



## 熊本酒造組合

# KUMAMOTO SAKE

株式会社熊本県酒造研究所・瑞鷹株式会社・通潤酒造株式会社・花の香酒造株式会社・千代の園酒造株式会社・株式会社美少年  
山村酒造合名会社・河津酒造株式会社・亀萬酒造合資会社・室原合名会社・合名会社天草酒造・メルシャン株式会社八代不知火蔵・株式会社山鹿蒸溜所



# 清々

Sei Sei

# 世界が注目する 熊本の地下水

Kumamoto's underground water resources  
in the global spotlight

阿蘇の山々の大噴火で形成された土地で  
酒の命である水が造られ、涵養されている

**Water—the lifeblood of sake—produced and protected  
in a land shaped by the massive volcanic eruptions of Aso**


熊本は、火の国の異名を持つ土地。由来は諸説あるが、27万年前から9万年前にかけて繰り返された阿蘇の山々の大噴火で一帯が形成されたことによるといわれる。気候は多雨。エネルギーの爆発によって作り上げられた大地に雨粒が降り注ぎ、火山灰層の天然のフィルターで磨かれて地下の水甕<sup>かめ</sup>へ。長い年月をかけて涵養される。水は酒の命。今なお噴煙を上げ続ける阿蘇中岳を有する火の国で醸す酒は、大地の一滴となり再び地上にあらわれる。

Kumamoto is also known as the “Land of Fire.” Some say the nickname refers to the massive series of eruptions of Mt. Aso that occurred between 90,000 and 270,000 years ago and shaped the region with their fiery blasts. Aso receives abundant rain, which nourishes the soil born from the volcanic eruptions. The rainwater is filtered through the layers of volcanic soil and stored for centuries in underground aquifers before reemerging as spring water. This water is essential for making sake in Kumamoto. The sake made here—a land where the Aso volcano still smokes—is all thanks to this water. Tasting the sake brewed in this land of fire is like getting a taste of the land itself.

# 活々

Iki Iki





## 肥沃な土地が育む 県独自の酒米

Kumamoto's own sake rice variety,  
grown in fertile fields

### 熊本における酒造りのドメーヌ化に一手 県オリジナルの酒造好適米・華錦の誕生

With the creation of Kumamoto's Hananishiki sake rice variety,  
we take a big step towards making *domaine*\*-style sake

\* *domaine*: style of brewing where all processes (from growing ingredients to brewing and bottling) are done in one location

全国有数の農業県である熊本。古くから稲作が盛んで、良質な食用米が栽培されてきた。肥沃な農地は酒米の育成にとっても好条件である。ただし、酒米の最高峰といわれる山田錦の背丈の高さは、台風被害が多い九州地方では大きな弱点となる。そこで県は、夢いずみと山田錦の二品種を掛け合わせ、多収穫かつ酒造適性に優れたオリジナルの品種・華錦を開発し、作付けを推進。熊本における酒造りのドメーヌ化への好影響が期待されている。

※ドメーヌ化・・・原材料の栽培から醸造、瓶詰まで一貫して生産すること。

Kumamoto is one of Japan's leading agricultural prefectures. It has a long history of rice farming and produces high-quality rice for food. The fertile land is also ideal for growing sake rice. However, Yamada Nishiki—a rice variety considered the best for making sake—grows to a height that makes it susceptible to the typhoons that frequently blow through Kyushu. To get around this, the prefecture created a new rice variety by crossing the Yumeizumi and Yamada Nishiki varieties. This variety is called Hananishiki, and is both high yield and excellent for sake brewing. The prefecture is now promoting Hananishiki cultivation with the goal of developing *domaine*-style sake brewing in Kumamoto.



## 御国酒・赤酒から、清酒の時代へ 熊本の酒蔵が直面した苦難の転換期

From *akazake* to sake: when Kumamoto's breweries overcame adversity

時は遡ること江戸時代。当時熊本を治めていた細川氏は産業振興策として御国酒に定めた赤酒のみを領内で造らせていた。ところが明治維新をきっかけに官軍の兵士たちが清酒を藩内に持ち込み、清酒の流通が活発化。そこで熊本の酒蔵は続々と清酒製造に乗り出したものの、知識と技術が不足していたため難航していた。そんな折、野白金一氏が熊本税務監督官に着任し、清酒の製造技術を向上させて酒税の徴収額を増やすため各蔵で指導を始めた。

The story goes back a couple centuries. The Hosokawa family, who ruled Kumamoto at the time, only allowed the production of an alcoholic drink called *akazake* as a way to promote the local industry. The Meiji Restoration in 1868 brought imperial soldiers to Kumamoto, who introduced sake to the region and made it popular. The breweries in Kumamoto tried switching over to making sake, but their lack of experience meant they were unable to make anything of quality. That's when a man named Nojiro Kinichi was appointed as the tax advisor for Kumamoto. To increase Kumamoto's tax revenue from alcohol, Nojiro visited the local breweries to teach them how to make better sake.



野白先生の直筆ノート

# 吟醸酵母のルーツ・熊本酵母を発見 数々の功績を残した“酒の神様”

The God of Sake who made Kumamoto Yeast, the key to the ginjo sake boom

野白氏の指導の成果で県産酒のレベルは飛躍的に向上し、県内の酒蔵はさらなる技術発展を目指して共同で熊本県酒造研究所を創設する。野白氏は初代技師長に就任し、野白式天窓や二重桶方式といったさまざまな技術を職人たちに伝授。酵母の研究にも熱心で、吟醸酒の醸造に欠かせないと現在も全国で支持されている熊本酵母の分離育成にも成功。現在野白氏が酒の神様と呼ばれているのはこれらの功績を称えられてのことだ。

Thanks to Nojiri's guidance, the quality of the local sake improved dramatically, with the breweries of Kumamoto even joining forces to establish the Kumamoto Prefecture Sake Institute. Nojiri acted as the institute's first chief engineer and taught the member breweries a variety of innovations, including the Nojiri ceiling aperture and the double oke method. He was also passionate about yeast research, helping isolate and cultivate the Kumamoto strain of yeast, which went on to become indispensable for brewing ginjo sake. For all of his guidance and achievements, Nojiri is revered as a "god of sake" here in Kumamoto.



