

新宿～御苑～四谷タウン誌

ジェイジ



mini

vol. 17

2022.10.27

球磨焼酎
スタンプリー
in
新宿御苑エリア
開催だモン！

熊本県営業部長
兼しあわせ部長
くまモン



くま
ま
し
よ
う
ち
ゆ
う

球磨焼酎 が やってくる！

¥0

球磨焼酎 スタンプラリー in 新宿御苑エリア MAP



お待ち
バシムン!



参加店 30店



参加店の紹介はコチラ!

- Italian Dining ばさら: 旬の食材を使う創作イタリアン。
- 江戸蕎麦香名屋総本家 花園店: メに絶品蕎麦をぜひ。
- 塊肉居酒屋 肉べ 新宿御苑店: 自慢の炭火焼をぜひ。
- 韓国家庭料理 小屋: 本場の韓国料理を味わえるお店。
- 関西西酒場らくだば: うどん餃子と、どて焼きが人気。
- 御苑茶屋ZUZU: つや姫と極み出汁で炊く釜飯茶漬けを。
- 御苑てっぺいちゃん: ヤキトンと牛もつ煮込みが人気。
- 御苑 炉庵: 備長炭を使った囲炉裏のある和食店です。
- グッドドレザン: 上質なワインのみを取りそろえています。
- げんかい食堂: 「玄海の水たき」を手ごろに楽しめます。
- こころむすび: 食材本来の味を思う存分お楽しみください。
- 旬肴 ふく堀田: 旬の天然トラフグが入荷しました。
- 旬膳料理 拓味: 料理人歴20年の店主による多彩な料理。
- 新宿 牡蠣スター: 牡蠣と新鮮魚介を楽しむイタリアン。
- 新宿御苑 うまけりゃいいや: 職人技と旬の食材を堪能。

【参加方法】
STEP. 1 | 『JGmini』持参で参加店へ。注文時に本誌を提示。
STEP. 2 | 本誌の店舗番号の枠にシールを貼ってもらおう。
「球磨焼酎お得セット」を注文すると、さらにシール1枚が追加でもらえます。

- 新宿花園町 なかむら庵: 呑めるそば屋です。
- 鮎三ます: 昔ながらの鮎屋です。
- そば旬菜 五番館 くら田: 風味豊かな蕎麦が自慢です。
- タイ家庭料理 チャーンタイ: 家庭的なタイ料理屋です。
- 泰然/TAIZEN: 比内地鶏と日本酒・焼酎を堪能。
- dining bar call 新宿御苑: 家族で営む着物ダイニング。
- TAMASAKA: 国産にこだわっています。おひとり様歓迎。
- チャイニーズダイニング トランプ: 御苑で創業75年。
- 肉と酒 虎辰: 和牛と馬肉でお酒を楽しむ隠れ酒場。
- 日本酒 BAR 袂: お酒好きが集う大人の隠れ家。
- BAR BEER LIFE: 新宿御苑前駅から徒歩1分のバーです。
- bistro スルス: 16時開店で約30種類のアラカルトを用意。
- manamii 創作地中海バル: 手作りハンバーグをぜひ。
- ものぐさや 新宿御苑前店: 焼酎は常時40種以上。
- ヤサイ串巻ベジタ: 美味しい野菜巻きの串焼き屋です。

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪	⑫	⑬	⑭	⑮
⑯	⑰	⑱	⑲	⑳	㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	㉙	㉚

27の蔵元の自信作!

各蔵元は複数の個性ある銘柄を持ち、すべてをあわせると200以上にのぼる。

500年の歴史を誇る!

くましようちゅう

球磨焼酎って何だろう?

