

ただひたむきに
心を込めて
旨い焼酎を造る
手造りだからこそできる技



【九代目】

コクのある個性豊かな逸品

【九代目 常庄】

香り豊かで上品な味わい

7 合資会社宮元酒造場

住所／熊本県球磨郡多良木町黒肥地790
TEL.0966-42-2278 FAX.0966-42-2398
E-mail／qqt288d@rhythm.ocn.ne.jp



宮元酒造場は創業三百余年続く酒造場です。蔵の中から湯気がもうもうと立ち上がり、杜氏たちが昔ながらの木桶で黙々と米を蒸す。温度計に頼らぬ、杜氏の触感和木桶コシキや石室による麹など、手造りにこだわった蔵元です。

平成6年に発売を開始した球磨焼酎「九代目」は、原料である米の風味と甘味があり、まろやかな口当たりでバランスのとれた逸品です。大量貯蔵のホーロータンクに頼らぬ5年間の「かめ」貯蔵。これ等により酒に近い焼酎が出来上がりました。是非一度「生」で召し上がってみてください。その他にも、檜樽で熟成させた「九代目みやもと」・独特な香りと上品で味わい深い「九代目常庄」・甕壺に長期熟成させた毎年7月出荷の限定商品「九代目かめ貯蔵」・無濾過でコクのある「萬屋玄」など個性豊かな商品を取り揃えております。

また、平成20年4月には、九代目シリーズ第6弾として弊社の研究田において球磨川の自然水で育った山田錦を100%使用したアルコール度数28%の「九代目山田錦」を発売致しました。数多くの方々にご愛飲頂いております。

