



華やかな香りと
フルーティーな味わい

彩葉

吟醸酵母と日本酒に近いタイプの白麹を使って造られた純米焼酎。低温発酵により華やかな香りとマイルドでフルーティーな味わい。ロックや水割り、ソーダ割りで。

原材料：米、米麹
アルコール度数：25度
蒸留方法：減圧蒸留



黒麹独特の香りと
常圧ならではの飲みごたえ

誉の露

人吉球磨産の米を手作りで製麹した後、甕仕込み、常圧蒸留して甕で貯蔵。黒麹独特の香りと米のやさしい甘みを感じる飲みごたえのある純米焼酎。

原材料：米、米麹
アルコール度数：25度
蒸留方法：常圧蒸留



樽で長期熟成させた
琥珀色の本格焼酎

刻の封印・琥珀

完全手作りで丁寧に甕仕込みした後、樽でじっくり熟成させた琥珀色の常圧蒸留の焼酎はまるでウイスキーのような味わい。オンザロックでお楽しみください。

原材料：米、米麹
アルコール度数：30度
蒸留方法：常圧蒸留
熟成期間：10年

深野酒造 株式会社

■熊本県人吉市合ノ原町333
■tel.0966-22-2900
■https://www.shop-fukano.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

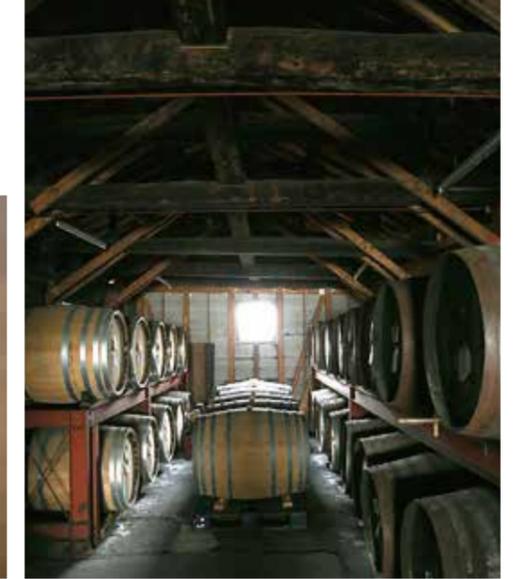
世界が認めたプレミアムブランド「球磨焼酎」

深野酒造

Fukano shuzo
History & Story



- 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／常圧蒸留の焼酎の麹は麹室で手づくりすることにより、麹の張り込みを最後まで見極めることができるといいます 写真右上／シェリーやバーボン、ウイスキーなどの樽が並ぶ樽倉庫。アメリカを中心に、樽焼酎の人気が高まっています 写真左／静かに出荷の時を待つ焼酎 写真右／蒸留を終えた焼酎は大小の土甕で貯蔵。減圧蒸留の焼酎は大きな甕で貯蔵されることがほとんどです

■ 深野酒造株式会社 (人吉市) ■

伝統的な土甕を使用した 常圧蒸留焼酎造りへの挑戦

■History
50種類近くの焼酎を製造

人吉ICから車でおよそ5分。1823(文政6)年創業の『深野酒造』。創業者の深野時次さんは福岡県久留米市の出身。御用商人として米の買い付けのために相良藩を訪れるうち、人吉地方の豊かな米と良質な水に目を付け、この地で焼酎造りを始めまし

た。当初は地元のお客様を相手に味噌や醤油も製造・販売していたようですが、やがて焼酎に生産を絞り、取引先は全国へと広がりました。現在、米焼酎を中心に芋や麦など50種類近くの焼酎を製造しています。敷地内は、減圧焼酎と常圧焼酎を造る2つの対照的な蔵に分かれています。

主力の減圧蒸留の焼酎を造る蔵は、近代的な設備が目立ちます。人気の減圧焼酎「彩葉」は日本酒に近い白麹を使って低温発酵させたもので、華やかな吟醸香とフルーティーな味わいが特徴。「2018年秋季全国酒類コンクール米焼酎部門第1位」「Kura Master 2021 米焼酎部門金賞」などの数々の賞を受賞した逸品です。

■Story
100年以上の歴史のある土甕

7代目に当たる現社長の深野誠一さんが、約20年前から始めたのが伝統的な土甕(どがめ)を使った焼酎造りです。かつて100年以上使われていた土甕は使われない時期もありましたが、「飲み飽きないこだわりの常圧蒸留の米焼酎を造りたい」と自ら復活させました。

土甕にはセラミック効果があり、微小な穴を通して呼吸をすることから、もろみの段階から熟成が進み、雑味の少ないまろやかな焼酎になるそうです。さらに地中に埋められているため、温度の急激な変化を受け

にくいというメリットも。一次仕込みから二次仕込みまで全て甕で仕込む常圧蒸留の焼酎は手間も掛かるため、人吉球磨地方でも珍しいとのこと。小ロットで造ることができることから、地域の材料を持ち込んだオリジナル焼酎の依頼も増えています。10年前からは海外輸出にも力を入れています。土甕で仕込んだ後、檜樽やシェリー樽で熟成した「刻の封印(ときのふういん)・琥珀」はアメリカを中心に人気が高まっています。歴史や伝統を守りつつ、新しいものにチャレンジし続ける姿勢が、同蔵の個性豊かな焼酎を生み出しています。

「古き良きものを残しながら、新しいものを作ってきた」と話す7代目の深野誠一社長。若手のフットワークの軽さやチャレンジにも期待を寄せています



写真上／酒蔵に並ぶ土甕の容量は500ℓ。今では製造されていないため、修理をしながら大切に使い続けているそうです
写真下／仕込み米は九州産を使用。麹米は、人吉球磨産の「たちあおい」と呼ばれる米を使っています



蔵見学で訪れてリピーターになるファンも多い深野酒造ではインターネットによる直販も行っています。今後は20年、40年熟成させた常圧蒸留の焼酎もリリースを予定しているそうです