

<高付加価値情報ポータルサイト>



豊永酒造 - 球磨のすばらしい自然を守り、
安心して安全な美味しい焼酎を皆様にご提供。

地域の健康

豊永蔵とは

豊永酒造は明治27年(1894年)創業の酒造蔵です。
四方を九州山地に囲まれた球磨盆地に位置し、近くに三大急流の一つである球磨川の源流が流れるとても自然に恵まれた所にあります。このように自然に囲まれ、有機栽培によって育てられた地元の「球磨の米」と「球磨の水」を使った地元で根ざした焼酎造りを実践しています。原料の米作りは1990年から有機栽培を行っています。
自社農園と16軒の契約農家で耕地面積20ha、60tの米を生産し、常に最高の原料を作るために土壌分析、有機肥料作りを共同で行っています。また、焼酎造りは昔ながらの石室、甕を使い、マニュアル、テクノロジーに頼ることなく、全て熟練した蔵人の五感による手造りでを行っています。
我々は五百年前に球磨焼酎を誕生させた素晴らしい風土に感謝し、我々が造る焼酎でこの素晴らしい球磨の自然を表現しています。どうぞ豊永酒造の本格焼酎をご堪能ください！

球磨焼酎とは

熊本球磨地方は肥沃な土壌で古くから稲作が盛んなところでした。
作家司馬遼太郎は著書「肥後のみち」で「弥生式稲作の最古の通地」と著わっています。
500年前に、この地に大陸から醸造技術が伝わり、米を原料とした「球磨焼酎」が誕生しました。
今現在でも、その技術と伝統を受け継いだ蔵元、26蔵がこの球磨地方で球磨焼酎を造っています。
このように歴史と伝統ある球磨焼酎は、ウイスキーやスコッチ、ポルドーなどと同様に、地名を冠するお酒であることを世界的に認められているブランドです

豊永蔵



豊永蔵は地元球磨の16軒の契約農家がつくる有機無農薬栽培のお米を利用した、豊永酒造を代表する手作りの焼酎です。米本来の甘さを引き出した上品な味わいです。和食にぴったりのクリアな味わいです。お刺身といっしょにロックで味わうのがオススメです！おいしい料理に添えて楽しい一時をお楽しみください。

常庄 豊永蔵



常庄蒸留により、米焼酎独特の甘みと香りを引き立てた温かみのある味わいが特徴の焼酎です。
お漬物りでさらに甘みと香りが引き立ちます。芋焼酎にも負けないコクのある甘みが大切な方との楽しい一時に華を添えます。
他の米焼酎では味わえないコクのあるテイストをご堪能下さい。

完がこい



豊永蔵の原酒をシェリー樽に漬け込むことによって、シェリー樽独特の色と甘みを加えて熟成させた焼酎です。
ウイスキーのようなマイルドでふくよかなボディの効いた味わいが特徴です。
オンザロックでさらに引き締まった味を楽しめます。



球磨の自然の恵みから生まれた焼酎
 “豊永蔵25度 720ml”
 “完がこい 25度 720ml”
 “常庄 豊永蔵 720ml”などの販売
 【豊永酒造】

このサービスの対応エリア: 全国

詳細・お申込はこちら



印刷する

合名会社 豊永酒造
 住所: 熊本県球磨郡清村町神野873番地
 電話: 0966-43-2000

上に戻る

