



구마모토 주조조합  
**KUMAMOTO SAKE**

주식회사 구마모토현 주조연구소·즈이요 주식회사·쓰준주조 주식회사·하나노카주조 주식회사·지요노소노주조 주식회사·주식회사 비쇼넨  
 야마무라주조 합명회사·가와즈주조 주식회사·가메만주조 합자회사·무로하라 합명회사·합명회사 아마쿠사주조  
 메르산 주식회사 야쓰시로 시라누이구라·주식회사 야마가 증류소



# 清々

Sei Sei

## 세계가 주목하는 구마모토의 지하수

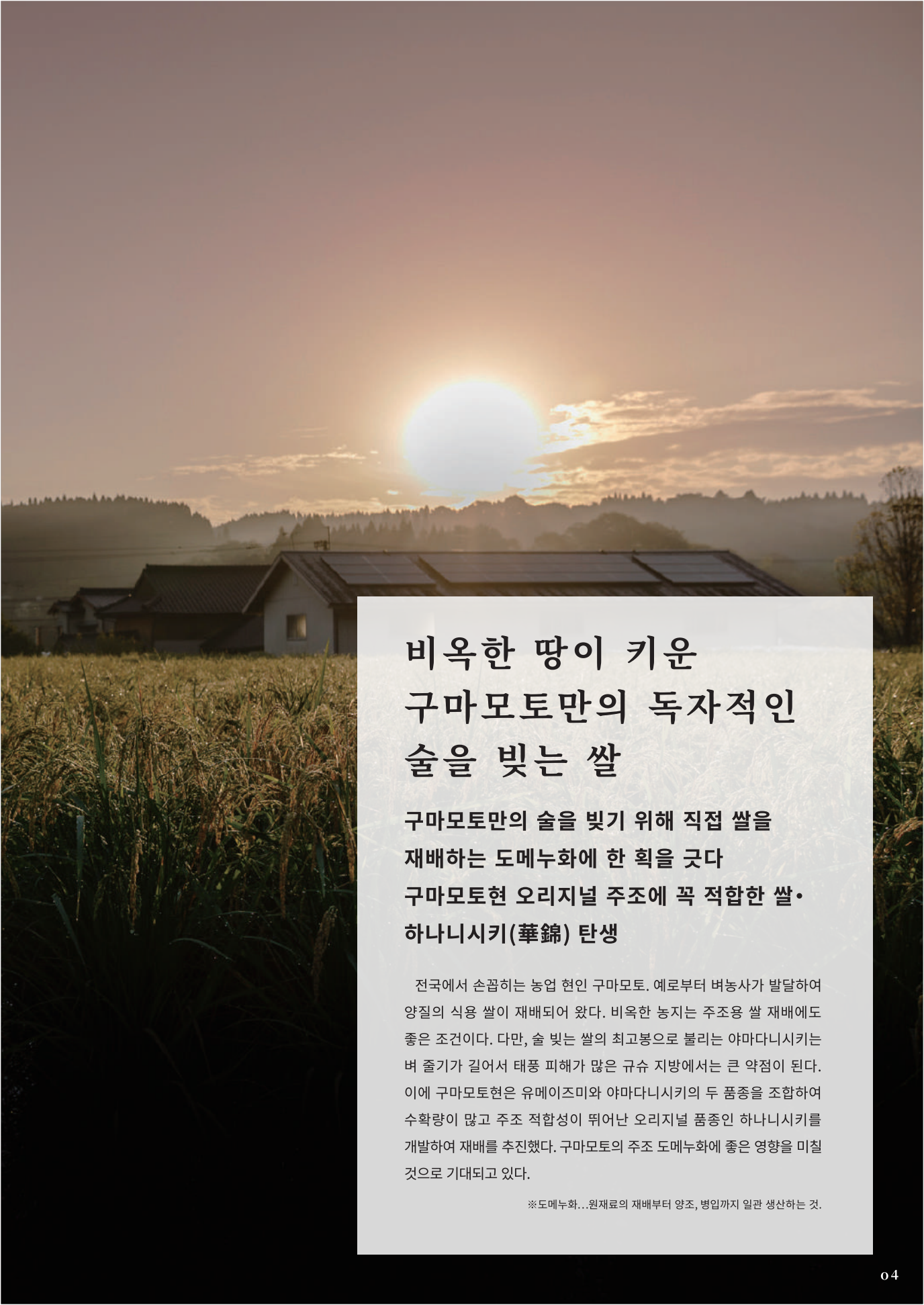
**아소산들의 대분화로 형성된 땅에서 술의 생명인  
물이 만들어지고 지하수층에 저장되고 있다.**

구마모토는 '불의 나라'라는 별칭을 가진 땅이다. 유래는 여러 가지 설이 있지만, 27만 년 전부터 9만 년 전에 걸쳐 반복된 아소산들의 대분화로 일대가 형성된 데서 비롯된 것으로 알려져 있다. 비가 많이 내리는 기후이다. 에너지의 폭발로 만들어진 대지에 빗방울이 쏟아져 화산재층의 천연 필터를 거쳐 지하수층으로 흘러 들어간다. 오랜 세월을 걸쳐서 저장된다. 물은 술의 생명이다. 지금도 연기를 뿜어내는 아소의 분화구 나카다케(中岳)를 품은 불의 나라에서 빛은 술은, 대지의 한 방울이 되어 다시 지상에 모습을 드러낸다.

