

150有余年
歴史を刻む蔵
伝統的な手作りの味



【文蔵】
芳醇でふくよかな味わい

【茅葺】
まろやかな長期貯蔵酒

9 木下醸造所

住所／熊本県球磨郡多良木町多良木785
TEL.0966-42-2013 FAX.0966-42-5457



熊本県の南部、球磨川の流れる人吉盆地、人吉市から約20キロほど東の多良木町。良質な米が取穫できる恵まれた環境下に木下醸造所があります。熊本県球磨地方に「六調子」という民謡があります。そのなかで「田舎庄屋どんの城下見物・・・多良木の文蔵じい」と詠われていますが、その文蔵が創業者であり、現在は、「文蔵」という銘柄を使用しています。江戸時代頃の茶屋の面影が残る蔵ですが、先人の知恵と経験を大事に守り続けた、手づくり麹・糴仕込み・常圧蒸留という旧来からの製法の米製焼酎を造り続けています。よって多くの量を製造することは出来ませんが、芳醇な香りとコク、ふくよかな味わいをもつ焼酎をめざしています。ホーローやステンレスのタンクのほか、タイル張りの地下タンクや甕を使い、ゆっくりと時をかけ大切に貯蔵しております。独特の香り・深い味わいのある長期貯蔵酒を出荷していきたいと考えています。新しいこと、珍しいものはありませんが、焼酎をふだん飲んでいる人にとってはどこか懐かしいような香りのあるものを造れたら嬉しく思います。