上・下／ 熊本酵母の培養の様子

発酵力が強く、華やかな香りの酒を造るのに向く



Hita  
Hita

# KUMAMOTO PREFECTURE SAKE INSTITUTE

株式会社熊本県酒造研究所



## 吟醸酒の礎を築いた 熊本酵母の発祥蔵

熊本の酒造技術向上を目的として発足し、野白金一博士を初代技師長として招聘。約70年前に開発した熊本酵母は日本酒造りの黎明期に吟醸酒の礎を築き、今日に至る。積み重ねられた実績、技術、知識、そして矜持。熊本県酒造研究所の小田卓治さん(左)、中村昭廣さん(右)ら若手に、`酒の神様、から始まったその全てが受け継がれ、息づいている。

### The birthplace of Kumamoto Yeast, the spark to the ginjo sake boom

The Kumamoto Prefecture Sake Institute was founded with the aim of improving sake brewing in Kumamoto and was led by Nojiro Kinichi as its first chief engineer. Kumamoto Yeast was developed here 70 years ago, which laid the foundation for the ginjo sake boom and continues to be a popular choice in premium sake. Takuji Oda (left) and Akihiro Nakamura (right) make sure that all the achievements, techniques, knowledge, and pride that began with the God of Sake are passed along from generation to generation.

左:香露/大吟醸酒  
L: Kohro-Daiginjo

山田錦を全量使用。穏やかで丸みのある味わい、なめらかな口当たり、果実のような芳香。吟醸酒の手本と評され、開拓者としての矜持を感じる逸品。

右:九曜正宗/純米酒  
R: Kuyou Masamune - Junmai

創業当初に考案されたものの世に出ることなく眠り続けた幻のブランドが約100年の時を超えて発売。フレッシュで瑞々しい味わいの2023年の新商品。



# 熊本市島崎

Shimasaki, Kumamoto City

## 加藤清正が築いた熊本城を中心に形成された市街

A district centered around Kumamoto Castle, built by Lord Kato Kiyomasa



加藤清正が築いた熊本城を中心として広がる市街地にある。金峰山系の山地と平野からなり、澄んだ水に恵まれ、歴史も深い。細川藩士の清遊の地・釣耕園や叢桂園といった歴史のスポット、梅の名所百梅園など、文化・観光資源も多く点在している。

Kumamoto City is centered around Kumamoto Castle, built by Lord Kato Kiyomasa. Consisting of flatlands and the mountainous Mt. Kinpo area, Kumamoto is blessed with abundant water resources and has a long history. There are many spots of cultural and historical interest in Shimasaki, such as Sokeien, Chokoen (where the Hosokawa samurai enjoyed fishing), and Hyakubaien, a place famous for its plum blossoms.



### 株式会社熊本県酒造研究所

熊本県熊本市中心区島崎1-7-20  
TEL 096-352-4921  
<https://kumamoto-sake.com/intro/kuramoto01.html>  
創業/1909(明治42)年  
代表者名/山下泰雄



# ZUIYO Co., Ltd.

瑞鷹株式会社

## 江戸時代からの伝統を守り 新たな酒質設計にも励む

肥後細川藩の御國酒である赤酒を造り続け、一方で県内でいち早く清酒製造に着手。県産酒の酒質向上のため、熊本県酒造研究所の開設に際して敷地を提供するなど熊本の日本酒文化の萌芽期を支え、発展を牽引してきた。瑞鷹の吉村謙太郎さんは農業と連携した新たな酒質設計に励んでいる。熊本の日本酒にはまだ見ぬ可能性が眠ると信じているからだ。

### Continuing centuries of innovation

After dutifully brewing *akazake* in accordance with the regulations under the ruling Hosokawa family, Zuiyo was one of the first brewers in Kumamoto to foray into brewing sake. Out of commitment to enhancing the quality of local sake, Zuiyo played a pivotal role in establishing the Kumamoto Prefectural Sake Institute by providing space for its first office. Zuiyo's Kentaro Yoshimura is passionately engaged in novel approaches to sake design, collaborating closely with farmers. His belief in the yet undiscovered potential within Kumamoto's sake inspires him to explore new horizons.



左:大吟醸 雫取り YK35/大吟醸酒  
L: Daiginjo Shizukudori YK35 - Daiginjo

全量山田錦(Y)、熊本酵母(K)、精米歩合35%(35)。醪に  
加圧せず自然滴下による雫取りで仕上げる。蔵の理念を  
投影し、贅を尽くした美しい逸品。

右:崇薫/純米吟醸酒  
R: Sukun - Junmai Ginjo

地産素材と酒質にこだわり開発。自然農法で栽培された  
酒米・吟のさとと熊本酵母で仕込む。米の旨みや甘みを感じる  
なめらかな口当たりで、風味絶佳。



# 熊本市川尻

Kawashiri,  
Kumamoto City

白壁蔵が建ち並び老舗が  
軒を連ねる商人と職人のまち

A town of white-walled storehouses and streets lined  
with merchants and artisan workshops

肥後藩の物流拠点だった船着場を有し、白壁蔵が立ち並ぶ薩摩街道の宿場町として栄えた。今も刃物屋や和菓子屋が軒を連ね、年貢米の集積所だった米蔵跡も残る。2023年、旧街道を「川尻蔵前通り」と命名。観光発展の狼煙を上げた。

Having once been a hub for trade, with a bustling wharf and rows of white-walled storehouses, Kawashiri thrived as a post town. Even today, bladesmith workshops and traditional confectioners line the streets, and historical storehouses used for accumulating tribute rice still stand. In 2023, the old highway was officially named Kawashiri Kuramae Street, signaling the beginning of a new era of tourism for this district.



