

量産より良産を。  
 静岡で生まれた私が  
 球磨人吉に魅せられて  
 伝統ある球磨焼酎の  
 「杜氏」として頑張っています。



【誉の露】

江戸末期のカメで仕込み、カメで貯蔵した常圧蒸留の本格派

【彩葉】

スッキリとした上品な味とほのかな吟醸香、減圧蒸留の癖の無さは和食にピッタリです。

# 25 深野酒造株式会社

住所／熊本県人吉市合の原町333  
 TEL.0966-22-2900 FAX.0966-22-2982  
<http://www.fukano.co.jp/>  
 E-mail:info@fukano.co.jp



「量産より良産を」

1823年創業の弊社の裏には、400年前にはずで有ったと言う人工の御溝がある、相良藩の下屋敷まで全長7キロ弱、姫梅花藻の白い花が咲くのは7月頃から8月にかけてで、水面に白い花が揺れる。

蔵に入ると一瞬ひんやりとした空気に包まれる。

150年ほど前に手造りで造られた土カメが並ぶ完全手造りの蔵では仕込みの時期になると様々な「蔵の音」がある、米を蒸す蒸気の音、麹室からカメに移される麹米を運ぶ音、まるで雨が降っているような心地良い発酵の音、蒸留の音、瓶詰め音、杜氏は音の微妙な違いを聞き分け静かに、的確に工程をこなしていく、その背中は語りかけることも拒否するような緊張感とオーラを醸し出す。

伝統を繋ぐのは「人」であり「物」でもある、時代によって少しずつ味を変え今に融合しながら育まれ、繋がれる。

いつの時代も「頑固さ」から良き商品が生まれてくる事を感じさせる。

蔵を開放し見学も試飲もできる。カメで10年寝かせた「蔵の秘蔵酒」さえ試飲可能である。拘るのは「造り」だけではなく、一人一人のお客様をおもてなしする「心」でもある。

