

球磨焼酎の
来し方行く末を思い、
歴史の一点となるよう
情熱を注ぐ



【温泉焼酎夢(常庄)】

【明治波濤歌】

温泉水生まれの弱アルカリ性焼酎 明治以前の古式球磨焼酎を復元

27 合資会社大和一酒造元

住所／熊本県人吉市下林町2144

TEL.0966-22-2610 FAX.0966-22-2660

<http://www.yamato1.com/>

E-mail: info@yamato1.com



明治から続く蔵元を昭和27年に先々代が引き継いで誕生した大和一酒造元。先代のユニークな焼酎造りを受け継ぎつつ、歴史的観点から球磨焼酎を検証し、本来の味や造りを追求して、球磨焼酎の伝統を守っています。石造りの麹室での丁寧な麹造り、玄米によるどんぶり仕込みや兎釜蒸留に挑戦し、もっとも古い球磨焼酎の復元にも取り組みました。

「温泉焼酎夢」の仕込み水は蔵に湧く温泉水で泉質は炭酸水素塩・塩化物泉。アルカリ性の体にやさしい温泉水です。しかも口あたりやわらかで甘みさえ感じます。この温泉水を仕込みから割水まで使ったまろやかで健康的な焼酎です。

「牛乳焼酎牧場の夢」は地元の新鮮な牛乳と米を発酵させて造ったオンリーワンの焼酎です。リンゴのようなフルーティな香り、甘い口当たりでファンを魅了しています。

「明治波濤歌」は明治期の文献をもとに、室町時代から明治時代まで続いた製法を再現した球磨焼酎の原点となる味わいの焼酎です。

「黄吟大和」は球磨地方で約450年間使われ続けてきた黄麹にこだわった焼酎です。黄麹をふんだんに使った手造り全麹仕込みです。

蔵見学
事前予約要

直営
ショップ