# 活々

Iki Iki





## 비옥한 땅이 키운 구마모토만의 독자적인 술을 빛는 쌀

구마모토만의 술을 빛기 위해 직접 쌀을  
재배하는 도메누화에 한 획을 긋다  
구마모토현 오리지널 주조에 꼭 적합한 쌀·  
하나니시키(華錦) 탄생

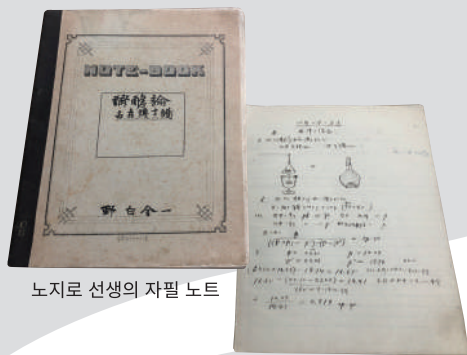
전국에서 손꼽히는 농업 현인 구마모토. 예로부터 벼농사가 발달하여 양질의 식용 쌀이 재배되어 왔다. 비옥한 농지는 주조용 쌀 재배에도 좋은 조건이다. 다만, 술 빛는 쌀의 최고봉으로 불리는 야마다니시키의 벼 줄기가 길어서 태풍 피해가 많은 규슈 지방에서는 큰 약점이 된다. 이에 구마모토현은 유메이즈미와 야마다니시키의 두 품종을 조합하여 수확량이 많고 주조 적합성이 뛰어난 오리지널 품종인 하나니시키를 개발하여 재배를 추진했다. 구마모토의 주조 도메누화에 좋은 영향을 미칠 것으로 기대되고 있다.

※도메누화...원재료의 재배부터 양조, 병입까지 일관 생산하는 것.



## 구마모토의 국주 아카자케(구마모토 특산의 붉은 술)에서 청주의 시대로 구마모토 주조업이 직면한 고난의 전환기

시간은 에도시대로 거슬러 올라간다. 당시 구마모토를 다스리던 호스카와(細川) 씨는 산업 진흥책으로 구마모토의 국주(國酒)로 정한 아카자케(赤酒)만을 영내에서 주조하도록 했다. 그러나 메이지 유신을 계기로 관군 병사들이 청주를 영내로 들여오면서 청주의 유통이 활발해졌다. 이에 구마모토의 주조장들이 속속 청주 제조에 뛰어들었지만, 지식과 기술이 부족해 어려움을 겪게 되었다. 이때 구마모토 세무 감독관으로 부임한 노지로 긴이치(野白金一) 씨가 청주의 제조 기술을 향상시켜 주세 징수액을 늘리기 위해 각 주조장에서 지도를 시작했다.



노지로 선생의 자필 노트

# 긴조(吟釀)효모의 근원인 구마모토 효모를 발견 수많은 업적을 남긴 "술의 신"

노지로 씨의 지도 성과로 구마모토현산 술의 수준이 비약적으로 향상되었고, 현 내 주조장들은 기술 발전을 위해 공동으로 구마모토현 주조연구소를 설립한다. 노지로 씨는 초대 기술원장으로 취임하여 노지로식 천창이나 이중통 방식 등 다양한 기술을 장인들에게 전수했다. 효모 연구에도 열심이어서, 긴조술(정미율 60% 이하 쌀로 만든 청주) 양조에 꼭 필요하며, 지금도 전국에서 지지받고 있는 구마모토 효모를 분리 육성하는 데 성공. 현재 노지로 씨가 술의 신으로 불리는 것은 이러한 공적을 기리기 위해서다.



상·하 / 구마모토 효모의 배양 모습  
발효력이 강하고 화려한 향의 술을 만드는데 적합하다.



# 濃 吟 造

Hita  
Hita

# KUMAMOTO PREFECTURE SAKE INSTITUTE

주식회사 구마모토헌 주조연구소



## 긴조술의 초석을 다진 구마모토 효모의 발상지

구마모토의 주조 기술 향상을 목적으로 발족하여, 노지로 긴이치 박사를 초대 기술원장으로 초빙. 약 70년 전에 개발한 구마모토 효모는 일본술 제조의 여명기에 긴조술의 초석을 다져 오늘날에 이르렀다. 축적된 실적, 기술, 지식, 그리고 자부심. 구마모토헌 주조연구소의 오다 다쿠지(小田卓治) 씨(왼쪽), 나가무라 아키히로(中村昭廣) 씨(오른쪽) 등 젊은이들에게 "술의 신"으로부터 시작된 그 모든 것이 계승되어 살아 숨 쉬고 있다.

왼쪽: 고로(香露) / 다이긴조  
야마다나시키를 전량 사용. 순하고 모난 데 없는 무난한 맛, 부드러운 입맛, 과일 같은 향. 긴조술의 모범으로 평가받고 있으며, 개척자의 자부심이 느껴지는 일품.

