

ふうわり香り、後味華やか。



吟醸黄麹仕込み



熊本県  
益城町

## 支援に対する感謝を込め 「燻(こめます)」ついに完成

あの震災からもうすぐ4年が経とうとしています。

それぞれが、生活の再建や復興に向けて頑張ってきました。これからもその動きが止まることはないでしょう。そしてこの動きの原動力は、私たち町に住む人、町で働く人はもとより、全国各地そして世界からの数えきれないほどの支援です。

トップセールスの際にも好評を博したこの焼酎は、あの時、そして今もお世話になっている人たちに「益城町は元氣を取り戻しつつあります」とメッセージを伝えたい、という思いで作られました。

原料には益城町産のお米を使用。益城町の水田地帯は、震災により断層が表出したり、地割れが起きたため、広い範囲で破壊されました。

しかし、復旧工事などを経て、現在ではほぼ元通りになっています。見事に復活した一面黄色の稲穂が波打つ姿に、徐々に戻りつつある町の姿を感じ、その収穫の喜びを支援への感謝とともに、この焼酎に「こめます」。

この「燻」という字は造語で、「思いを込めます」という意味はもちろん、益城町が実は米どころであるという意味も込められており、益城町像そのものを表わしています。

焼酎についてのお問い合わせ

役場産業振興課商工観光係

☎ 286・3277