## 瑞鷹株式会社

熊本県熊本市南区川尻4-6-67  
TEL 096-357-9671  
<http://www.zuiyo.co.jp>  
創業/1867(慶応3)年  
代表者名/吉村朋晃



# TUZYUN BREWERS Co., Ltd.

通潤酒造株式会社

## 国宝の名を冠する蔵として まちづくりに革新の一滴

指針とするのはワインツーリズムの最先端を走るナパバレーのワイナリー。通潤酒造の山下愛子さんは酒づくりと並行して蔵カフェを通じた地域振興にも取り組む。地域と蔵、人がつながる滞在型の酒蔵ツーリズムを山都町で。山下家は地域のシンボルである通潤橋を落成に導いた布田保之助の血縁。国宝の名を冠する蔵として、まちづくりに革新の一滴を垂らし、大きなうねりを生み出そうとしている。

### A community-focused brewery named after a National Treasure

Guided by the pioneering wine tourism of Napa Valley, Ayako Yamashita of Tuzyun not only crafts sake but also fosters local development via the brewery's cafe. In its town of Yamato, Tuzyun runs a "stay-and-explore" style of sake tourism that brings the community, the brewery, and the people together. With ancestral ties to Yasunosuke Futa, the man behind the nearby Tsujunkyo Bridge, the brewery bears the name of this national treasure, and similarly aims to make substantial contributions to the local community.



左：蝉／純米吟醸酒  
L: Semi - Junmai Ginjo

契約栽培の山田錦と華錦で仕込む辛口。蔵で約一年眠らせ、味にふくらみが出た頃ようやく市場へ。長く続く甘い余韻が、晩夏の蝉のように抒情的。

右：SOIGNER(ソワニ工)／純米吟醸酒  
R: SOIGNER - Junmai Ginjo

キレが良く爽やかな味わいで、口当たりはやわらか。含んだ瞬間に米の甘みが広がる。繊細さを覗かせるフレッシュ感は淡白な味付けの料理と好相性。



# 山都町

Yamato

自然豊かな山あいのまち  
国内最大級の石橋は国宝に

Nestled amongst lush mountains, Yamato boasts one of Japan's largest stone bridges, now honored as a National Treasure

九州のほぼ中央に位置。阿蘇南外輪山と九州脊梁に囲まれた山あいのまちである。その豊かな自然を守り継ぐため、50年以上前から有機農業にも力を入れる。2023年には日本最大級の石造水路橋・通潤橋が国宝に指定された。

The town of Yamato lies near dead-center in Kyushu, surrounded by the Kyushu Mountains and southern mountains of the Aso Caldera. For over 50 years, the town has dedicated itself to organic farming to preserve its natural environment. In 2023, Tsujunkyo Bridge, one of Japan's largest stone aqueduct bridges, was designated as a National Treasure.

## 通潤酒造株式会社

熊本県上益城郡山都町浜町54  
TEL 0967-72-1177  
<http://tuzyun.com>  
創業/1770(明和7)年  
代表者名/山下泰雄



## 土地とともに営む 土着の酒造りを目指す

走る、走る。花の香酒造の神田清隆さんは独自の哲学のもと、「ここにしかない味」を目指して走っている。酒は大地の実りで醸す天恵の品。神、自然、微生物。全霊の一粟を巡るあらゆるものへの畏敬を胸に、人の手で生み出す。土着醸造の蔵として里山の再生にも挑む。土を耕し、森を作り、山を育て、酒を造る。一連の営みを不離一体だと考えている。

### Brewing with the land to make great local sake

Always pressing forward, Kiyotaka Kanda of Hananoka Sake Brewery is on a journey guided by his unique philosophy to create sake that can only be made at Hananoka. Sake is a divine gift, brewed from the bounty of the earth—the work of gods, nature, and microorganisms—and is crafted by human hands with respect for all things involved in its creation. Firmly focused on the local community, Hananoka is also actively involved in revitalizing rural mountain areas. Tilling the soil, protecting forests, nurturing the mountains, and crafting sake—all are intertwined and connected as an inseparable whole.



# HANANOKA SAKE BREWERY Co., Ltd.

花の香酒造株式会社

左:産土 2022山田錦 二農醸  
L: Ubusuna 2022 Yamada Nishiki Ninojo

土地の個性と可能性を信じる酒造りの哲学・産土を舌で確かめることのできる一本。発泡感があり、弾むようなフレッシュ感と果実のような甘みが美しい。

右:花の香 桜花／純米大吟醸  
R: Hananoka Ouka - Junmai Daiginjo

熊本の季節の移ろいを表現した花の香シリーズ三作の一つ。春のうららかなさ、花吹雪の潔さと儚さを想起させる透明感のある華やかな味わいが印象的。



# 和水町

Nagomi

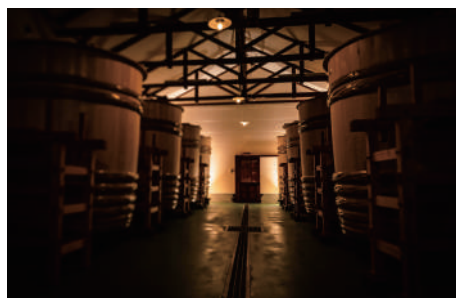
清冽な水に恵まれた実り豊かな山の里 古来より稲作が盛ん

A village blessed with clear water, abundant harvests, and a long history of rice farming



熊本県の北西部、福岡との県境にある。一級河川・菊池川の清冽な水の恩恵を受け、稲作をはじめとする農業が盛ん。銀象嵌を施した大刀をはじめとする豪華な副葬品が出土した江田船山古墳が、土地の豊かさと権力の名残をとどめている。

Located in the northwest of Kumamoto Prefecture near the border with Fukuoka, Nagomi benefits from the pristine Kikuchi River, the water of which irrigates the region's rice farms. The ancient Eta Funayama burial mound, where a silver-inlaid sword and other exquisite artifacts were unearthed, stands as a testament to the richness of the land and the remnants of past power.



