

伝統を守りつづけて
 伝統を継承しながら
 新商品の開発に力を注ぐ



【奥球磨櫻】
 優雅な香りと深い味わい



【吟球磨 堤】
 吟醸酒のような本格米焼酎

12 株式会社堤酒造

住所／熊本県球磨郡あさぎり町岡原南390-4
 TEL.0966-45-0264 FAX.0966-45-0382
<http://www.tsutsumi-syuzou.com/>
 E-mail／info@tsutsumi-syuzou.com.



WTOより産地指定を受け、世界の銘酒の仲間入りを果たした500年以上の伝統を持つ球磨焼酎。

球磨盆地は環境庁より「日本で最も美しい川」のひとつとして認定を受けました。その球磨川の水に恵まれ、澄んだ空気、更に寒暖の差の激しい気候の中で育まれたお米。これらの美味しい焼酎造りには欠かせないすべての条件が揃った自然環境の中で、長年にわたってこの地方でしか造れない焼酎を育ててきました。

堤酒造では貯蔵の方法を樽に求めたり、陶器や瓶の中で熟成させたりしながら、その手法も多岐に及んでいます。味の深みや複雑な隠し味を生み出すため、徹底した商品造りにこだわり、大学の研究室とも技術協力し、新商品の開発・研究を行い世界に通じる焼酎造りを目指しています。

手間と経験を要する手作りの焼酎を始めとする、伝統の球磨焼酎の味と製法を守りながら、新しい感覚を取り入れ、次世代の焼酎及びリキュール、健康飲料の研究を行っております。



蔵 見学 事前予約要
直営 ショップ