

蔵元が丹精こめてつくった焼酎を、蔵元の熱い思いとともに引き継ぎ販売する、池田酒店。

曾祖父が開業し、酒店として現在兄弟で営むお店には、町内の蔵を中心に、大隅半島の焼酎や、製造中止になった焼酎など珍しい商品も扱っています。

「大崎町で作られた素晴らしい焼酎を知ってもらいたい」と以前からふるさと納税の返礼品提供には興味があったものの、当時酒類はメーカーからしか提供できず、酒店からは提供することができませんでした。しかし、令和3年5月、コロナ禍での販路拡大を町が呼びかけ、参入。酒店だからこそできる「蔵元が異なる焼酎のセット」なども提供しています。

返礼品を送る際は、寄付者ひとりひとりに手書きのお礼状を書き、大切な人に焼酎



池田酒店
池田 豊さん・和彦さん

大崎の素晴らしい焼酎が全国に出ていきとても嬉しい



酒店 × 挑戦



▲町内の本格焼酎

を送るという心掛けで丁寧に準備。「無事に届きますように」という思いで送り出しているそうです。

ふるさと納税というシステムがあることで、「全国に大崎の焼酎が出ていくことがとても嬉しい」と話す池田さん。日本全国からの注文となると、予想していた品とは別の注文が多く入ることもあり、新しい発見があったようです。

ふるさと納税を通して、焼酎の種類や飲み方、楽しみ方、付き合い方を幅広く薦めていきたい、大崎で根強く飲まれている焼酎を多くの人に飲んでもらいたい、大崎への愛を感じました。

養殖うなぎの生産量日本一の鹿児島県大隅半島。大崎町では現在唯一の、うなぎ専門店です。「焼き一生」と言われるうなぎの世界。うなぎ太郎では蒸しを入れない、「地焼き」にこだわり、創業以来50年以上継ぎ足してきた秘伝のたれをからめ焼き上げます。

父が他界し2年前に21歳で三代目大將になった日高さんは、最高のうなぎを提供したいと、日々研究を続けてきました。大きさ、脂の乗り具合、身の厚みなど、一匹として同じうなぎはいないため、クセを見抜いて焼き上げます。工程ひとつひとつに細かくこだわり、一匹ずつ最高の仕上がりにします。蒸を入れない分、身をやわらかくする「焼き」の技術が重要で、身をくずさないように焼き上げるには熟練の技が必要です。

こだわりのうなぎを食べてほしいと、3年前からふるさと納税の返礼品として提供を開始しました。包装箱をつくったり、お店のロゴを新しく変えたりとお店のイメージも一変。発送は、丁寧に焼いたうなぎをできるだけそのまま発送できるように、丁寧に手作業で包装・梱包し、お礼状を同封して送ります。返礼品でうなぎを食べ感動した方が、直接お店に食べに来たこともありました。

「全ての工程が好き」と話す日高さんは、「本物」をつくり続けるため、これからも研究し、挑戦し続けます。



うなぎ太郎
日高 謙太さん

大崎町から本物のうなぎを届けたい



飲食店 × 挑戦



▲丁寧に手焼き