



シンプルで
クセのない味わい

くませんにん

減圧で蒸留した焼酎で、シンプルで味わいでクセもなく、どなたにでもおすすめ。ロックや水割り、ソーダ割りなどでどうぞ。

原材料：米、米麹
アルコール度数：25度
蒸留方法：減圧蒸留



甕貯蔵で5年間熟成した
なめらかな口当たり

宮の誉

白麹と黒麹を使って製麹し、もろみを単式蒸留機で蒸留。5年間甕貯蔵しているため、なめらかな口当たり、コクと旨味のバランスが楽しめます。

原材料：米、米麹
アルコール度数：25度
蒸留方法：常圧蒸留
熟成期間：5年



味わい深い
長期熟成古酒

十年の転た寝 (うたたね)

ネーミング通り、蒸留後、甕で長期熟成した10年古酒。芳醇な香りとまろやかで口当たりの良い味わいです。

原材料：米、米麹
アルコール度数：25度
蒸留方法：常圧蒸留
熟成期間：10年

合資会社 宮原酒造場 | 熊本県球磨郡あさぎり町深田東581-1 | tel.0966-45-0178

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。

世界が認めたプレミアムブランド「球磨焼酎」

宮原酒造場

Miyahara shuzojo
History & Story





写真左上／大きなタンクが目印の焼酎蔵は、中に入ると想像以上の広さです 写真右上／寒仕込みで造られたもろみを単式蒸留機に入れ、常圧蒸留を行います 写真左・右／甕やホーロー、樽を使い分けて熟成をすることで、個性豊かな焼酎が生まれます

合資会社宮原酒造場 (あさぎり町)

丁寧につくった原酒を甕貯蔵。 芳醇な香りと淡麗な味わい

History 黒麹と白麹を使い分け

創業は1896(明治29)年12月29日。八代・宮原町から木材の買い付けのためにこの地を訪れていた創業者の宮原二四郎さんが、「米が豊富にあるので焼酎を造ってみたいか」と地元で誘われたことが始まりだといえます。二四郎さんは、現社長・淳一郎

さんの曾祖父にあたる人。以来、祖父、祖母、父と代々焼酎造りの系譜を継いできました。米焼酎からのスタートでしたが、戦後、米が配給制だった頃には芋焼酎や麦焼酎を造っていたことも。当時は芋は並製、米は純米製と分けて呼ばれるほど、米焼酎は上等だったそうです。現在は再び米焼酎に絞り、100%

国産米を使用。特徴の異なる黒麹と白麹を使い分けながら、減圧焼酎と常圧焼酎を製造しています。飲み口すっきりな減圧焼酎「くませんにん」、5年間熟成した常圧焼酎「宮の誉」、10年の間熟成した常圧蒸留焼酎「十年の転た寝(うたたね)」など、口当たりのよい、芳醇な香りと淡麗な味わいのある焼酎が自慢です。

Story 全国の地酒店などで販売

減圧蒸留機を導入したのは、1982(昭和57)年のことです。減圧焼酎が圧倒的に多かった時期もありますが、現在は常圧焼酎と約半々の割合。熊本では常圧、東京では減圧が人気だそうです。

1993(平成5)年に建て替えた酒蔵の一角には、創業時から使っている石造りの麹室が設置されています。麹米は代々この石室で、昔ながらの製法で丁寧に手造りされます。中でも力を入れているのが常圧焼酎です。石室で3日間かけて造った麹米と球

磨川の伏流水を使って、寒仕込みで造ったもろみを単式蒸留機で蒸留。甕やホーローで5年間熟成したものが、蔵一番の人気商品「宮の誉」です。同蔵の商品は現在、北は北海道、南は九州まで、全国の地酒店を中心に販売されています。

減圧と常圧とのブレンド、蒸留方法のアレンジなど、新しい焼酎造りのためのさまざまなアイデアを持つ宮原社長に、おすすめの焼酎の飲み方を尋ねてみました。「最初は水と半々で。その後は、焼酎8：水2で割って熱燗に。一手間掛けると、よりおいしい焼酎が楽しめますよ」。

「じっくり時間をかけ、手間ひまを惜しまず、心を込めて製造しています」と話す5代目の宮原淳一郎さん



写真左／1896年の創業が分かる税務署への申告書 写真中／とっくり持参で近隣の蔵の焼酎を買いに行くのが当たり前の時代もありました 写真右／焼酎造りに必要な道具類に囲まれた石室。今も現役です



少ない人数で作業がしやすいように動線が考えられている仕込み蔵。階段を登ったところに、仕込みに使われる甕が並んでいます