

悠久の自然に囲まれた
 伝統の焼酎造りを
 守り通す蔵



【豊永蔵】

球磨産有機米100%使用
 華やかな香りとすっきりとした味わい。

【常庄 豊永蔵】

球磨産有機米100%使用
 香ばしくて甘みのある味わい。

4 合名会社豊永酒造

住所／熊本県球磨郡湯前町1873
 TEL.0966-43-2008 FAX.0966-43-4354
<http://toyonagakura.sakura.ne.jp/>
 E-mail／toyonaga@kuma.ne.jp



豊永酒造は明治27年(1894年)に初代豊永鶴松が球磨郡湯前の地に創業しました。

当時から自社田を持ち自分たちで作った米で仕込んだ焼酎を発売しました。この創業の思いをより一層深め、1986年から永続可能な農業と醸造業を目指し「有機球磨米」を原料とする「豊永蔵」を中心とした有機焼酎造りを行っています。

ワインでは「テロワール」=土壌・風土・気候という概念があり用語としてよく使われますが、豊永酒造も創業時より球磨のテロワールに根ざした

「球磨の原料・球磨の水・球磨の人」による焼酎造りを実践し、地元契約農家とともに蔵人の手で有機オーガニックの原料を育て、地域に根ざした焼酎造りを行っています。

豊永酒造の有機焼酎は地元産有機JAS認定の原料のみを使用しております。また造りは球磨焼酎五百年の歴史を継承する熟練した蔵人が一仕込み、一仕込み丹念に行い、とても自然な味わいを持った焼酎を造り上げます。



蔵
見学
事前予約要

直営
ショップ