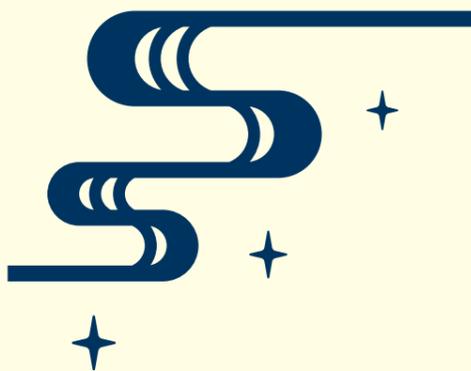
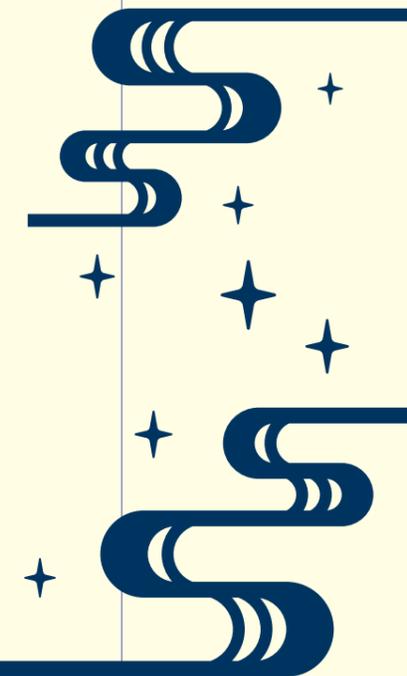
- ・いもくりなんぎん 宮古島店
- ・宮古島炭火焼 味鶏 -MIDORI-
- ・琉球ダイニング ふあいみーる
- ・大衆居酒屋 あめりか村
- ・郷土料理居酒屋 壱番座
- ・寿司Dining チョモランマ
- ・しゃぶしゃぶ せいる蒸し 豚匠 宮古島邸

【石垣島・15件】

- ・割烹 三寿司
- ・割烹居酒屋 はーりー
- ・磊風八
- ・島人居酒屋 8番地
- ・まぐる専門居酒屋 ひとし 本店
- ・まぐる専門居酒屋 ひとし 石敢堂店
- ・豊年満作
- ・石垣島ダイニング シーサー
- ・海人居酒屋 源 総本店
- ・ゆくい処 海人めし
- ・海人居酒屋 源 (新栄店)
- ・海人居酒屋 源 (美崎店)
- ・海人居酒屋 源 (平得店)
- ・海人居酒屋 源丸 (新川店)
- ・ファミリー居酒屋 源 あやばにポウル店

古酒の楽しみ

古酒はじっくり、ゆっくりと味わってください。
舐めるように口に含んで、舌の上で味わう。
口の中から鼻腔に抜けるバニラやメイプルシロップの
ような香りもまた味わいのひとつです。
古酒に至る歳月に想いを馳せながら
豊潤の時をお楽しみください。



壺屋やちむん通り祭り -2019-

「やちむんと古酒探訪」ワークショップや
プレゼントが当たる「古酒好き酒クイズ」
など様々な催しがあります!

詳しくは、こちらのQRコードより
アクセスください。



開催日
2019年11月2日(土)・3日(日)
10時~18時

壺屋やちむん通り会
HP

壺屋やちむん通り会
Facebook