

いい米、いい水
いい人で



【金しろ(謹醸しろ)】

樽熟成酒との絶妙なブレンド比率。
しろの良さをそのままに厚く、深く。

【銀しろ(吟麗しろ)】

米ならではの麗しい吟醸香。
フルーティーでまろやかな味わい。

11 高橋酒造株式会社多良木工場

住所／熊本県球磨郡多良木町奥野813
TEL.0966-42-2366 FAX.0966-42-6529
http://www.hakutake.co.jp
E-mail/office@hakutake.co.jp



1900年(明治33年)創業。熊本の最南端に位置する人吉球磨地域において、一世紀以上、米を原料とした球磨焼酎を造り続けています。

売上高は全国7位(焼酎2015年:帝国データバンク発表)。本格米焼酎「白岳」「しろ」という2つの球磨焼酎ブランドを日本全国、また世界28カ国で販売しています。

製法にいち早く減圧蒸留法を取り入れるなど、技術革新にも積極的に取り組んできており、現在は「日本の米で造った日本の蒸留酒である本格米焼酎こそが、同じく米で造った醸造酒である日本酒とともに、日本を代表する酒になり得る」という信念のもと、米という原料にとことんまでこだわった蒸留酒の商品開発、ブランディングに注力しています。

創業117年を迎えた高橋酒造の伝統を守りながら、日本文化の象徴でもある米という原料にこだわる姿勢や、本格米焼酎が持つ「食中酒」としての最適性や文化性を、質の高い広告等を通じて、情報発信しています。

これからも500年近くの歴史を持つ産地呼称を認められたブランド「球磨焼酎」を守り、伝統と革新の両立にチャレンジしていきます。



蔵見学
事前予約要

直営
ショップ

オリジナル
グッズ