## 花の香酒造株式会社

熊本県玉名郡和水町西吉地2226-2  
TEL 0968-34-2055  
<http://www.hananoka.co.jp>  
創業/1902(明治35)年  
代表者名/神田清隆



## フロンティア精神で 新時代を切り拓く

前身は米問屋。原料である米に一家言あり、酒造米・神力を進化させて新品種の九州神力を作り出したほど。普通酒全盛だった戦後には、全国に先駆けて純米酒の製造を復活。「朱盃」は先人の不撓不屈の精神を今に伝える銘酒。千代の園酒造の本田裕理さんは海外での市場開拓と拡大に注力。その挑戦は代々受け継ぐフロンティア精神の一端を見せる。

### A frontier spirit, pushing forward

Originally a rice wholesaler, Chiyonosono has always had a profound understanding of rice, so much so that they bred the popular Shinriki variety of sake rice into a new Kyushu Shinriki variety. It was also one of the first breweries to revive the *junmai* style of sake post-WWII, while most other brewers were still making *futsu-shu*-style sake. Shuhai is Chiyonosono's flagship sake that echoes the indomitable spirit of their predecessors. Chiyonosono's Yuri Honda is focused on breaking into overseas markets, an endeavor that showcases the frontier spirit of Chiyonosono that has been passed down through generations.

# CHIYONOSONO SAKE BREWERY INC.

千代の園酒造株式会社

左:朱盃／純米酒  
L: Shuhai - Junmai

香りが穏やかで、味のファーストインパクトも控えめ。だからこそ飲み飽きない。まずはぬる燗で一献。冷めるごとに変化する味わいを愉しむのが乙。

右:泰斗／純米吟醸酒  
R: Taiko - Junmai Ginjo

県内酒販店の「熊本の本当に旨い酒を」との思いを受けて醸した一本。低温でじっくりと発酵させ、県産山田錦のふくよかな旨みを引き出している。







# 山鹿市

Yamaga

## 方々に往時の面影を残す 豊前街道の宿場町

A post town along the Buzen Highway,  
preserving the atmosphere of days gone by

豊前街道の宿場町として栄え、今も方々に往時の面影を残す。美人の湯といわれる良質な天然温泉、伝統的工芸品・山鹿灯籠、国指定重要文化財の芝居小屋・八千代座など、多様な観光資源を有し、米や栗、茶といった農産物にも恵まれる。

Prospering as a post town along the Buzen Kaido, Yamaga still bears the traces of its bygone heyday. Yamaga boasts a variety of tourist attractions, including its beautifying hot springs, traditional crafts like Yamaga lanterns, and Yachiyoza Theater (a National Important Cultural Property). It is also blessed with various agricultural products, such as rice, chestnuts, and tea.



## 千代の園酒造株式会社

熊本県山鹿市山鹿1782

TEL 0968-43-2161

<http://www.chiyonosono.co.jp>

創業/1896(明治29)年

代表者名/本田雅晴





# 神靈が宿る 酒がつながるもの

Forging bonds through sake, where divine spirits reside

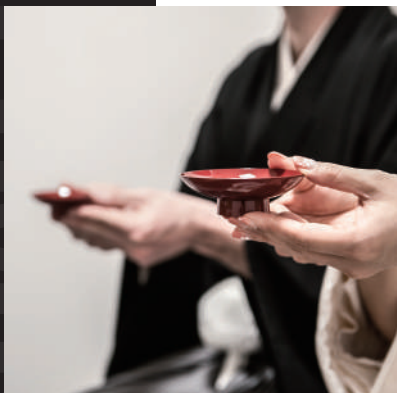


## 聖なる酒を口にすることで 一体となれる

神に供えた酒には神霊が宿るという。元来米は神聖な食べものとされており、その米で醸す酒もまた神聖。人は古来より神に捧げた酒を御神酒(おみき)と呼び、下げ渡された酒を口にすることで神と一体となれると信じてきた。現代の日本でも酒は祭祀催行に欠かせない存在だ。地鎮祭では酒を供える行為を通して土地の神にご挨拶申し上げる。神前結婚式では新郎新婦は盃を交わして永遠の契りを結び、夫婦となる。つまり、酒は神と人だけでなく人と人をもつなく意義深い存在なのである。

## Drink and know the divine

It is believed that spirits dwell in the sake offered to the gods. Rice has long been considered a sacred food, making the sake brewed from it sacred as well. Throughout history, people have believed that drinking sake offered to the gods brings one closer to the divine. Even nowadays, sake is indispensable in traditional rituals. At ground-breaking ceremonies, sake serves to greet and pay respects to the local deity. In Shinto wedding ceremonies, the bride and groom share sake saucers to confirm their union. In essence, sake holds profound significance by connecting gods and humans and forging bonds between people.



