

この度は内子町を応援していただきありがとうございます。

九州南部と奄美地方が梅雨入りしました。しかも九州南部が最初に梅雨入りするのは、統計史上初めてのことだとか。気象庁によると四国地方の梅雨入り予想は6月5日ごろだそう。このまごころ通信がお手元に届くころには雨模様の日々かもしれません。これからの内子町は各所で田植えが行われ、水の張った田んぼはなんとも涼し気です。今年の夏も暑そうですが少しでも涼やかに過ごしたいですね。



内子のふるさと納税返礼品

事業者

さんに
あいにくう！

内子町の魅力発信にご協力いただいている事業者のみなさんにスポットを当て、こだわりポイントやおすすめの返礼品などを紹介します。令和7年度、新たな担当とともに訪れたのは、五十崎の旧酒蔵を活用し原材料にこだわった国産ラム酒を醸造している「天神村醸造所」さんです。



愛媛のラム酒を世界に

『天神村醸造所』は、内子町五十崎地区にある小さな醸造所。

ここで生み出されるのは、国産の原材料を使用したクラフトラム酒。亀岡晶子さんがおひとりで作られています。元々実家が日本酒の酒蔵を営んでおり、その旧酒蔵と酒造設備をそのまま譲り受けて2020年に創業されました。

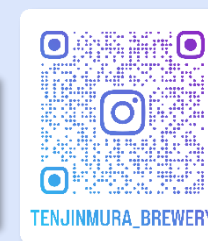
世界四大スピリッツの一つであるラムを、日本酒の酵母を使って醸造したジャパニーズクラフトラム“碧原”は、国内外を問わず高い評価を受けています。

中でも、ラムアグリコールとボタニカルラムは、世界的なスピリッツのコンペティション『IWSC（インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション）2024』にてゴールドとブロンズを受賞しました。

また、ボタニカルラムについては『サンフランシスコ ワールド スピリッツ コンペティション 2024』にてシルバーを受賞されています。

そして、今年は『IWSC2025』に4種すべてのラム酒がエントリーされました。結果が発表されるのは今月。今年も受賞に期待大です！

さらに夏には新たなラインナップも企画中とのこと。詳細は、追ってインスタグラム等で告知されますので、フォローして続報を待ちましょう！
今後も天神村醸造所から目が離せませんね。



今月のイチオシ！

ラム酒飲み比べ（IWSC受賞ラム）

愛媛県産の有機栽培されたサトウキビの搾汁液だけを使った希少なラムアグリコールと、沖縄県産黒糖や自家製銀木犀、ミントなどを加え爽やかな柑橘の香りとビターな味わいのボタニカルラムがお求めやすい200mlボトルで登場です！日本酒の酵母で醸した唯一無二の味をぜひご賞味ください。気になった方は返礼品ページをぜひチェック★



ラム酒飲み比べ
200ml
各1本

200ml
各1本

ふるさと納税

ポータルサイト一覧



ANAのふるさと納税
追加しました！



内子町
公式
カラ
ウイ
ント

お友達登録
待ってます！

