

連載  
第49回

# 三重の逸品。



ゴールドが650本、レギュラーが3,300本の数量限定。年1回の製造・販売で、無くなり次第終了。贈答用にも喜ばれており、箱代はプラス100円で化粧箱はプラス500円

今月の逸品【志洲隼人有限責任事業組合】の  
**志洲隼人ゴールド** 3600円  
**志洲隼人レギュラー** 1550円

## 志摩の郷土食「きんこ」の 甘く芳醇な薫りを味わう

「きんこ」とは、志摩町で栽培される「ハヤトイモ」を煮て、天日干しにした干し芋。この「きんこ」を主原料にした本格芋焼酎『志洲隼人』は、志摩市商工会が取り組んでいる「地元の資源を生かして特産品化する」という事業が形になったもの。地元有志らで組織した「志洲隼人有限責任事業組合」が事業を受け継ぎ、酒造メーカー「伊勢萬」が製造を担当、酒販業「カネカ」が販売元となり、平成24年より志摩市内の酒屋で販売されている。



■志洲隼人有限責任事業組合  
志摩市阿児町織方5012  
問/カネカ  
Tel.0599-43-0770  
■販売方法  
Tel.0599-43-0770(カネカ)  
FAX0599-43-6233(カネカ)  
<http://www.shimasc.jp/~shisyuhayato/>  
カード使用/不可

■販売店  
「べんのや酒店」(志摩町和具)、「小川商店」(志摩町越賀)  
「おかよし」(大王町波切)、「岡崎商店」(阿児町立神)  
「隅甚酒店」(阿児町織方)、「カネカ 駅前店」(阿児町織方)  
「酒やピック 志摩店」(阿児町織方)、「酒やピック 阿児店」(阿児町織方)  
「田中屋酒店」(磯部町迫間)、「マサヤ」(南伊勢町宿浦)  
「岡野酒店」(鳥羽市相差町)、「トミヤ」(大王町波切)

種類は、良質のきんこだけで作った『志洲隼人ゴールド』と、きんこの干し皮と芋の間の一番美味しい部分をふんだんに使った『志洲隼人レギュラー』の2種類。香りが抜群でクセの少ない『ゴールド』は、甘みが強く特に女性に人気。ラベルには年号とシリアルナンバーが印刷されており、「2016年」と「2017年」どちらも残りわずかとなっている。『レギュラー』は、飽きがないすっきりとした味わいで、毎日の晩酌にぴったりだ。

写真・文 T-ONE