



久米島町・宇江城/本社工場

沿革

会社名 株式会社久米島の久米仙
 代表取締役 島袋 正也
 創業 1949年
 資本金 1,125万円
 事業所 本社・工場

事業内容 泡盛製造販売
 生産高 512万リットル(28,400石)
 社員数 53名
 主要取引銀行 沖縄銀行・琉球銀行・商工中金・沖縄海邦銀行

〒901-3101
 沖縄県島尻郡久米島町宇江城2157
 TEL.098-985-2276(代) FAX.098-985-2013
 URL <http://www.k-kumesen.co.jp>

営業部・配送センター
 〒901-2134
 沖縄県浦添市港川2丁目3番3号
 TEL.098-878-2276(代) FAX.098-878-0011

●愛称は【スリーポイント】
 次代の酒造メーカー像をシンボライズ。上部の円は商品の「泡盛」を、左の円は「お客様」を、右の円は「製造者」を代表させ、三角形に配置されたフォルムは、泡盛の頭文字「A」と、ヒューマンの「人」を形象化。



泡盛の美味しい楽しみ方

地元1番人気の「氷割り」

泡盛独特のまるやかな旨味が味わえる飲み方。30度の泡盛5に対して水5の割合、40度の泡盛4に対して水6の割合が一般的な目安です。

スタンダードな「ロック」

口元から喉へ、まるやかでひんやりとした快感を味わう事ができます。氷をとかしながら、ゆったりとお楽しみ頂けます。

本格派に「ストレート」

泡盛独特の深みのある濃厚な味わいと、軽やかに広がる芳醇な香りをお楽しみ頂けます。泡盛本来の旨さをお楽しみください。

泡盛炭酸割りの作り方



STEP 1
冷えたグラスに氷を適量入れます。

STEP 2
久米島の久米仙を注ぎ軽く混ぜます。

STEP 3
冷えた炭酸水を静かに適量注ぎます。炭酸割りの美味しい目安は泡盛「3」に対して炭酸水「7」がおすすめの割合です。

STEP 4
マドラーで縦に3回程、軽く混ぜれば完成。※なるべく炭酸が飛ばないように静かに混ぜるのがポイントになります。

お好みに合わせて、レモンライス等を入れても、美味しく頂けます。

美味しい果実酒の作り方

泡盛は果実酒づくりにも適していますので、季節の梅をはじめ、レモンやにんにく等を漬け込んだ美味しい健康酒造りもお楽しみ頂けます。

梅酒のレシピ

【用意するもの】
 ■久米島の久米仙35度1.8ℓ
 ■青梅1キログラム
 ■氷砂糖300～600g(好みに応じて)
 ■梅酒を漬け込むびん

【作り方】

- ①青梅を水洗いし、つまようじか竹串でへたを取ります。
- ②乾いたふきんで、一個づつ水気を充分にふき取ります。
- ③適当なびんに青梅と氷砂糖を交互に入れて、久米島の久米仙35度を注ぎます。
- ④3カ月～1年間、熟成させます。実は漬けたままでもかまいません。