# BISHONEN Co., Ltd.

株式会社美少年

## 紆余曲折を経て 米どころで蘇る

給食室に蒸し米機、給食室に放冷機、校長室は麹室。改名や事業譲渡などの紆余曲折を経て、熊本随一の米どころ・菊池に蔵を移転。小学校跡地を利用し、酒造りを再開した。今はなきその学校の名は、水源小学校。美少年の千堂敬一郎さんは、清らかな水をたたえたこの土地に深く根を張り、地元で愛される酒を育てたいと心を定めている。

## Overcoming challenges to find new life in the country

Bishonen occupies a former school, with a rice steamer and cooling machine in the cafeteria and the principal's office converted into the koji room. After going through various twists and turns, including an acquisition and renaming, we relocated to Kikuchi, renowned as Kumamoto's premier rice-producing region, where we took over a former elementary school and resumed sake production. Bishonen's Keiichiro Sendo has firmly rooted himself in this land blessed with pure water, determined to create sake that is loved by the local community.



剣門／純米吟醸酒  
Kenmon - Junmai Ginjo

名の由来は三国志に記された難攻不落の砦・剣門関から。山田錦を全量使用したふくよかな味わいの一方で、キレの良さは高くそびえる山々を思わせる。



## 株式会社美少年

熊本県菊池市四町分免兔原1030  
TEL 0968-27-3131  
<http://bishonen.jp/>  
創業／1752(宝暦2)年  
代表者名／千堂敬一郎



# YAMAMURA SHUZO & Co.

山村酒造合名会社

## 静かに、密かに燃やす 確かな情熱のマグマ

霊山・阿蘇五岳のふもとで260年以上酒を醸し続け、代表銘柄の「れいざん」は出荷量の大半が地元で消費される。阿蘇の地酒とはこの一本のこと。山村酒造の山村弥太郎さんは歴史の重みを背負いながら、若い杜氏のアイデアを反映させた新たな一本を模索中。どっしりと構えながら、密かに、だが確実に、情熱のマグマを燃やしている。

### A quiet, slow-burning passion

Yamamura Shuzo has been brewing sake for over 260 years at the foot of the sacred peaks of Mt. Aso. The majority of Reizan, its flagship sake, is consumed locally, and completely embodies the local sake of Aso. Yataro Yamamura carries the weight of the brewery's history while exploring new ideas proposed by younger brewers. Steadfast in his resolve, his passion for sake burns quietly yet assuredly.

左:れいざん純米吟醸  
L: Reizan Junmai Ginjo

キレの良さとやわらかさが共存し、ふくよかながら重たさはなし。味の輪郭がくっきりして、締まりのある味わい。常温よりやや低めの温度が飲み頃。

右:阿蘇の酒れいざん 麗酒爽快  
R: Aso no Sake Reizan Reishusokai

地元の酒席に欠かせない圧倒的定番酒。飲み心地重視の設計で、派手さはないものの、軽快ですっきりとした飲み口でどんな場面にも寄り添える一本。





# 高森町

Takamori

## 霊山・阿蘇のふもとに広がる 冷涼な気候の高原地帯

A town in the cool highland climate at the base of the sacred Mt. Aso

阿蘇五岳のふもとにあり、年間平均気温13度と冷涼な気候の高原地帯が広がる。高層建造物がないためまちの中心部のどこからでも阿蘇五岳の一つ・根子岳を望むことができる。神社仏閣や羅漢像など神話に由来する史跡も点在している。

Nestled at the base of the Five Peaks of Aso, Takamori enjoys a cool highland climate with an annual average temperature of 13°C. The lack of tall buildings means you can glimpse majestic Nekodake, one of the five peaks, from almost anywhere in town. The area is dotted with historical, mythical sites, like shrines, temples, and statues.



## 山村酒造合名会社

熊本県阿蘇郡高森町高森1645  
TEL 0967-62-0001  
<http://www.reizan.com>  
創業/1762(宝暦12)年  
代表者名/山村唯夫



# KAWAZU BREWING PARTNERSHIP Co., Ltd.

河津酒造株式会社



## 変えずに、変えてゆく 常識を覆す一步先へ

不易流行を体現する蔵である。変えないことと、変えること。槽袋搾りをはじめとする手作業での酒造り、一般常識を覆すエッジの効いた商品開発。河津酒造の河津宏昭さんは日本酒度-20度の超甘口純米吟醸酒「花雪」をヒットさせた仕掛人。手仕込みならではの繊細で小回りの効く酒造りを強みに、今日も新たな設計図を描いている。

## Unchanging, yet ever evolving

Enduring. Changing. Kawazu is a brewery that embodies the balance between tradition and innovation by using traditional techniques, like tank bag pressing, to produce products that defy conventional wisdom. Hiroaki Kawazu is the man behind the success of Hanayuki, an ultra-sweet junmai ginjo that scores a sake meter value of -20. Leveraging the strengths of handcrafted, delicate, and nimble sake-making, he continues to sketch new blueprints for the future.

左:花雪／純米吟醸酒  
L: Hanayuki - Junmai Ginjo

辛口が主流の時代に打ち出した超甘口の酒。県産山田錦を55%まで磨き、全量槽袋搾りで上槽を行う。九州の甘口の料理と相性抜群。

右:七步蛇／純米大吟醸酒  
R: Shichihoda - Junmai Daiginjo

掛け干した地元産の酒米・一本杵を使用。ひと口目から豪華さを感じるインパクトのある味わいと絢爛たる香りで、祝いの席での乾杯酒に最適。





# 小国町

Oguni

自然の恩恵で生まれた  
ちょうどいい田舎町

A perfect countryside town  
blessed by the gifts of nature.

