

匠の魂は受け継がれ
長い歴史と伝統を経て
極上の焼酎を造り続ける



【秋の露 純米】

清酒用種でお米のふくよかな
甘み、旨みを存分に楽しめる。

【秋の露 蔵のこだわり】

人吉球磨盆地の風土の中で榎樽で熟成した
芳醇な樽焼酎の逸品。

17 常楽酒造株式会社

住所／熊本県球磨郡錦町一武2577-13
TEL.0966-38-4371 FAX.0966-38-4372
<http://www.joraku.co.jp/>
E-mail/info@joraku.co.jp



常楽酒造は大正元年創業の蔵元。
球磨川によってもたらされた肥沃な大地の天然水、厳選した九州産、熊本県産を中心とした国産原料を使用して球磨焼酎、本格芋焼酎、本格麦焼酎、リキュールの製造を行なっています。

大量生産ではなく昔ながらの贅沢な製法を用い、熟練の杜氏が筆頭に若い世代の蔵人へ球磨焼酎の伝統を継承。創業時からの古き良き焼酎はもちろんのこと、新しい商品造りにも積極的に取り組んでいます。製品のひとつひとつに焼酎造りにかける想いが伝わり、お客様に納得していただける良質な商品造りを目指しています。

当蔵では、焼酎の高水準な醸造をとことん追求し、徹底した麹作りや蒸留、ろ過、更に温度変化の少ない地中に熟成タンクを埋没させ安定した焼酎造りを行なっております。鑑評会で数々の優等賞を受賞するほどこだわり抜き、極めた味わい。

また、本格焼酎は貯蔵が重要で、榎樽に貯蔵熟成する樽貯蔵焼酎に力を入れ貯蔵庫には約800本の樽を保有し、焼酎原酒を厳選した榎樽で長期貯蔵、熟成。熟練のブレンドが数種の樽から緻密にブレンドし、味や香りの調和を図りながら丁寧に仕上げます。