오른쪽: 구야마사무네(九耀正宗) / 준마이  
창업 초기에 고안됐지만 세상에 나오지 못하고 잠자고 있던 환상의 브랜드가 약 100년의 세월을 뛰어넘어 출시. 신선하고 싱그러운 맛의 2023년 신제품.



# 구마모토시 시마사키(島崎) 가토 기요마사(加藤清正)가 축조한 구마모토성을 중심으로 형성된 시가지



가토 기요마사가 축조한 구마모토성을 중심으로 펼쳐진 시가지에 있다. 키포잔(金峰山)산계의 산지와 평야로 이루어져 있으며, 맑은 물이 풍부히 흐르고 역사도 깊다. 번주 호소카와(細川)의 청유지인 조코엔(釣耕園)과 소케이엔(叢桂園)과 같은 역사적 명소, 매화 명소인 하쿠바이엔(百梅園) 등 문화 관광 자원도 많이 있다.



## 주식회사 구마모토현 주조연구소

구마모토현 구마모토시 주오구 시마사키 1-7-20  
 TEL 096-352-4921  
<https://kumamoto-sake.com/intro/kuramoto01.html>  
 창업 / 1909(메이지 42)년  
 대표자명/야마시타 야스오(山下泰雄)



# ZUIYO Co., Ltd.

즈이요 주식회사

## 에도 시대부터 이어져 온 전통을 지키고 새로운 술의 품질 설계에도 힘쓴다

히고(구마모토의 옛 이름) 호소카와번의 국주인 아카자케를 계속 생산하면서, 한편으로는 현대에서 가장 먼저 청주 제조에 착수했다. 구마모토현산 술의 품질 향상을 위해 구마모토현 주조연구소를 개설할 때 부지를 제공하는 등 구마모토의 일본술 문화의 태동기를 지원하며 발전을 견인해 왔다. 즈이요(瑞鷹)의 요시무라 겐타로(吉村謙太郎) 씨는 농업과 연계한 새로운 술의 품질 설계에 힘쓰고 있다. 구마모토의 일본술에는 아직 발견되지 않은 가능성이 숨어 있다고 믿기 때문이다.



왼쪽 : 다이긴조 시즈쿠도리(雫取り) YK35 / 다이긴조

전량 야마다니시키(Y), 구마모토 효모(K), 정미보합 35%(35). 모로미(거르지 않은 술)에 압력을 가하지 않고 자연적으로 떨어뜨리는 방법으로 술을 내린다. 주조장의 이념을 투영하여 고급스러움을 더한 아름다운 일품.

오른쪽 : 스콘(崇薫) / 준마이긴조

지역산 재료와 품질을 고집하여 개발. 자연농법으로 재배한 주조용 쌀·긴노사토와 구마모토 효모로 빚었다. 쌀의 감칠맛과 단맛이 느껴지는 부드러운 입맛으로 품미가 뛰어나다.



# 구마모토시 가와시리(川尻)

흰색 벽의 공간이  
늘어서있고 전통 가게가  
즐비한 상인과 장인의 거리

히고번의 물류 거점이었던 선착장이 있고, 흰색 벽의 공간이 늘어난 사쓰마 카이도(薩摩街道)의 역참 마을로 번영했다. 지금도 칼 가게와 화과자 가게가 즐비하고, 공납 쌀의 집결지였던 쌀창고 터도 남아 있다. 이러한 옛 거리를 2023년, 「가와시리쿠라마에도리」라고 명명. 관광 발전의 신호탄을 쏘아 올렸다.



## 즈이요 주식회사

구마모토현 구마모토시 미나미구 가와시리 4-6-67  
TEL 096-357-9671  
<http://www.zuiyo.co.jp>  
창업/ 1867(게이오 3)년  
대표자명/오시무라 도모아키(吉村朋晃)



# TUZYUN BREWERS

## Co., Ltd.

쓰준주조 주식회사

### 국보의 이름을 내건 주조장으로서 지역 만들기에 혁신의 한 방울

와인 관광의 최첨단을 달리는 나파 밸리의 와이너리를 지칭으로 삼고 있다. 쓰준 주조(通潤酒造)의 야마시타 아이코(山下愛子) 씨는 술 만들기과 함께 주조장 카페를 통한 지역 진흥에도 힘쓰고 있다. 지역과 주조장, 사람이 연결되는 체류형 주조장 관광을 야마토초(山都町)에서, 야마시타 가문은 지역의 상징인 쓰준교(通潤橋)의 준공을 이끈 후타 야스노스케(布田保之助)의 혈육이다. 국보의 이름을 내건 주조장으로서 지역 만들기에 혁신의 한 방울을 떨어뜨려 큰 물결을 일으키려 하고 있다.



왼쪽 : 세미(蟬) / 준마이긴조  
계약 재배한 야마다니시키와 하나니시키로 빚은 드라이한 맛. 저창고에서 1년 정도 숙성시켜 맛이 풍만할 즈음에야 비로소 시장에 내놓는다. 오래도록 지속되는 달콤한 여운이 늦여름 매미처럼 서정적이다.

오른쪽 : SOIGNER(소와니에) / 준마이긴조  
깔끔하고 산뜻한 맛이고 입에 닿는 느낌이 부드럽다. 입에 머금은 순간 쌀의 단맛이 퍼진다. 섬세함을 엿볼 수 있는 신선함은 담백한 맛의 요리와 잘 어울린다.