熊本県最北端にあり、小国富士と呼ばれる涌蓋山のふもとに広がる。泉質の異なる温泉が多く湧いており、温泉街ではたなびく湯煙が印象的。約9万年前の巨大噴火で形成されたとされる鍋ヶ滝は、自然のエネルギーを直に感じる神秘的なスポットだ。

Located at the northernmost tip of Kumamoto Prefecture, Oguni lies at the base of Mt. Waita, known as the Mt. Fuji of Oguni. Steaming hot springs with different mineral compositions bubble up throughout the town, leaving trails of steam rising into the air. Nabegataki Falls, formed by a massive eruption 90,000 years ago, is a mystical spot overflowing with the energy of nature.



## 河津酒造株式会社

熊本県阿蘇郡小国町宮原1734-2  
TEL 0967-46-2311  
<http://kawazu-syuzou.com>  
創業/1932(昭和7)年  
代表者名/河津宏昭



# KAMEMAN SHUZO & Company, Ltd.

亀萬酒造合資会社

## 逆境をはねのけ示す 南からの確かな存在感

代々続く医者の家系。治療費代わりにの米で始めた酒造りは難関続きだった。日本酒の醸造には不向きとされる南国気候、鉄分を多く含む水。独自の酒造りを考案して逆境をはねのけ、力強い旨さの酒を生み出した。加えて、亀萬酒造の竹田瑠典さんは花酵母での醸造など新たな取り組みを実現し、次々と商品化する才覚者。南端から確かな存在感を示している。

### Persevering in the warm south

Kameman traces back through a line of family doctors who began making sake using the rice they accepted in lieu of payment for medical services. They faced many challenges, with the warm southern climate and iron-heavy water considered unsuitable for sake brewing. They devised unique brewing methods to overcome these difficulties to create robust, flavorful sake. Kameman's Ryusuke Takeda has demonstrated further innovative approaches, such as brewing with yeast taken from flowers, and swiftly turned them into marketable products. Kameman asserts a distinctive presence from the southern most reaches of Kumamoto Prefecture.



左: 萬坊 / 純米吟醸酒  
L: Manbow - Junmai Ginjo

あいがも農法で栽培された水俣産の華錦を使用。酸度が高くすっきりとした飲み心地。水俣の地で環境に配慮した酒造りを行うことにも意義を見出している。

右: 辛口純米酒 PLUS 9 / 純米酒  
R: PLUS 9 Dry Taste Junmaishu - Junmai

日本酒度+9の県内随一の辛口純米酒。`9`には、熊本が誇る9号酵母への敬意も含蓄。温暖な気候の影響で甘口に寄りかちな自蔵の印象を払拭した一本。



# 津奈木町

Tsunagi

穏やかな不知火海の恵みを楽しむ アートなまちづくりも

Bask in the serenity of the Shiranui Sea and discover the artistic soul of Tsunagi



鹿児島との県境に位置。穏やかな不知火海は海産物の宝庫。潮風は良質なかんきつ類の栽培にも一役買っている。町営の「つなぎ美術館」を中心としたアートによるまちづくりも特長。美術館の背後にはまちのシンボル・重盤岩がそびえ立つ。

Tsunagi is located on the prefectural border with Kagoshima and lies on the Shiranui Sea, its waters a treasure trove of seafood. The sea breezes also play an important role in being able to grow excellent citrus fruit. Centered around the Tsunagi Art Museum, the town has gained recognition for its community-driven art projects. Behind the art museum looms Chohangan Rock, the symbol of Tsunagi.



## 亀萬酒造合資会社

熊本県葦北郡津奈木町津奈木1192  
TEL 0966-78-2001  
<http://www.kameman.co.jp>  
創業/1916(大正5)年  
代表者名/竹田珠一



# MUROHARA & Company

室原合名会社

## 白壁の酒蔵で守る 地元密着の2銘柄

大分との県境、古くは宿場町として栄えた南小国町の商店街。白壁の酒蔵には人の気配がない。50年ほど前に造りを止めたからだ。現在は熊本市内の酒造メーカーへ醸造を委託し、「和田 志ら露」「原酒 ひや」の2本を残す。そのほとんどが地域で消費される地元密着の銘柄。室原彰典さんは一日でも長く守りたいと望んでいる。

### A white-walled brewery keeping two brands alive

The quiet, white-walled Murohara sake brewery in Minamioguni, a former post town on the border of Oita Prefecture, is a reminder of the town's rich history. The brewery itself is still, and hasn't operated in over 50 years, with brewing of Murohara's two sake brands (Wada Shiratsuyu and Genshu Hiya) being outsourced to another brewery in Kumamoto City. Murohara sake is mostly consumed locally, with Akinori Murohara intending preserve this tradition as long as possible.



### 室原合名会社

熊本県阿蘇郡南小国町赤馬場1862  
TEL 0967-42-0030  
<https://kumamoto-sake.com/intro/kuramoto09.html>  
創業／昭和9(1934)年  
代表者名／室原彰典



和田 志ら露／普通酒  
Wada Shiratsuyu - Futsu

舌を包むようなどっしりとした重みのある甘みと旨みを感じる。香りは強く、とろりとした飲み心地。50度前後に燗付けすると味わいにくらみが増す。



食事に合わせてお酒を選ぶか、お酒に合わせて食事を考えるか。酒のたしなみを愉しむ人間は迷わず後者であり、たった一片食（ひとかたけ）とはいえそのこだわりも強いのではないのでしょうか。銘酒を一層愉しむための、ささやかで、こと新しいペアリングをご紹介します。

Should you pair food with sake, or pair sake with food? For sake-lovers, the answer is clear: choose your food to match your sake. Here are some new and exciting pairings to help you enjoy your favorite drinks even more.



