

沖縄の地域資源の活用・沖縄生まれのおすすめ商品

泡盛メーカーが沖縄産「紅いも」を使った焼酎を開発!!

# 紅いも焼酎 紅一粋

活用した地域資源

沖縄の島野菜、紅いも

## 事業概要

「この土地で穫れた作物で酒を作る」というのが基本理念である沖縄の泡盛メーカー、ヘリオス酒造(株)。

これまでも国際品評会モンドセレクションで最高金賞を受賞した琉球泡盛「くら」などの泡盛商品以外にも、サトウキビを使って作ったラム酒や沖縄のトロピカルフルーツを使って作ったリキユールなど様々なアルコール商品の開発を手掛けてきた総合酒造メーカーでもある。



ヘリオス酒造 株式会社  
製造本部取締役兼本部長 玉城英哉さん

今回、地域資源活用プログラム企画において、歴史ある沖縄の特産品「紅いも」を使用した、新しい酒類商品「紅いも焼酎を生産農家と連携して開発するプロジェクト」を発案。見事認定を受け、今回商品化が行なわれた。

## 生産者インタビュー

今回開発された沖縄産紅いもの焼酎について、お話を聞かせて下さい。

沖縄の有名な特産品「紅いも」を使って作った本格芋焼酎で、「紅一粋(べにいっすい)」と名付けました。この名前には読んで字の如く、「芋は紅いも、それ一本で仕上げている」。味わい深く、ピュアな味にもっていききたいという思いが込められています。

商品開発に辿り着く迄の苦労した点などを教えてください。

九州の南の方で芋の焼酎が有名ですが、その中で自社商品の独自性をどう出すのが課題でした。この商品では特に原料にこだわりまして、沖縄の特産品である「紅いも」を100%使用すること、それから、琉球泡盛の製造に使われている「黒麹菌」。



紅いも焼酎 紅一粋(べにいっすい) 720ml

この沖縄独自の2つの組み合わせで、「(沖縄の泡盛メーカーである)我々だから(こそ)できる芋焼酎」を開発しました。また、紅いもの土壌を「島尻(しまじり)マジ」にこだわりました。その大地は珊瑚由来のアルカリ性で、カルシウムを代表とするミネラル豊富な土壌です。

最後に一言メッセージをいただいてもよろしいでしょうか。

沖縄でできた個性的な紅いもで作った焼酎です。生はもちろん、お湯割り、ロック、水割り、自分流で広く味わえます。ぜひみなさんに楽しく、美味しくのんでいただければと思います。

本格いも焼酎「紅一粋」は泡盛メーカーの作る「紅いも焼酎」。今、注目が集まっている。



ヘリオス酒造 株式会社  
〒905-0024 沖縄県名護市字許田405  
TEL 0980-52-3372(代表) FAX 0980-52-0878  
http://www.helios-syuzo.co.jp/