# 야 마 토 초 (山 都 町)

자연이 풍부한 산간 마을  
국내 최대 규모의 돌다리는  
국보로

규슈 중앙에 가까운 위치. 아소 남외륜산과 규슈 산줄기에 둘러싸인 산간 마을이다. 풍부한 자연을 지켜 오기 위해 50여년 전부터 유기농업에도 힘쓰고 있으며, 2023년에는 일본 최대 규모의 석조 수로교인 쓰준교(通潤橋)가 국보로 지정되었다.



## 쓰준주조 주식회사

구마모토현 가미마시키군 야마토초 하마마치 54  
TEL 0967-72-1177  
<http://tuzyun.com>  
창업/ 1770(메이와 7)년  
대표자명/야마시타 야스오(山下泰雄)



## 땅과 함께 하는 토착 주조를 목표로 한다.

달린다, 달린다. 하나노카(花の香) 주조의 간다 기요타카(神田清隆) 씨는 독자적인 철학으로 "이곳에서만 맛볼 수 있는 맛"을 목표로 달리고 있다. 술은 대지의 결실로 빚어내는 천혜의 상품. 신, 자연, 미생물. 영혼의 한 방울을 둘러싼 모든 것에 대한 경외심을 품고 사람의 손으로 빚어낸다. 토착 주조장으로서 마을과 산의 재생에도 도전한다. 땅을 일구고, 숲을 만들고, 산을 키우고, 술을 빚는다. 이 일련의 작업을 불가분의 관계로 생각하고 있다.

# HANANOKA SAKE BREWERY Co., Ltd.

하나노카주조 주식회사

왼쪽: 우부스나(産土) 2022아마다니시키 니노조(二農醸)

땅의 개성과 가능성을 믿는 양조 철학·우부스나를 혀로 확인할 수 있는 술. 발포감이 있고, 튀는 신선함과 과일 같은 단맛이 아름답다.

오른쪽: 하나노카 오카(桜花) / 존마이다이긴조

구마모토의 계절 변화를 표현한 꽃의 향 시리즈의 세 작품 중 하나. 봄의 화사함, 꽃보라의 청순함과 덧없음을 연상시키는 투명하고 화려한 맛이 인상적이다.



# 나고미마치(和水町)

맑은 물이 흐르는 풍요로운 산속 마을,  
예로부터 벼농사가 성행



구마모토현 북서부, 후쿠오카현과의 경계에 있다. 1급 하천인 기쿠치가와(菊池川)강의 맑은 물의 혜택을 받아 벼농사를 비롯한 농업이 활발하다. 은상감으로 새긴 대도(大刀)를 비롯한 호화로운 부장품이 출토된 에타후나야마(江田船山) 고분은 이 땅의 풍요로움과 권력의 흔적을 고스란히 간직하고 있다.



## 하나노카주조 주식회사

구마모토현 다마나군 나고미마치 니시요시지 2226-2  
TEL 0968-34-2055  
<https://www.hananoka.co.jp>  
창업/ 1902(메이지35)년  
대표자명/간다 기요타카(神田清隆)



## 개척 정신으로 새로운 시대를 열다

전신은 쌀 도매상. 원료인 쌀에 일가견이 있어 주조용 쌀인 신리키(神力)를 진화시켜 신품종인 규슈 신리키를 만들었을 정도다. 일반 술이 전성기였던 전후에 전국에 앞서 준마이(純米) 술 제조를 부활시켰다. 「슈하이(朱盃)」는 선대의 불굴의 정신을 현재에 전하는 명주. 지요노소노주조(千代の園酒造)의 혼다 유리(本田裕理) 씨는 해외 시장 개척과 확대에 주력. 그 도전은 대대로 이어져 온 개척 정신의 일면을 보여준다.

# CHIYONOSONO SAKE BREWERY INC.

지요노소노주조 주식회사

왼쪽 : 슈하이(朱盃) / 준마이

향이 은은하고, 맛의 첫인상도 강하지 않다. 그래서 마셔도 질리지 않는다. 우선은 미지근하게 데워서 한 잔. 식을 때마다 변화하는 맛을 즐기는 것이 모이다.

오른쪽 : 다이토(泰斗) / 준마이긴조

구마모토현 내 주류 판매점의 "구마모토의 정말 맛있는 술을"이라는 바람을 담아 양조한 술이다. 저온에서 천천히 발효시켜 구마모토현산 야마다니시키의 감칠맛을 끌어내었다.







# 야 마 가 시 (山 鹿 市)

## 사람들에게 옛 모습을 남긴 부젠카이도(豊前街道)의 역참 마을

부젠카이도의 역참 마을로 번성하여 지금도 옛 모습을 간직하고 있다. 미인의 탕으로 불리는 양질의 천연 온천, 전통 공예품인 야마가 등롱(灯笼), 국가 지정 중요문화재인 야치요자(八千代座, 에도시대 전통 극장) 등 다양한 관광자원을 보유하고 있으며, 쌀과 밥, 차 등의 농산물도 풍부하다.



