



蔵のレギュラー商品  
洋食と合わせても美味

極楽 常圧蒸留

江戸時代から受け継ぐ定番の一本。「原酒ごくらく」を飲みやすい25度に加水し、瓶詰め。どっしりとふくらみのある味わいで、洋食とも好相性。35度もあります。

原材料：米、米麴  
アルコール度数：25度、35度  
蒸留方法：常圧蒸留  
熟成期間：3年～



3年熟成の貴重な原酒  
米の旨みをたっぷり堪能

原酒ごくらく

米の旨みを十分に引き出し、常圧で蒸留した焼酎を3年間寝かせた原酒。熟成感と独特の甘味、後キレの良さ、香ばしさを楽しめます。

原材料：米、米麴  
アルコール度数：39～44度  
(製造年度による)  
蒸留方法：常圧蒸留  
熟成期間：3年～



すっきりと飲みやすい  
本格焼酎

極楽 減圧蒸留

華やかで甘く、フルーティーな香り、きめ細かな口当たり。すっきりとした味わいが特長ですが、旨みが濃いため物足りなさは感じさせません。炭酸や水割りに向きます。

原材料：米、米麴  
アルコール度数：25度  
蒸留方法：減圧蒸留  
熟成期間：3年～

世界が認めたプレミアムブランド「球磨焼酎」

# 林酒造場

Hayashi Shuzo  
History & Story



有限会社 林酒造場

■熊本県球磨郡湯前町下城3092  
■tel.0966-43-2020  
■https://www.gokuraku-shochu.jp/



球磨焼酎の  
歴史

人吉・球磨の歴史と風土、  
文化が育んだ「球磨焼酎」



### 豊かな水と特有の気候

熊本県の最南端にあり、九州山系の深い山々に囲まれた球磨盆地。日本三急流の一つである球磨川水系の清涼な水は田畑を潤し、盆地特有の寒暖差の激しい気候風土が、県内有数の米どころを作り上げました。濃霧の日も多く発生する土地柄は、焼酎造りに対して比較的低温での発酵、貯蔵を可能にし、清涼感のある香味を持つ焼酎の製造に適しているといわれています。加えて球磨川水系の水は焼酎製造に適し

た軟水であり、米由来のまろやかな甘さを引き立たせます。芳醇な香りと深いコクを持つ球磨焼酎の味わいは、人吉・球磨地方だからこそ生まれる味といえます。

### 伝統と進化が生む多彩な味

人吉・球磨地方で米焼酎造りが始まったのは、約500年前といわれています。藩主相良氏が行った東南アジアや大陸との交易によりもたらされた蒸留技術がきっかけではないかと伝わり

ます。今もなお残る27の蔵元には、先人が磨き上げた伝統の技が伝わり、進化しながら生み出された多彩な味が揃っています。

そして1995(平成7)年、「球磨焼酎」は、国税庁の「地理的表示の産地指定」を受け、本格焼酎のブランドの一つとして、世界的な銘柄となって注目を集めています。



球磨焼酎の  
定義

- 国産の米(米こうじを含む)を原料としていること
- 人吉球磨の水で仕込んだもろみを人吉球磨で単式蒸留機をもって蒸留し、びん詰めされていること

- ・お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。
- ・妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児や乳児の発育に影響する恐れがありますので、気をつけましょう。・お酒はおいしく適量を。のんだあとはリサイクル。





写真左上／歴史の長さを感じさせる苔むした石垣。蔵のすぐそばには球磨川水系の都川が流れています 写真右上／敷地内の建物は増築や改修を繰り返した形跡を残しながら、今もなお時を刻み続けています 写真左／石造りの麹室 写真右／蒸留した焼酎はホーロータンクや甕、樽で熟成させてから瓶詰め。レギュラーで3年以上、長いものでは30年以上、出荷の時を待っています

【有限会社林酒造場（湯前町）】

# ほどよく飲めば一酔極楽 不思議に包まれる口伝の酒

History

藩主の御飯屋として焼酎を醸造

『林酒造場』は400年ほど前から相良藩主の御飯屋（宿泊所）として焼酎造りを許されていたといわれる蔵元です。1682（天和2）年の先祖の位牌が残っていることからそう推察されていますが、古文書などの資料が少なく、はっきりとしたことはまだ分かっていません。伝わっているのは、

当初は焼酎のほか清酒や味噌も造っていたこと、藩主が滞在していない時は茶屋として営業していたこと。そして、「丸十」という銘柄の米焼酎を造っていたことから「丸十さん」と呼ばれていたこと。不詳な点が多いのは、深い歴史を持つがゆえのことです。

その後15代にわたって米焼酎を造り続けており、現在の代表銘柄は

「極楽」。悪酔いを嫌った11代目が「酒は楽しさの極み」と名付けた商品で、ラベルには「適度に飲んで健康やかさを保ってほしい」との思いを込めた「適飲保健」の言葉も刻まれています。昭和50年頃に減圧蒸留機を導入してからは常圧と減圧の2種類を販売しており、どちらも熊本県産もしくは人吉・球磨産のヒノヒカリと市房山系の伏流水で仕込んでいます。



写真左／その年初めの仕込みの前には、蔵の各所に祀られる神様に米と尾頭付きの魚、御神酒を供えて安全祈願 写真中／先祖の位牌は歴史を辿る数少ない手段の一つ 写真右／道具などに刻まれた㊦の文字。丸十の由来は十番目だからだとか、中国から饅頭を伝えた一派だからだとか、諸説あるそう。ちなみに家紋は㊦とは別の「1つ廻茗荷」

Story

あえての春麹仕込みで醸す味

気温が低い時期は発酵がゆるやかでもろみの温度をコントロールしやすい利点から、球磨焼酎の蔵元の多くは年末から年明けにかけて仕込みを行います。しかし、『林酒造場』の仕込みは2月末から5月にかけての暖かい時期。もろみの管理に神経を使うものの、低温で香気成分を多く出すという酵母の性質を逆手に取り、暖かい時期に仕込むことで香りの強さをほどよく仕上げたいからです。こうしてできる「極楽」は、味が濃く、香ばしく、米の甘みと旨みをしっか

りと感じつつも後切れの良い味わい。軽やかさとコク、双方の魅力を持ち合わせた豊かな味わいの一本です。

湯前町を中心に地元で愛されてきた「極楽」ですが、15代目からは輸出にも力を入れており、ヨーロッパとシンガポールで販売を展開中。今後はベトナムや中国にもエリアを拡大していきたいと計画しています。

目指しているのは「アペリティブ（食前酒）からディジェフティブ（食後酒）まで楽しめる酒」。食事の始まりから終わりまで、楽しさの極みを演出する酒でありたいと考えています。

杜氏の林泰広さんは14代目・展弘さんの実弟。蔵の味をつなげるため、展弘さんの妻で15代目の次子さんと甥の浩平さんをサポートする役割も担います



伝統を守りつつも、新しいチャレンジにも積極的な『林酒造場』。球磨焼酎の認知度を高めるため、酒器のデザインコンペや、焼酎造りの工程で出る廃油を利活用した石鹸事業などへの試みも検討しています