熊本県人吉市および球磨郡で製造される米焼酎。食事との相性がよく、和洋問わず様々な料理にマッチ。芋や麦とはひと味違う味と香り、その秘密とは…。

秘密その1

歴史と伝統に 培われた匠の技

鎌倉時代より琉球などとの交易により、焼酎造りの技術が伝わる。以来500年にわたり伝統の技は引き継がれていく。

秘密その2

人吉・球磨人の 進取の精神

人吉・球磨人の進取の精神は焼酎造りでも生かされ、蒸留や貯蔵、麹つくりなど、各蔵元が競い合う。

秘密その3

美味しいお米と 美味しい水

球磨盆地を流れる球磨川水系の水は焼酎製造に適した軟水であり、お米由来のまろやかな甘さをより引き立たせる。

秘密その4

手造りの蔵元

蔵元は数値にできないものを経験で体得。この伝統の手造りの技術が代々受け継がれている。

秘密その5

熟成の王様

球磨焼酎は寝かせるほど、まろやかさと特別な風味が生まれる。カメ、樽等の熟成方法で様々な香りと味わいに。

秘密その6

4つの約束が 美味しさを保証

1. 原料には国産米を使用。
2. 人吉球磨の水で醪を仕込む。
3. 人吉球磨で蒸留を行なう。
4. 人吉球磨でびん詰めを行なう。

十一月一日 火曜日 当番くまモン

おいしさの源

美味しい水とお米でつくられるモン。

オススメの飲み方

ストレート(生)

お湯割り

飲み方もいろいろだモン。

焼酎そのものの味わいが、ダイレクトに楽しめる

焼酎に何も入れず飲むことを「生(き)で飲む」と言う。少量を口に含み、じっくりと風味を味わうべし。

人吉・球磨地方では、一番がピュアな飲み方

最初にお湯を入れてから焼酎を注ぐことで、香りがグッと引き立つ。お湯と焼酎の量はお好みで。

くまモン、現る!?

ぼくにも会えるモン!

球磨焼酎スタンプラリー in 新宿御苑エリア

11月1日(火)から30日(水)までの1ヶ月間、多彩な飲食店が並ぶ新宿御苑エリアで球磨焼酎が楽しめるイベントを開催。期間中、くまモンも出動予定。詳細は『ジェイジーweb』をチェック!

『ジェイジーweb』▶

都内で27の蔵元の焼酎がそろうのはココ!

11月1日(火)〜6日(日)まで球磨焼酎フェア開催中!

「銀座熊本館」

球磨焼酎をはじめ、熊本のお菓子や加工品など約1500品目がそろう。2階の「ASO BI・Bar」では球磨焼酎の飲み比べもできる。

📍東京都中央区銀座5-3-16 ☎03-3572-1147 🕒11:00〜19:00 第1月

熊本の魅力がいっぱいだモン!



く ま し ょ う ち ゅ う
球磨焼酎

スタンプラリー
in 新宿御苑エリア

うまい焼酎は
うまい料理を
引き立てる。



開催期間 | 2022年11月1日(火)〜11月30日(水)

いっぱい周って
欲しかモン!



シールを集めてA〜Dの賞品をゲット!

シールを集めて切り取り、はがきに貼って送ろう!



応募先 | 〒160-0022東京都新宿区新宿1-11-4TSKビル4階(株)H14「JG」編集部宛
必ず、「お名前」「年齢」「性別」「住所」「電話番号」「メールアドレス」をご記入下さい。
応募締め切り | 2022年12月12日(月)消印有効※当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。
問い合わせ | 03-5361-8015(H14「JG」編集部)

A 賞

シール30枚



抽選 2名様

B 賞

シール20枚



『くまもと黒毛和牛&球磨焼酎(720ml×3本)とおつまみセット』
(1万5000円相当)※写真はイメージです。 提供:銀座熊本館

このほかにも素敵な
賞品が盛りだくさん!



【主催】熊本県東京事務所 【後援】一般社団法人 新宿観光振興協会 【運営】新宿〜御苑〜四谷タウン誌「ジェイジー」 【商品協賛】アデランス、ENERMAX(クーラージャイアント)、ONSEN RYOKAN 由縁 新宿、木下サーカス、グッドレザン、グランド・ワン、シネマート新宿、新宿中村屋、SCRAP、関根油店、文明堂東京、マースプランニング ©2010熊本県くまモン・協力 銀座熊本館