## 지요노소노주조 주식회사

구마모토현 야마가시 야마가 1782  
TEL 0968-43-2161  
<http://www.chiyonosono.co.jp>  
창업/ 1896(메이지 29)년  
대표자명/혼다 마사하루(本田雅晴)



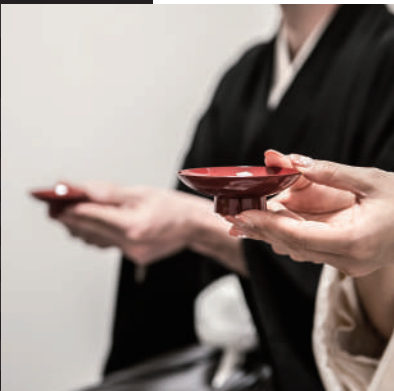


# 신령이 깃든 술이 이어주는 것



## 신성한 술을 마심으로써 하나가 될 수 있다

신에게 바친 술에는 신령이 깃든다고 한다. 원래 쌀은 신성한 음식으로 여겨져 왔으며, 그 쌀로 빚은 술 또한 신성한 것이다. 예로부터 사람들은 신에게 바친 술을 오미키(御神酒)라고 부르며, 그 술을 받아 마심으로써 신과 하나가 될 수 있다고 믿어왔다. 현대 일본에서도 술은 제사를 지낼 때 빼놓을 수 없는 존재다. 지진제에서 술을 바치는 행위를 통해 땅의 신에게 인사를 드린다. 신 앞에서 올리는 결혼식에서 신랑과 신부가 술잔을 주고받으며 영원한 인연을 맺고 부부가 된다. 즉, 술은 신과 사람뿐만 아니라 사람과 사람 사이를 이어주는 의미 깊은 존재인 것이다.



# BISHONEN Co., Ltd.

주식회사 비쇼넨

## 우여곡절 끝에 쌀의 고향에서 되살아나다

급식실에는 증미기와 냉각기, 교장실은 누룩실. 개명과 사업 양도 등의 우여곡절을 거쳐 구마모토 제일의 쌀 생산지인 기쿠치(菊池)로 주조장을 이전했다. 초등학교 부지를 이용해 술 만들기를 재개했다. 지금은 없어진 그 학교의 이름은 스이겐(水源)초등학교. 비쇼넨(美少年)의 센도 게이이치로(千堂敬一郎) 씨는 맑은 물이 풍부한 이 땅에 깊이 뿌리를 내려서, 지역에서 사랑받는 술을 만들고 싶다고 마음먹고 있다.



겐문(劍門) / 준마이긴조

이름의 유래는 삼국지에 기록된 난공불락의 요새 검문관(劍門關)에서 따왔다. 전량 야마다니시키를 사용해 풍성한 맛을 내는 한편, 깔끔한 맛은 우뚝 솟은 높은 산들을 연상케 한다.



주식회사 비쇼넨

구마모토현 기쿠치시 시초분 메도와라 1030

TEL 0968-27-3131

<http://bishonen.jp/>

설립/ 1752(호레키 2)년

대표자명/센도 게이이치로(千堂敬一郎)



# YAMAMURA SHUZO & Co.

야마무라주조 합명회사

## 조용히, 보이지 않게 타오르는 확실한 정열의 마그마

영산(신령스러운 산)으로 불리는 아소 오악(五岳) 기슭에서 260년 이상 술을 빚어온 주조장의 대표 브랜드 「레이잔」은 출하량의 대부분이 현지에서 소비된다. 아소의 토속주는 바로 이 술이다. 야마무라 주조(山村酒造)의 야마무라 야타로(山村弥太郎) 씨는 역사의 무게를 짊어지고 젊은 장인의 아이디어가 반영된 새로운 한 병을 모색 중이다. 굳건한 자세로, 보이지 않게, 그러나 확실하게 정열의 마그마를 불태우고 있다.

왼쪽 : 레이잔(れいざん) 준마이긴조  
깔끔함과 부드러움이 공존하며, 풍성하지만 무겁지 않다. 맛의 윤곽이 뚜렷하여 꼭 산 맛이다. 상온보다 약간 낮은 온도가 마시기 좋다.

오른쪽 : 아소의 술 레이잔 레이슈소카이(麗酒爽快)  
현지 술자리에서 빼놓을 수 없는 압도적인 인기의 술. 마시는 즐거움을 중시한 디자인으로, 화려하지는 않지만 경쾌하고 깔끔한 맛으로 어떤 상황에서도 잘 어울리는 술이다.





# (高森町) 다카모리마치

## 영산·아소 산기슭에 펼쳐진 서늘한 기후의 고원지대

아소 오악 기슭에 위치해 연평균 기온이 13도로 서늘한 기후의 고원지대가 펼쳐져 있다. 고층 건물이 없어 마을 중심부 어디에서나 아소 오악 중 하나인 네코다케(根子岳)를 바라볼 수 있다. 신사와 불각, 나한상 등 신화에서 유래한 사적도 곳곳에 있다.



