

小さな蔵だから
できることがある
100年の歴史を、
これからの100年に
つなげたい



【あさぎりの花】
ナデシコ酵母の球磨焼酎

【遊木】
5種類の榎樹に長期貯蔵された球磨焼酎

15 合資会社高田酒造場

住所／熊本県球磨郡あさぎり町深田東756
TEL.0966-45-0200
<http://www.takata-shuzohjyo.co.jp/>
E-mail／oakroad@helen.ocn.ne.jp



私たちは焼酎造りにこだわり続けて100余年、球磨焼酎の伝統を守りながら、丁寧な仕込みにこだわるとともに、常にチャレンジし続けています。

『できるだけ自然のままに』これが私たちの焼酎造りの基本です。原料の米は、地元元吉球磨産のひのひかりをメインに、アイガモ農法米や自家栽培の山田錦なども使っています。仕込み水には良質な地下水のほか、海拔1000mの山頂近くに湧き出る石清水をつかっています。

焼酎は全て手造りで、昔ながらの石蔵の麹室、創業当時から使用し続けているカメ(甕)仕込みを受け継ぎ、こだわりの少量生産を守っています。仕込み蔵に入る山からの風や安定した環境の土の中のカメ、また周りの自然環境も相俟って、ここだけの特徴ある焼酎が育まれています。

更に、伝統を受け継ぎつつも花酵母を使用するなど、新しいことにもチャレンジし個性のある球磨焼酎を造っています。

『100年の歴史を、次の100年につなげたい』量は追わない、常に質を高め続ける焼酎造りにこだわりながら、私たちはこれからも丁寧に皆様に喜ばれる焼酎造りを続けていこうと思います。

