



泡盛でも焼酎でもない、真の「地元酒」「イムゲー」の歴史が再び動き出す

# IMUGE.

冬はお湯割り、夏はソーダ割りがおススメ。



本場の本物認定  
ココが特徴

## 琉球スピリッツ「IMUGE.」

**名称の由来**／語源は芋を原料とした安酒を意味する「芋下」。さつま芋、黒糖、味噌麹は家庭の台所にあるもので、琉球王朝時代から自家製のイムゲーが庶民に親しまれていた。

**製法の特徴**／麹を製造し、水・酵母と共に一次仕込み。二次仕込みでさつま芋と仕込み水とを合わせ、三次仕込みで黒糖を合わせる。その後蒸留し、約半年寝かせ酒質を調整。

**原材料の特徴**／昔から生産されていた農産物である沖縄県産のさつま芋、黒糖、及び米麹のみを使用。含糖物質の黒糖を使用するため、スピリッツに分類される。

**品質と安全性**／国際的な食品衛生管理手法である HACCP（ハサップ）を徹底することで、原材料の選定から製麹、仕込み、蒸留、貯蔵、瓶詰のすべての製造工程で安全を管理。

**業界とりまとめ団体**／IMUGE 協議会 沖縄県石垣市宮良 959 番地



IMUGE 協議会 代表 漢那 憲隆 氏

酒好きなきな沖繩人が自信を持って推す「美味しさ」

沖繩人の特徴としてよく言われているのが、酒好きなきなが多いということ。したがって、酒の味の評価に一切の妥協はないと言っている。世の中にまだその名は知られていないが、沖繩の酒造会社はこれこそが沖繩のお酒だと自信を持って送り出したこと自体が確かな証。日本中を見渡しても沖繩ほど「一度観光に行ってみよう」と思わせる場所はなく、多くの人が美しい自然や独特の文化に興味を持っていく。そのような向きにはぜひ、知って味わってほしいお酒だといえる。歴史が再スタートしてすぐにコロナ禍となったことで、観光客が飲むことでイムゲーの魅力を知り全国に発信されていく、という理想の流れは一旦阻まれたかに思えるが、じきにその魅力に誰もが気づくことになるに違いない。

イムゲーのさわやかな初発の香りを醸し出すさつま芋



沖繩のサトウキビが生み出す、飲んだ後の甘い香り



沖繩産のさつま芋と黒糖でつくった希少なお酒

2つの農産物を融合させて、美味しいお酒にならないはずはない」という思いだ。泡盛はタイ米が主原料で、さつま芋を使った焼酎は他の地域でも製造されている。つまりイムゲーこそが沖繩のお酒であり、その伝統を継承させる意義も大きかった。さつま芋も黒糖もかねてより焼酎に使われている原材料だが、酒造法上は一緒に使って焼酎にすることはできないという。そこで5社による「IMUGE 協議会」はスピリッツのカテゴリで製造許可を取ること、伝統を復活させたのだ。

イムゲーだけが実現させる芳醇

実際に飲んでみて感じるイムゲーの魅力は何と言っても、さつま芋由来する柑橘のさわやかな香りと黒糖の華やかな香りとの絶

妙なハーモニー。その芳醇はボトルを開けた瞬間から、グラスに注ぎ、口を含み、飲み干すまでずっと持続する。これは個人の主観だけでなく理論的にも言えることで、黒糖でつくった焼酎は初発の甘い香りが魅力、逆に芋焼酎はどちらかといえば飲んだ後に鼻から抜ける後発の香りが魅力だとされている。イムゲーにはその両方が備わっているのだ。香りが長く続くことによりアルコール臭を感じにくく、飲みやすさの面も格別だ。5種類のイムゲーにはそれぞれの島で獲れたさつま芋、黒糖、水が使われ、さらに気候も異なっているため、微妙な味わいの違いも楽しめる。

泡盛も焼酎も今やポピュラーなお酒で、様々な飲み方のレシピが存在する。IMUGE協議会の代表を務める、石垣島でイムゲーを製造する請福酒造の漢那憲隆社長によれば、おすすめ飲み方は「香りが最も楽しめるのはお湯割り。夏場に飲む炭酸割りも美味しい」といったシンプルなもの。歴史が再スタートしたばかりゆえ、ネット上で検索してもまだアレンジレシピは見当たらない。自ら探す楽しみが残されているのも大きな魅力だろう。

### 商品情報

「請福 IMUGE (請福酒造有限公司)」税抜 1800 円「久米島の久米仙 IMUGE (株式会社久米島の久米仙)」税抜 1800 円「多良川 IMUGE (株式会社多良川)」税抜 1800 円「今帰仁 IMUGE (有限会社今帰仁酒造)」税抜 1800 円

### 関連団体

IMUGE 協議会  
〒907-0243 沖縄県石垣市宮良 959 番地 請福酒造内  
☎0980-84-4118

