



南瓜焼酎

儀四郎

ジオの大地が  
はぐくむ南瓜かぼちゃ

化粧箱1本入り720ml  
**1,600円(税込)**  
数量限定

JAひがしうわ特産のカボチャは、昭和55年より生産が始まり、現在では、トンネル・抑制併せて、40畝の園地で140名の方々が生産しています。

この特産カボチャを、より多くの皆様に知って頂きたい、南瓜焼酎を造りました。名前は初代部会長から命名され『儀四郎』と名付けられました。ほんのり甘く、アルコール分は25度でロックでいただけます。

焼酎づくりに欠かせないもの。  
それは「素材」と「水」です。

豊かな滋味と風味を持つカボチャは、ジオの大地から育った「えびす」という品種を使用しています。

山間を流れる清流とその水で栽培する清流米を原料に、伝統ある地元の媛囃子酒造会社で製造されたフルーティーな味わいとなっています。

これらの相互作用によって「南瓜焼酎」の深い味わいが醸し出されているのです。



四国西予ジオパーク  
SHIKOKU SEIYO GEOPARK

ジオパークとは、地層構造や地形など大地に関わる自然遺産を主な見どころとする自然の中の公園で、愛媛県西予市の「四国西予ジオパーク」もこの中に選ばれました。「四国西予ジオパーク」は、海拔0mから1,400mの標高差の中に、古生代から新生代までの様々な地層や、リアス式海岸・盆地・河成段丘・カルスト台地などの多様な地形が存在し、その中で育まれている多彩な自然環境に触れながら、私たちの祖先の営みや海・里・山の多様な文化・食・暮らしを楽しむことができます。

電話・FAXでのご注文賜われます。  
お支払方法、送料などは発送要領をご覧ください。  
ホームページURL <http://www.ja-higashiuwa.or.jp>

 **JAひがしうわ**   
愛媛県西予市宇和町卯之町2-462

ジオの大地が育む「えびす」

# 南瓜焼酎 儀四郎

## 製造工程

### ◇一次仕込み

麴に水と酵母を加え、焼酎酵母菌が増殖し発酵に必要な「酒母」が1週間で「一次もろみ」として出来上がります。

### ◇二次仕込み

蒸したカボチャを一次もろみと混ぜ、アルコール発酵させます。約2週間で発酵が終わり、でんぷんの糖化で甘くて芳醇な「二次もろみ」に生まれ変わります。

### ◇蒸留

発酵し終わったもろみに蒸気を吹き込み、沸騰させ、上がった蒸気を冷却し、原酒が出来上がります。

### ◇熟成

蒸留された原酒は、貯蔵庫熟成のときを待ちます。原酒の成分は微妙に変化し、香を増し、まろやかな味に変化していきます。

### ◇出荷

40度の原酒をそのまま軽くろ過だけを行いアルコール度調整後、瓶詰めされた南瓜焼酎です。

産地	愛媛県
醸造元	媛囃子
分類	単式蒸留焼酎
製法等	減圧蒸留
アルコール度	25度
原材料	米麴・南瓜
原料比	米麴 28.6%・南瓜 71.4%

(連絡先)

東宇和農業協同組合 営農部 営業課  
797-0045 愛媛県西予市宇和町坂戸 652  
TEL: 0894-62-6859 FAX: 0894-62-7746  
E-MAIL: ja-einoucenter-2@deluxe.ocn.ne.jp

FAX 注文用紙はホームページより  
ダウンロードできます。  
<http://www.ja-higashiwa.or.jp>

