

伝統を守りつつ
時代に対応した
こだわりの味を求めて



【銀の露】
12年物・王道の古酒

【Fuchita】
すっきりと爽やかでおしゃれな味わい

20 株式会社 渕田酒造場

住所／熊本県人吉市紺屋町22
TEL.0966-23-3055 FAX.0966-23-6311
http://fuchitasuzoujyou.com/
E-mail /info@fuchitasuzoujyou.com



創業(再開) 明治11年、球磨焼酎の里、日本三大急流で名高い清流「球磨川」のほとり熊本県人吉市にて、その球磨川水系の水を使用し焼酎の製造が始まりました。創業(再開)から約140年の時の流れの中で幾度も製法の変革を経て参りました。現代の名工及び黄綬褒章の受章者である杜氏、吉行正巳(よけ まさみ)氏を迎えた12年間の在籍期間中にその技法を確立。現在に伝え継承する王道の焼酎造りです。当社は大正15年に開催された「第一回全国酒類品評会」で名誉大賞を、さらに昭和6年昭和天皇が来熊された折、数ある銘柄の中から、選定され献上し感謝状を頂きました。

又、優れた伝統の技を重んじながらも、時代やニーズにあわせ、味をベースに革新的な商品造りをしています。焼酎には苦みやえぐみが出がちですが、より多くの方に親しんで頂きたいため、極力飲みにくい部分を取り除き優しい味に仕上げています。

手造りでありながら、リーズナブル、誰でも飲みやすい味、おしゃれで飲んだ人が感動する酒造りも目指します。「飲めばわかるこのうまさ」どうぞご愛飲ください。

