

# 963 WHISKY

Produced by Fukushima Kennan Syuhan

## 963 及び掲載商品が買えるお店

「963」及び掲載商品のお買い求めは、最寄りの酒販店、百貨店、スーパーで、「オンラインショップ開成屋」でも取り扱っております。  
※取り扱い商品は店舗によって異なります。  
※一部取り扱っていない商品もございます。

開成屋 検索



## 編集部おすすめのおいしい飲み方 963のウイスキーフロート



1. 氷を入れたグラスに、6〜7分目まで水を注ぐ
2. パースプーンやマドラーなどを使い、伝わせるようにウイスキーを静かに注ぐ  
※水の上にウイスキーの層ができるように。できあがったウイスキーフロートは、最初はウイスキーだけを味わうストレートで。徐々に氷が溶け、水とウイスキーが混ざり合う中でロックや水割りへと、見た目と味わいの変化が楽しめます。

今回使用したウイスキー  
ブレンドモルト 963 17年  
ワインフリザーブ 700ml ¥18,000円  
※層の違いがはっきり出るので、色の濃いめのウイスキーがおすすめです。  
オンラインショップ開成屋にて販売中。

## Information

### 「お中元カタログ2019」

承り期間  
6月1日(土)〜7月31日(水)  
963限定ギフト、オリジナル商品、産地直送、福島的美味逸品など、お酒から飲料水、食品まで、夏のギフトにぴったりの厳選した200以上のアイテムを掲載しています。  
※ご注文はお近くの酒販店へ



### 東の食のブランド・アワードで「963」がデザイン賞受賞

東日本大震災以降に誕生した東北の新たな食のブランドを表彰する「東の食のブランド・アワード」。3回目を迎えた今回、ウイスキーブランド「963」がデザイン賞を受賞しました。アワードでは、デザインやブランド戦略が高い評価を受けました。



### TWSCで「963 ダブルマチュアード」が銀・銅メダルを受賞

この春開催された日本で初めてのウイスキーとスピリッツの品評会「東京ウイスキー&スピリッツコンペティション」で、「963 ダブルマチュアード」が銀賞・銅賞を受賞しました。

963 AMBER ダブルマチュアード 銀賞  
963 BLACK ダブルマチュアード 銀賞  
963 RED ダブルマチュアード 銅賞



### 表紙のロックグラス

ガラス工芸作家で秋田公立美術大学教授の小牟穂尊人氏の作。小牟穂氏は、菅の川酒造が創業250年記念ウイスキーを発売した際に、1本1本手作りでボトルを作成しました。グラスは菅の川酒造売店にて購入可能(受注生産となります)。1個 5,000円(税別)。

<http://www.kennan-syuhan.co.jp>

FOLLOW US!!



SNSで最新情報をお届けしています。

発行 2019年6月15日

発行人：山口哲行 発行：福島県南酒販株式会社 福島県郡山市字架根屋敷 20-1 TEL.024-932-3250 (代)  
編集：長谷川裕美、阿部美穂子、菊地香那(福島県南酒販株式会社) ライター：島山久美 進行管理：加藤敏一(ケイシイイ株式会社)  
アートディレクション&デザイン：安達尚弘(ズアン) 撮影：佐久間正人



古紙パルプ配合率80%再生紙を使用



※本誌は参考小売価格です。 ※本誌内の表記価格は原則税別となります。 ※本誌掲載の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。 ※価格表記のない撮影小物はスタイリスト私物です。  
◎お酒は20歳になってから楽しく適量を ◎飲酒運転は法律で禁止されております

## FUKUSHIMA KENNAN SYUHAN NEWS

### 日本酒仕込みの珍味「極味-KIWAMI」

お酒のアテに欠かせない珍味。その珍味を日本酒に漬けて作ったら、よりお酒にぴったりの珍味になるのでは。そんな思いから生まれたのが「日本酒仕込みの珍味「極味」」です。第1弾はIWCで受賞歴のある、「奥の松酒造 あだだら吟醸」と「名倉山酒造 純米酒 月弓」。ぜひ、お試しください。

製造：(有)西沢珍味販売  
※いずれの商品も1〜5%程度のアルコール分が含まれています。



#### 奥の松 清酒仕込み 焼きえいひれ

こだわりのえいひれをじっくり漬けており、柔らかく、風味豊かな味わいが楽しめます。オーブントースターで2〜3分焼くと香ばしきアツ。42g 500円  
※他に「つまみたら」「いかそうめん」「帆立貝柱」各 500円