## 야마무라주조 합명회사

구마모토현 아소군 다카모리마치 다카모리 1645  
 TEL 0967-62-0001  
<http://www.reizan.com>  
 창업/ 1762(호레키 12)년  
 대표자명/야마무라 다다오(山村唯夫)



# KAWAZU BREWING PARTNERSHIP Co., Ltd.

가와즈주조 주식회사



## 바꾸지 않고, 변화시켜 나간다 상식을 뒤엎고 한 걸음 더 나아간다

불역유행(不易流行)을 구현하는 주조장이다. 바꾸지 않는 것과 바꾸는 것. 술 보자기에 담아 술을 내리는 것을 비롯해 수작업으로 술을 빚고, 상식을 뒤엎는 개성 있는 상품 개발. 가와즈 주조(河津酒造)의 가와즈 히로야키(河津宏昭) 씨는 일본주도 -20도(단맛 정도의 수치)의 뛰어난 단맛의 준마이긴조 술 「하나유키」를 히트시킨 장인. 수작업 특유의 섬세하면서도 기민한 주조 기술을 강점으로 삼아 오늘도 새로운 설계를 그려나가고 있다.

왼쪽: 하나유키(花雪) / 준마이긴조  
드라이한 술이 주류인 시대에 내놓은 초단맛의 술. 구마모토현산 야마다니시킴을 55%까지 깎아내고, 전량 술 보자기에 담아 술을 내린다. 규슈의 단맛이 나는 요리와 궁합이 맞다.

오른쪽: 시치호다(七步蛇) / 준마이다이긴조  
걸어서 말린 지역산 주조용 쌀인 잇폰지메(一本杓)를 사용. 첫 한 모금부터 고급스러움을 느낄 수 있는 임팩트 있는 맛과 화려한 향으로, 축하 자리에서 건배주로 안성맞춤이다.





(小国町)

오쿠니마치

## 자연의 은혜로 자라난 자연과 딱 어울리는 시골 마을

구마모토현 최북단에 위치해 있으며, 오쿠니 후지라고 불리는 와이타산(涌蓋山) 산 기슭에 펼쳐져 있다. 다양한 수질의 온천이 많이 솟아나며, 온천가에서 뿜어나오는 온천 수증기가 인상적이다. 약 9만 년 전의 거대한 분화로 형성된 것으로 알려진 나베가타키(鍋ヶ滝) 폭포는 자연의 에너지를 직접 느낄 수 있는 신비로운 명소다.



## 가와즈주조 주식회사

구마모토현 아소군 오쿠니마치 미야하라 1734-2

TEL 0967-46-2311

<http://kawazu-syuzou.com>

창업/ 1932(쇼와 7)년

대표자명/가와즈 히로아키(河津宏昭)



# KAMEMAN SHUZO & Company, Ltd.

가메만주조 합자회사

## 역경을 딛고 들어내는 남쪽으로부터의 확실한 존재감

대대로 내려오는 의사 가문. 치료비 대신 받은 쌀로 시작한 술 만들기는 난관에 봉착했다. 일본 청주 양조에 적합하지 않은 남국의 기후, 철분이 많은 물. 독자적인 주조법을 고안해 역경을 딛고 힘이 느껴지는 깊은 맛의 술을 만들어냈다. 또한, 가메만주조(亀萬酒造)의 다케다 료스케(竹田 瑠典) 씨는 꽃효모로 주조하는 등 새로운 시도를 성공시켜 잇달아 상품화하는 유능하고 재치 있는 사람이다. 남쪽 끝에서 확실한 존재감을 드러내고 있다.



왼쪽 : 만보(萬坊) / 준마이긴조

아이가모 농법으로 재배한 미나마타(水俣)산 하나니시키를 사용. 산도가 높아 산뜻하게 마실 수 있다. 미나마타의 땅에서 환경친화적인 술 만들기를 하는 것에도 의의를 두고 있다.

오른쪽 : 가라구치 준마이슈 PLUS 9 / 준마이

일본주도 +9(드라이 정도의 수치)의 현내 가장 드라이한 준마이술. "9"에는 구마모토가 자랑하는 9호 효모에 대한 존경의 의미도 담겨 있다. 온난한 기후의 영향으로 단맛에 치우치기 쉽다는 고정된 인상을 없애는 술.



# 쓰나기마치 (津奈木町)

잔잔한 바다 시라누이카이(不知火海)해의  
은혜를 누리며 예술적인 마을 만들기도



가고시마현과의 경계에 위치. 잔잔한 바다 시라누이카이해는 해산물의 보물창고. 해풍은 양질의 감귤류 재배에도 일조하고 있다. 마을이 운영하는 「쓰나기 미술관」을 중심으로 한 예술을 통한 마을 만들기도 특징. 미술관 뒤에는 마을의 상징인 조한간(重盤岩) 바위가 우뚝 솟아 있다.



## 가메만주조 합자회사

구마모토현 아시키타군 쓰나기마치 쓰나기 1192  
TEL 0966-78-2001  
<http://www.kameman.co.jp>  
창업/ 1916(다이쇼 5)년  
대표자명/다케다 슈이치(竹田珠一)



# MUROHARA & Company

무로하라 합명회사

## 흰색 벽의 주조장에서 지키는 지역 밀착형 2 가지 브랜드

오이타현과의 경계, 옛날에는 역참마을로 번창했던 미나미오구니마치(南小国町)의 상점가. 흰색 벽의 주조장에 사람의 흔적이 없다. 약 50년 전에 주조를 중단했기 때문이다. 현재는 구마모토 시내의 주조업체에 양조를 위탁해, 와다 시라쓰유(和田 志ら露)와 겐슈 히야(原酒 ひや) 이 2가지를 남겼다. 대부분 이곳 지역에서 소비되는 지역 밀착형 브랜드다. 무로하라 야키노리(室原彰典) 씨는 이런 브랜드를 하루라도 더 오래 지키고 싶어 한다.



