

清潔な環境で  
技術と味をひたすら磨き  
おいしい焼酎を造る



【山河】  
口当たりが良く深い味わい。

【榎御輿】  
心地良い樽の香りと  
ほのかに漂う甘み特徴。

## 24 株式会社福田酒造

住所／熊本県人吉市西間下町137の2  
TEL.0966-22-2507 FAX.0966-22-2554  
<http://www.fukudashuzo.jp/>  
E-mail／[sanga@fukudashuzo.jp](mailto:sanga@fukudashuzo.jp)



天草郡苓北町出身の初代福田國彦が昭和10年に熊本県人吉(ひとよし)市にて創業。華やかで、きれいな酒質の酒造りめざしています。『効率より品質』を第一に考え、清潔な環境を保ち、麹、酵母を常に適温に管理しています。これを実行するために蔵内の道具や仕込み蔵の床まで、徹底的に清掃し磨き上げます。球磨焼酎五百年の伝統を受け継ぎ、昔ながらの蔵の仕来りを忠実に守り続ける蔵元です。

創業時の銘柄は「福の露」。昭和29年合資会社福田酒造商店を設立し現在に至ります。昭和39年自動製麹装置を導入し、麹造りを機械化した事により麹の均質化、糖化力の強化を実現し、昭和59年には製造量の増加に伴い工場を大改造しました。すべての設備を一新する事により酒質の安定化、収量の増加を実現。昭和57年には減圧蒸留機を導入し華やかな香りと淡麗な酒質も実現しました。現在の主力銘柄は山河、はてなばこ、榎御輿、極醸の4銘柄。

昭和40年以來、熊本国税局酒類鑑評会優等賞を37回授賞。おいしい焼酎を造るため、その技術と味を日々磨き、進化し続けてまいります。



直営  
ショップ