

昔ながらの常圧製法
ひたすら守りぬいた、
こだわりの酒蔵



【武者返し】

常圧蒸留ならではの深い味わいと
ほのかな甘みの逸品

【武者返し】

23 合資会社寿福酒造場

住所／熊本県人吉市田町28-2
TEL.0966-22-4005 FAX.0966-22-4037
E-mail:jufukushuzo-23@m6.dion.ne.jp



明治23年創業以来常圧蒸留ひとすじを守り続けています。蒸留酒は熟成させてこそまるやかで芳醇な風味を醸すもの。

特に常圧の焼酎は寝かせることによって深い味わいとなります。そのため品質の良い焼酎を熟成させなくてはなりません。常圧製法により造られた焼酎は、年数を経る程熟成されうまみが増します。又、地元産新米100%を原料とし、一粒一粒の米に愛情をかけ、子育てのような想いで造っています。全工程を手作業で造りますので大量生産はできませんが、一本一本心を込めて蔵出しをしています。お客様からの「美味しい」「美味しかった」の言葉を頂くのが何よりの励み。米焼酎ならではのほのかな甘みとふくよかでありながら常圧ならではの濃厚なコク、そしてキレのよさをぜひお楽しみいただきたいと思います。

常圧製法により造られた焼酎は、年数を経る程熟成されうまみが増します。静かに、ただ、ひたすら時だけを待っている瓶にいとおしさすら感じられます。こだわりぬいた本格球磨焼酎「武者返し」をじっくりと味わっていただきたい。それが私達社氏の信念です。



本格焼酎

武者返し

(資) 寿福酒造場

蔵見学
事前予約要