

赤レンガの蔵の中で
静かに、ゆっくりと
ひたすら熟成の
時をかける



【園乃泉】

6・4のお湯割りか水割りで
お召し上り下さい。

【一勝地】

ロックでフルーティーな香りを
お楽しみ下さい。

28 有限会社 渕田酒造本店

住所／熊本県球磨郡球磨村一勝地甲422-1
TEL.0966-32-0005



100年以上経つ現役の蔵で、日本でも屈指の巨大な鍾乳洞「球泉洞」がある球磨村に位置し、球磨焼酎の蔵の中では一番下流にあります。蔵の前には看板もなく、意識して来なければ一見そこが焼酎蔵であると気づきにくい。しかし小じんまりした蔵に一步立ち入ると、そこには時が醸し出す風格があり精悍さを感じます。一世紀以上前に一勝地の入り口にあった蔵は、明治41年(1908年)肥薩線の鉄道建設にあたり、土地の収用を受け現在の場所へ移転。創業時から使用していた甕も大切に移されました。

麴造りから洗米、醸造までの工程を実直に昔ながらの手造りで続けています。人吉・球磨伝統の、甕仕込みの焼酎造りにこだわった作業場は、麴室や蒸留器のある母屋とモダンな赤レンガの蔵にあり、この中には20もの甕が整然と並び、一次、二次の仕込みともここで行われています。

明治2年(1869年)に渕田嘉左衛門が、明治政府から焼酎醸造の許可をとっての創業と伝えられ、古くから「嘉左衛門茶屋」と言われていたそうです。「嘉左衛門さんの焼酎」と親しまれてきた歴史の古酒が今も甕と樽に眠っています。