### 무로하라 합명회사

구마모토현 아소군 미나미오구니마치 아카바바 1862  
TEL 0967-42-0030  
<https://kumamoto-sake.com/intro/kuramoto09.html>  
창업/ 쇼와 9(1934)년  
대표자명/무로하라 야키노리(室原彰典)



와다시라쓰유(和田 志ら露) / 보통술

혀를 감싸는 듯한 목직한 무게감이 있는 단맛과 감칠맛이 느껴진다. 향이 강하고 진한 맛이 느껴진다. 50도 전후로 따뜻하게 데우면 맛이 더욱 풍성해진다.



식사에 맞춰 술을 선택할 것인가, 술에 맞춰 식사를 생각할 것인가. 술을 즐기는 사람은 망설이지 않고 후자를 택할 것이며, 비록 한 끼 식사에 불과하지만, 그 실패는 강할 것입니다. 명주를 더욱 맛있게 즐길 수 있는 소박하고도 새로운 페어링을 소개해 드립니다.



# 식사 선택으로 명주를 즐긴다

## 준마이진조 X 반건조 토마토와 꿀을 얹은 브루스케타

화려하고 세련된 맛의 준마이 다이진조, 함께 어울리는 것은 바게트 위에 반건조 토마토를 올리고 꿀과 올리브 오일을 뿌린 이탈리아의 안주 "브루스케타"이다. 꽃샘추위 정도로 차갑게 식힌 잡맛이 없는 준마이 다이진조와 응축된 토마토의 맛이 묘한 시너지를 만들어 낸다.

글/Nut's Co. 와타나베 나쓰코(渡辺夏子)  
사진·스타일링 / Nut's Co.

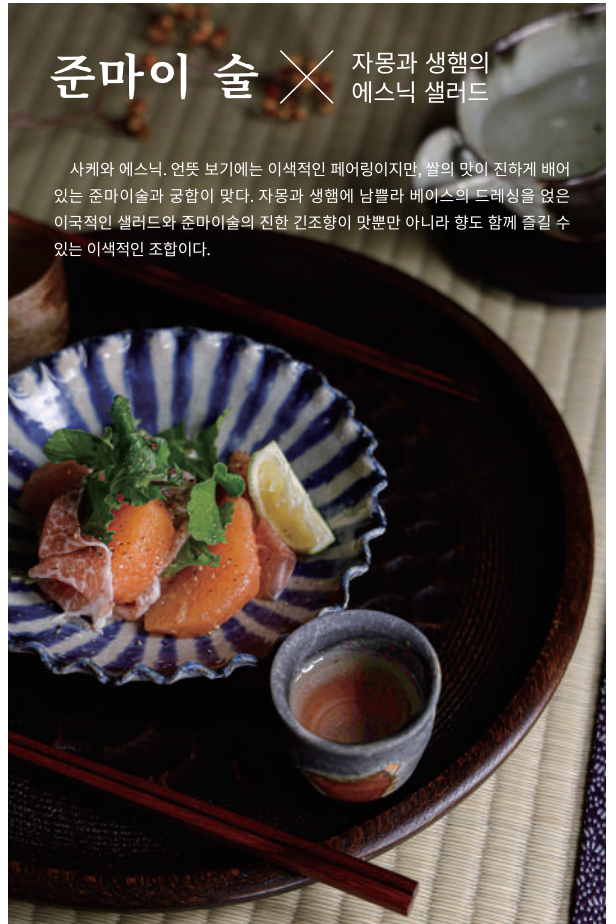


## 다이진조 X 흑설탕과 다이진조의 그라니타

흑설탕과 다이진조를 섞어 얼려서 만든 디저트 "그라니타". 깔끔한 드라이한 맛의 다이진조가 사베트 모양으로 변해 재료의 조화를 즐길 수 있다. 흑설탕의 쓴맛과 다이진조의 프루티한 맛이 담백하면서도 감칠맛의 여운을 남기며 술 자체의 맛을 더욱 돋보이게 해준다.

## 준마이 술 X 자몽과 생햄의 에스닉 샐러드

사케와 에스닉. 언뜻 보기에는 이색적인 페어링이지만, 쌀의 맛이 진하게 배어 있는 준마이술과 궁합이 맞다. 자몽과 생햄에 남플라 베이스의 드레싱을 얹은 이국적인 샐러드와 준마이술의 진한 긴조향이 맛뿐만 아니라 향도 함께 즐길 수 있는 이색적인 조합이다.