## 食事選びで 銘酒を愉しむ

### 純米大吟醸 × セミドライトマトと蜂蜜のブルスケッタ

*Junmai Daiginjo & semi-dried tomato and honey bruschetta*

華やかで洗練された味わいの純米大吟醸。合わせるには、セミドライトマトをバゲットにのせ、蜂蜜とオリーブオイルをかけたイタリアのおつまみ“ブルスケッタ”。花冷え程度に冷やした雑味のない純米大吟醸と凝縮されたトマトの旨みが不思議なシナジーを創り出します。

*Savoring fine sake  
through meal pairing*

文/ナツカンパニー 渡辺夏子

写真・スタイリング/ナツカンパニー



### 大吟醸 × 黒糖と大吟醸のグラニテ

*Daiginjo & brown sugar and daiginjo granita*

黒糖と大吟醸を混ぜ溶かし凍らせて作ったデザート“グラニテ”。キレの良い辛口の大吟醸がシャーベット状に形を変え、素材の調和を楽ませてくれます。黒糖の苦味と大吟醸のフルーティーな味わいが淡麗かつふくらみのある余韻を残し、酒そのものの旨さをさらに引き立てます。

### 純米酒 × グレープフルーツと生ハムのエスニックサラダ

*Junmai & grapefruit and prosciutto salad*

日本酒とエスニック。一見すると奇抜なペアリングですが、米の旨みがのった滋味深い純米酒とは相性抜群。グレープフルーツと生ハムにナンプレーベースのドレッシングをかけたエキゾチックなサラダと、純米酒の芳醇な吟醸香が味だけでなく香りのマッチングも愉しませてくれます。



# AMAKUSA SHUZO 合名会社天草酒造 & Company

## 島の恵みが土甕<sup>かめ</sup>で 渾然一体となる

天草諸島唯一の焼酎蔵。土と向き合い、芋や米を育てる。海に面した蔵で麴を仕込み、土甕で醸す。代表銘柄の「池の露」は島の恵みが渾然一体となった芋焼酎。天草酒造の平下豊さんはアンテナショップやカフェの運営を通して地域の観光活性化にも取り組む。島で120年続く焼酎蔵としての誇りと責任。土地の宝を広く伝えることを志す。

### Clay jars filled with the essence of Amakusa

Amakusa Shuzo is the sole *shochu* distiller in Amakusa. They grow their own potatoes and rice, make their own *koji*, and age their *shochu* in earthenware jars at their seaside distillery. Their flagship Ikenotsuyu potato *shochu* captures the island's essence in every sip. Amakusa Shuzo's Yutaka Hirashita contributes to Amakusa's tourism by running an Amakusa Shuzo shop and cafe. He feels the pride and responsibility of 120 years of *shochu* history in Amakusa and aspires to spread the word about its local charm far and wide.



### 合名会社天草酒造

熊本県天草市新和町小宮地11808  
TEL 0969-46-2013  
<https://ikenotsuyu.com>  
創業/1899(明治32)年  
代表者名/平下豊



池の露/芋焼酎  
Ikenotsuyu - Potato Shochu

原料から自社生産し、全工程手  
仕事仕上げの少量生産品。芋、  
水、麴。甕の中で島の恵みが溶け  
合い、芋焼酎らしい力強さと飲  
みやすさが共存する。



# YATSUSHIRO- SHIRANUIGURA Distillery

メルシャン株式会社  
八代不知火蔵

## 日本ワインの先駆者 焼酎蔵としての顔も

国内最大のワインメーカーであり、日本ワインのパイオニアでもあるメルシャンの焼酎部門として創業。80年超の歴史を持ち、原料の特性を引き出す酒造りにこだわる。八代不知火蔵の橋本秀一さんは「伝統と革新」を信条に、消費者に驚きと楽しさを感じさせる個性的な一本を生み出すため技巧を凝らす。熊本は農産物の宝庫。地域の素材を使った新製品開発への気概も見せる。

## Wine pioneers showing their skills with shochu

Yatsushiro Shiranuigura was founded as the shochu division of Mercian, the largest winemaker in Japan and a pioneer in Japanese wine. With a history of over 80 years, they are dedicated to crafting spirits that showcase the best qualities of the base ingredients. Hidekazu Hashimoto of Yatsushiro Shiranuigura employs skill and craftsmanship to create unique products that surprise and delight consumers. Kumamoto is a treasure trove of fresh produce, and Hashimoto is determined to develop new products using local ingredients.



### メルシャン(株) 八代不知火蔵

熊本県八代市三楽町3-1  
TEL 0965-32-5121  
<https://www.kirin.co.jp/alcohol/shochu/yatsushiroshiranuigura/>  
創業/1939(昭和14)年  
代表者名/藤田康範



米芳醇/米焼酎  
Kome Hou Jun - Rice Shochu  
自社酵母とこだわりの米麴をベースに、米の甘さと香りを引き出して造る39度の本格米焼酎。りんごやバナナを想起させる厚みのある甘い香りと華やかな吟醸香が特長。



# YAMAGA DISTILLERY Co., Ltd.

株式会社山鹿蒸溜所



## 完成の時を待つ 県初の専門蒸留所

2021年、灯籠まつりで知られる山鹿で製造を開始。ウイスキー専門の蒸留所は県初となる。寒暖差が激しい山鹿の気候はウイスキー造りに向くという。目指すのは、優美な中にも芯の通った力強さを感じるシングルモルト。山鹿蒸溜所の本坊正文さんは、そこによへほ節に舞う女性の姿を見る。時の流れに原酒を委ね、2025年の完成を待つ。

## Kumamoto's first distillery awaits its first batch

Yamaga Distillery began production in 2021 in Yamaga, a city famed for its lantern festival, making it the first whisky-dedicated distillery in Kumamoto Prefecture. Yamaga's fluctuating temperatures are said to be ideal for whisky production. Yamaga Distillery's goal is to create a single malt that exudes elegance while maintaining a robust core. When Yamaga Distillery's Masafumi Hombō imagines this whisky, he envisions a woman dancing with a Yamaga lantern atop her head. Entrusting their raw spirit to the passage of time, they eagerly await their first official release in 2025.