#### 名倉山 清酒仕込み 帆立貝柱

独自の製法で丁寧に職人が漬けた逸品。生のような食感で帆立の旨みが味わえます。炊き込みご飯や野菜炒めの食材としてもおすすめです。32g 500円  
※他に「つまみたら」「いかそうめん」「焼きえいひれ」各 500円

## 963と出会えるお店

### ホルモン焼 福ちゃん

# 007



イケメン揃いのスタッフ。「963はスッキリ飲みやすいので、焼き肉にもぴったりです」。ボトルキーブも可能で、地元愛にあふれた常連さんに支持されているそうです。業会は2階奥で20〜30人位まで。

### 上質な肉を食べるならここ！ハイボールとも好相性

厳選した和牛、芝浦直送のホルモンなど、全国から鮮度の良い上質の肉を仕入れ、提供するこの店は、一人焼き肉からファミリー層まで幅広く人気の店です。おすすめは、リブローズをサッと炙ってポン酢でいただく「焼きしゃぶ」。肉の旨みをかみしめたら、「963」のハイボールをクイ。暑い夏にもガツツリいけそうですね。お店自慢の肉や一品料理、冷麺、チゲなどが味わえるおまかせコース(5,000円〜)も内容充実で大満足。

ホルモン焼 福ちゃん  
郡山市駅前2丁目8-20 TEL.024-983-8428  
営業時間 18:00〜翌2:00(ラストオーダー 1:30)、日曜日 18:00〜24:00(ラストオーダー 23:30)  
年中無休 ※7月より毎週月曜日定休



# KURASU\_alpha

Lifestyle zine

おいしい日常、伝えます。

2019

技ありの酒

vol.007

photograph by Tsukada Naohiro



美味しくもあり、涼しくもあり。

## cover story

### 瑠璃も玻璃も... aestheticism

ガラスは、今から約5,000年前にメソポタミアで誕生したそうです。日本に登場したのは2〜3世紀のこと。「瑠璃(るり)」「玻璃(はり)」「ビードロ」「ギヤマン」、いずれもその昔、ガラスを意味する言葉として使われてきました。ちなみに「瑠璃」は青色の宝石、「玻璃」は水晶のことで、素質や才能のある人はどこにいても目立つ、能力を発揮するということを「瑠璃も玻璃も照らせば光る」といいます。この夏、個性きらめくジャパニーズ・クラフトの美酒を、お気に入りのグラスでいかが？





# 新たなスタンダードへ。 2つの963、誕生

さまざまなタイプでお楽しみいただいていた「963」に2019年7月26日、新しい定番となるべく2つの新商品が登場。ノンチルフィルタードでノンカラーリング。厳選した原酒を複雑にブレンドし、魅力ある味わいを造り上げています。

## AXIS

**963 アクス  
ブレンデッド ウイスキー**  
「AXIS」とは「軸」のこと。963 ウイスキーの新たな主軸となるべく誕生したブレンデッド ウイスキーです。味わいを優先し、数種類の原酒をベストの配合でブレンドしました。バランスの良いまろやかな味わいは、水割りやハイボール、さまざまな飲み方でお楽しみいただけます。  
アルコール分 46%  
700ml 4,800円 (税別)



## BONDS

**963 ボンズ  
ブレンデッド モルト**  
長期熟成された原酒を中心に、多くの原酒をブレンドしました。原酒と原酒をつなぎ合わせる(BONDS)ことで、一つひとつの原酒にはない新たな魅力を持った、エレガントで繊細な味わいを生み出しました。オンザロックやトイスアップで深い香りを感じてください。  
アルコール分 46%  
700ml 8,800円 (税別)

# Brand new 963 2019 Summer

KURASU\_alpha 美味しい日本酒、醸します。



# クラフトの技と 特徴あるボタニカル 日本ならではの 個性派スピリッツ達

「ジン」「ウォッカ」「ラム」「テキーラ」の世界4大スピリッツに代表されるスピリッツ。「スピリッツ」という言葉には「精神」や「魂」の意味がありますが、蒸留酒を意味するようになったのには、蒸溜によって凝縮された酒を「魂」ととらえたとか、酒には精神に活力を与える力があるとか、諸説あるようです。メキシコ生まれのテキーラや、ロシアやポーランドを原産とするウォッカ。ボタニカルで風味づけをするジンなど、それぞれが生まれた国や地域の文化や物産を色濃く表しているスピリッツですが、近年ジャパニーズクラフトによるスピリッツが続々登場し、やはりその地域やクラフトの個性が注目されています。ストレートはもちろん、ロックやソーダ割り、さらには好みのジュースで割るなどして、それぞれの個性を味わってみてはいかがでしょうか。



TUMUGIは左記写真の商品の他に「BUNTAN (43% 2,900円)」、(右)「NEW OAK CASK STORAGE (43% 3,400円)」(右)があります。