# AMAKUSA SHUZO & Company

합명회사 아마쿠사주조

## 섬의 은혜가 토기 항아리에서 혼연일체가 된다

아마쿠사(天草) 제도 가운데 유일한 소주 양조장. 흙과 마주하며 고구마와 쌀을 키운다. 바다에 인접한 주조장에서 누룩을 만들고, 토기 항아리에서 술을 빚는다. 대표 브랜드인 '이케노쓰유(池の露)'는 섬의 은혜와 혼연일체가 된 고구마 소주다. 아마쿠사 주조(天草酒造)의 히라시타 유타카(平下豊) 씨는 안테나숍과 카페 운영을 통해 지역 관광 활성화에도 힘쓰고 있다. 섬에서 120년을 이어온 소주 주조장으로서의 자부심과 책임감. 이 땅의 보물을 널리 알리는 것을 목표로 하고 있다.



### 합명회사 아마쿠사주조

구마모토현 아마쿠사시 신와마치 고미야지 11808  
TEL 0969-46-2013  
<https://ikenotsuyu.com>  
창업 / 1899(메이지 32)년  
대표자명/히라시타 유타카(平下豊)



이케노쓰유(池の露) / 고구마 소주

원료부터 자체 생산, 전 공정 수작업으로 완성하는 소량 생산품. 고구마, 물, 누룩, 항아리 안에서 섬의 은혜가 녹아들어 고구마 소주다운 강렬함과 편한 목 넘김이 공존한다.

# YATSUSHIRO- SHIRANUIGURA Distillery

메르산 주식회사  
야쓰시로 시라누이구라

## 일본 와인의 선구자 소주 주조로서의 면모도

일본 최대의 와인 기업이자 일본 와인의 선구자인 메르산이 소주 부문으로 창업. 80년 이상의 역사를 가지고 있으며, 원료의 특성을 살린 술 만들기를 고집하고 있다. 야쓰시로 시라누이(八代不知火)주조장의 하시모토 슈이치(橋本秀一) 씨는 '전통과 혁신'을 신조로 삼아 소비자에게 놀라움과 즐거움을 주는 개성 있는 술을 만들기 위해 뛰어난 솜씨를 발휘한다. 구마모토는 농산물의 보고, 지역 소재를 사용한 신제품 개발에 대한 강한 의지도 볼 수 있다.



### 메르산(주) 야쓰시로 시라누이구라

구마모토현 야쓰시로시 산라쿠초 3-1  
TEL 0965-32-5121  
<https://www.kirin.co.jp/alcohol/shochu/yatsushiroshiranuigura/>  
창업/ 1939(쇼와 14)년  
대표자명/후지타 야스노리(藤田康範)



#### 고메호준(米芳醇) / 쌀 소주

자사 효모와 엄선된 쌀누룩을 바탕으로 쌀의 단맛과 향을 살려 빛은 39도 본격 쌀 소주, 사과나 바나나를 연상시키는 진하고 달콤한 향과 화려한 긴조향이 특징.



# YAMAGA DISTILLERY Co., Ltd.

주식회사  
야마가 증류소

## 완성의 순간을 기다리며 구마모토현 최초의 전문 증류소

2021년, 등롱 축제(灯籠まつり)로 유명한 야마가(山鹿)에서 제조를 시작. 위스키 전문 증류소로는 구마모토현 내 최초다. 일교차가 큰 야마가의 기후는 위스키 제조에 적합하다고 한다. 목표는 우아하고 아름다우면서도 중심이 있는 강인함을 느낄 수 있는 싱글 몰트. 야마가 증류소(山鹿蒸溜所)의 혼보 마사후미(本坊正文) 씨는 그곳에서 요헤호부시(야마가의 민요)에 맞춰 춤을 추는 여인의 모습을 본다. 시간의 흐름에 원액을 맡기고 2025년의 완성을 기다린다.



## 주식회사 야마가 증류소

구마모토현 야마가시 가오마치 아이자토 980-1  
TEL 0968-36-3400  
<http://www.yamagadistillery.co.jp/>  
창업 / 2013(헤이세이25)년  
대표자명/혼보 마사후미(本坊正文)



YAMAGA NEW BORN 2023 / 위스키  
치토세 사탕을 연상시키는  
부드럽고 밀키한 단맛, 붉은 과일  
같은 향과 새콤달콤함, 꽃의 꿀과  
같이 입에 닿는 느낌. 맛의 다양한  
층을 제대로 느낄 수 있는 술.



# MAP

## 주조장 지도

- 주식회사 구마모토현 주조연구소 ————— p07-p08
- 즈이요 주식회사 ————— p09-p10
- 쓰준주조 주식회사 ————— p11-p12
- 하나노카주조 주식회사 ————— p13-p14
- 지요노소노주조 주식회사 ————— p15-p16
- 주식회사 비쇼넨 ————— p18
- 야마무라주조 합명회사 ————— p19-p20
- 가와즈주조 주식회사 ————— p21-p22
- 가메만주조 합자회사 ————— p23-p24
- 무로하라 합명회사 ————— p25
- 합명회사 아마쿠사주조 ————— p27
- 메르산 주식회사 야쓰시로 시라누이구라 ————— p28
- 주식회사 야마가 증류소 ————— p29





# 구마모토 주조조합

Kumamoto Sake and Shochu Makers' Association

〒860-0073

구마모토시 주오구 시마사키1-7-21

TEL.096-354-4888

FAX.096-322-9817