## 株式会社山鹿蒸溜所

熊本県山鹿市鹿央町合里980-1  
TEL 0968-36-3400  
<http://www.yamagadistillery.co.jp/>  
創業/2013(平成25)年  
代表者名/本坊正文



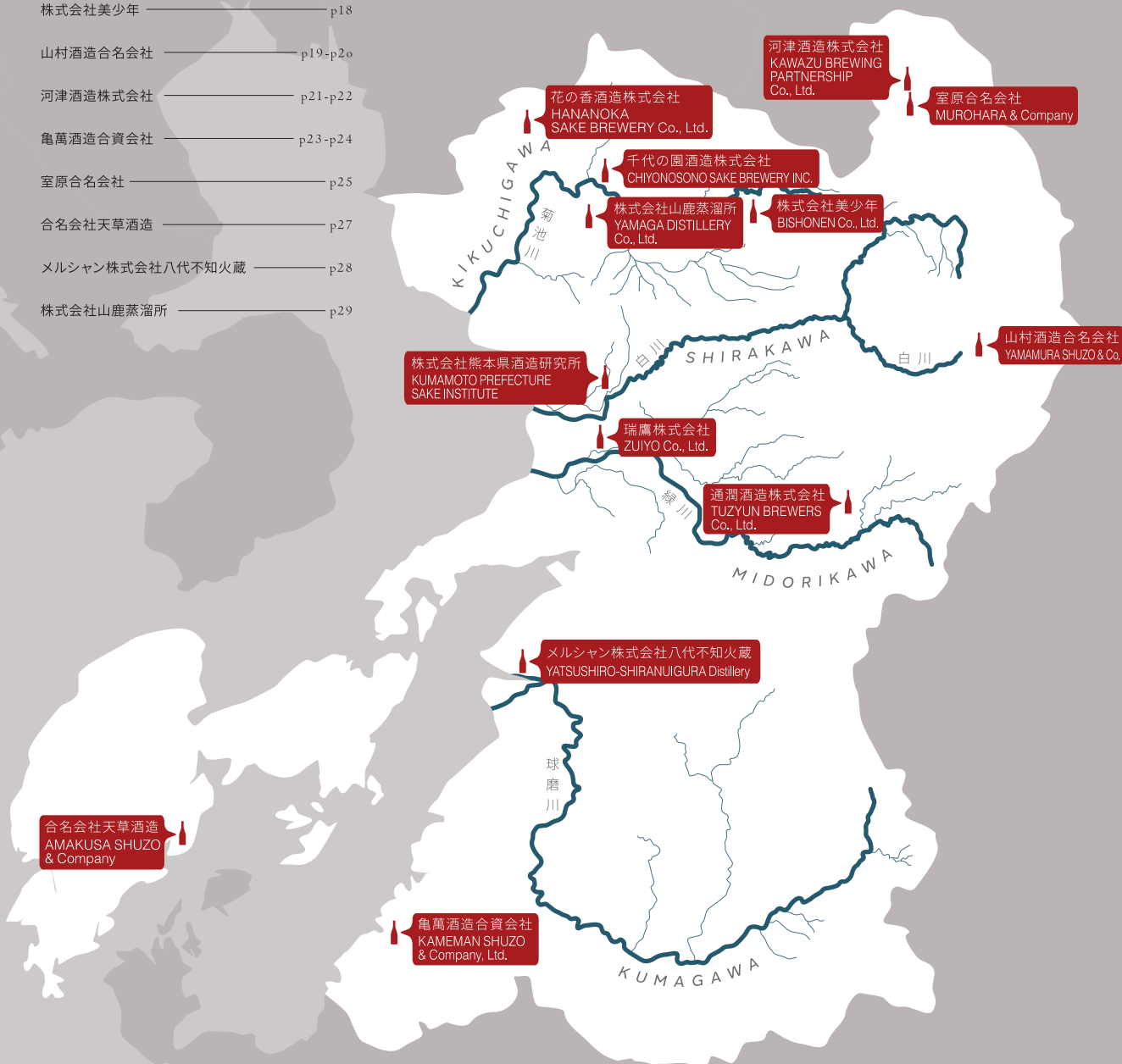
YAMAGA NEW BORN 2023  
/ウイスキー

千歳飴を想起させるやわらかで  
ミルキーな甘さ、赤い果実の  
ような香りと甘酸っぱさ、花の蜜  
のような口当たり。味のレイヤー  
をしっかりと感じる一瓶。



# MAP 蔵元マップ

- 株式会社熊本県酒造研究所 ————— p07-p08
- 瑞鷹株式会社 ————— p09-p10
- 通潤酒造株式会社 ————— p11-p12
- 花の香酒造株式会社 ————— p13-p14
- 千代の園酒造株式会社 ————— p15-p16
- 株式会社美少年 ————— p18
- 山村酒造合名会社 ————— p19-p20
- 河津酒造株式会社 ————— p21-p22
- 亀萬酒造合資会社 ————— p23-p24
- 室原合名会社 ————— p25
- 合名会社天草酒造 ————— p27
- メルシャン株式会社八代不知火蔵 ————— p28
- 株式会社山鹿蒸溜所 ————— p29





# 熊本酒造組合

Kumamoto Sake and Shochu Makers' Association

〒860-0073

熊本市中央区島崎1-7-21

TEL.096-354-4888

FAX.096-322-9817