## 伝統の酒造りの技と ボタニカルが'紡ぐ'

### WAPIRITS TUMUGI

古くから続く「麹」をつかった日本独自の酒造りを背景に、和の天然ボタニカル素材の要素を加えた新しい日本のカクテルベーススピリッツ。富士山麓の地下水や瀬戸内産レモンエキスなどを用いた専用素材「DRY SONIC (340ml 189円)」で、高品質なカクテルに。アルコール分 40% 750ml 1,850円  
三和酒類株式会社

### シークワサー香る 沖縄初(発)のジン

#### まさひろOKINAWA GIN

琉球泡盛を造り続けてきた老舗蔵元から、沖縄ならではの素材を活かしたジンが登場。シークワサーが爽やかに香る、南国風味の味わい。  
アルコール分 47%  
700ml 3,000円  
まさひろ酒造株式会社



### クロモジ香る 森のクラフトジン

#### 香の森

日本古来の香木「クロモジ」と18種のボタニカルを使用。重厚で奥行きのある味わいは、静寂な森に在るような落ち着いた余韻を残します。  
アルコール分 47%  
700ml 4,500円  
養命酒製造株式会社

### 桜島小みかんの 香り溢れる

#### KOMASA GIN

桜島小みかんがメインのクラフトジン。ドライな味わいと優しい柑橘の香りが楽しめます。ソーダ割りの他、オレンジやみかんジュースで割るのもおすすめ。  
アルコール分 45%  
500ml 3,000円  
小正醸造株式会社



## Craft Beer from Inawashiro

### 「17846」ってなんだ? 磐梯山の麓、5つの個性放つ地ビール

福島が誇る名峰、磐梯山の麓。猪苗代地ビールは1997年の設立以来、自然豊かなこの地で造られています。原料は磐梯山の天然水と、ドイツ産の大麥・小麦モルト、そしてホップ。副原料は一切使わず、ドイツの設備と技術をベースに独自の本格派ビールを造りあげています。「17846」は「猪苗代」の語呂合わせ。5種それぞれ個性が異なり、地ビールってこんなにいるような味わいがあるのだと驚かされます。いずれも毎年のように国際ビール大賞を受賞するなど、高い評価を受けています。醸造所の2階は、大きな窓から磐梯山を眺めながら食事ができるレストラン。地ビールに合わせてオリジナルソーゼーやおつまみ、食事が楽しめます。5つのビールを1杯ずつ味わえる「お楽しみセット1,200円(税込)」で、お気に入りのビールを見つけてみてはいかがでしょうか?



広い敷地内には「世界のガラス館」、「猪苗代おかし館」もあり、さらに国道49号線を挟んだ向かい側には「野口英世記念館」も、一帯で観光からお土産まで楽しめます。



醸造部長の菊地正久さん。温度管理や醸造計画など、ビール造りには繊細な気配りが必要だといいます。

アルコール分5%  
各330ml 500円



**ビルスナー**  
ビターホップとアロマホップをブレンドした、喉ごし爽やかなビール。苦味と炭酸が強めて、キレのある味わいはビール党におすすめ。



**ヴァイツェン**  
大麥・小麦モルトを使用。ヴァイツェン特有の白みがかったホワイトビール。フルーティーな優しい味わいは女性にも人気。



**ゴールデンエンジェル**  
ビルスナーモルトとカララムンチモルトをブレンドした、スッキリ味の赤みがかったビール。爽やかな香りとうるやかな後味。



**ブラウンヴァイツェン**  
小麦モルト、燻製モルトを贅沢に使用。香ばしい味わいと、バナナにも似た果実の香りが楽しめる地ビールファンの支持も高い。

並べたくなる  
5つだけの  
改めたい  
魅力を知る  
地ビールの



**ラオホ**  
バナナのチップでモルトを燻製し旨みと香りを引き出した黒ビール。黒い見た目からは意外なほど飲みやすい口当たり。

## KURASU\_alpha produce

見て楽しい、食べておいしい  
お酒とも好相性  
ふくしまさんぽ  
たまかりーネ

さくさくマカロニの軽やかな食感、リッチキャラメル味の洋風かりんとうで、さまざまなお酒によく合います。ラベルには福島県内の観光名所などがかわいいイラストで描かれており、お手頃価格のお土産としてもおすすめです。  
40g 350円



販売場所  
オンラインショップ開成屋、いわき・らら・ミュウ他

※本価格は参考小売価格です。 ※本誌内表記価格は原則税別になります。 ※本誌掲載の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。 ※価格表記のない撮影小物はスタイリスト私物です。

KURASU\_alpha 美味しい日本酒、醸します。