

ポジショニングマップ

Positioning Map

島酒 編



焼酎ソムリエである友田晶子さんをはじめ、専門家の方々のご協力のもと、島酒18種類のテイスティングを行い、その味わいと特徴を焼酎の4タイプ分類に従って、わかりやすく分類しました。 2012年12月に実施。

専門家 ・友田晶子さん(ワイン・お酒を軸とした新しいトータル食文化の普及に努める「トータル飲料コンサルタント」) ・長田卓さん(日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会研究室長/主任講師) ・佐藤勝彦さん(押上よしかつ店主/喇酒師)

17 パッションリキュール

度数 12度
原材料 ラム酒・パッションフルーツ
製造元 小笠原ラム・リキュール

16 ラム酒

度数 40度
原材料 糖蜜・さとうきび
製造元 小笠原ラム・リキュール

11 八重樫

度数 25度
原材料 芋・麦・麦麴
製造元 八丈島酒造

3 さくゆり

度数 28度
原材料 サクユリ・国産ゆり・国産米
製造元 利島ふあーむ

13 情け嶋

度数 25度
原材料 麦
製造元 八丈興発

12 鬼ごろし

度数 25度
原材料 麦・芋
製造元 八丈興発

10 一本釣り

度数 25度
原材料 麦
製造元 八丈島酒造

5 盛若

度数 25度
原材料 麦
製造元 神津島酒造

4 嶋自慢(榎樽貯蔵)

度数 25度
原材料 麦・麦麴
製造元 宮原

14 あおちゅう

度数 30度
原材料 芋・麦麴
製造元 青ヶ島酒造

1 御神火

度数 25度
原材料 麦
製造元 谷口酒造

15 青耐池の沢

度数 35度
原材料 芋・麦麴
製造元 青ヶ島酒造

9 島流し

度数 35度
原材料 芋・麦・麦麴
製造元 八丈島酒造

6 雄山一

度数 25度
原材料 麦・米麴
製造元 三宅島酒造

7 黒潮

度数 25度
原材料 芋・麦
製造元 坂下酒造

2 御神火

度数 25度
原材料 芋・麦
製造元 谷口酒造

8 島の華

度数 25度
原材料 麦
製造元 榎立酒造

コメント

焼酎の4タイプ分類は、焼酎の知識がない一般消費者が、好みの焼酎を選択しやすくするためと、それぞれの焼酎の個性を活かした飲み方を知るためのツールです。今まで焼酎を敬遠してきた方や、焼酎を飲んだことがないという方に対して、有効なアプローチとなると共に、いつも焼酎を同じ飲み方をしている方に対して、焼酎をタイプごとに飲みわける楽しさを知っていただくきっかけとなります。

島酒 編 比較一覽

1 大島 御神火

度数 25度
原材料 麦
製造元 谷口酒造



2 大島 御神火

度数 25度
原材料 芋・麦
製造元 谷口酒造



3 利島 さくゆり

度数 28度
原材料 サクユリ・国産ゆり・国産米
製造元 利島ふぁーむ



4 新島 嶋自慢(榎樽貯蔵)

度数 25度
原材料 麦・麦麴
製造元 宮原



5 神津島 盛若

度数 25度
原材料 麦
製造元 神津島酒造



6 三宅島 雄山一

度数 25度
原材料 麦・米麴
製造元 三宅島酒造



7 八丈島 黒潮

度数 25度
原材料 芋・麦
製造元 坂下酒造



8 八丈島 島の華

度数 25度
原材料 麦
製造元 榎立酒造



9 八丈島 島流し

度数 35度
原材料 芋・麦・麦麴
製造元 八丈島酒造



10 八丈島 一本釣り

度数 25度
原材料 麦
製造元 八丈島酒造



11 八丈島 八重椿

度数 25度
原材料 芋・麦・麦麴
製造元 八丈島酒造



12 八丈島 鬼ごろし

度数 25度
原材料 麦・芋
製造元 八丈興発



13 八丈島 情け嶋

度数 25度
原材料 麦
製造元 八丈興発



14 青ヶ島 あおちゅう

度数 30度
原材料 芋・麦麴
製造元 青ヶ島酒造



15 青ヶ島 青酎池の沢

度数 35度
原材料 芋・麦麴
製造元 青ヶ島酒造



16 小笠原 ラム酒

度数 40度
原材料 糖蜜・さとうきび
製造元 小笠原ラム・リキュール



17 小笠原 パッションリキュール

度数 12度
原材料 ラム酒・パッションフルーツ
製造元 小笠原ラム・リキュール

