



カレー店とのコラボで  
完成したリキュール

CARDAMON TAKE7

7回の試作を重ねた末に誕生した本格焼酎にスパイスの王様「カルダモン」を漬け込んだリキュール。カレーはもちろん、エスニック料理との相性も抜群です。

原材料：本格米焼酎、カルダモン、  
食物繊維  
アルコール度数：25度



上品なまろやかさと  
味わいの食中酒

豊永蔵

豊永酒造代表銘柄の有機オーガニック米焼酎。2022年国税局酒類鑑評会で優等賞を受賞。華やかな吟醸香と、まろやかでほのかに感じる米の甘みが特徴です。

原材料：米、米麴  
アルコール度数：25度  
蒸留方法：減圧蒸留



球磨産の有機米100%  
常圧蒸留の複雑な味わい

常圧 豊永蔵

蒸留後3~6カ月寝かせて香ばしさと甘さを引き出した自信作。2021年全国酒類コンクール最高位賞受賞、2022年の第1回「酒屋が選ぶ焼酎大賞」米焼酎部門で大賞受賞。

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

合名会社 豊永酒造

■ 熊本県球磨郡湯前町1873  
■ tel.0966-43-2008  
■ <http://toyonagakura.sakura.ne.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」

# 豊永酒造

Toyonaga 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／蔵の外観。130年前の創業当時から自社田で米を栽培していました 写真右上／「有機玄米 完がこい」は、有機オーガニック米焼酎をシェリー樽で長期貯蔵しています 写真左／大正時代に作られた石室（鶴蔵）で丁寧に麹づくりを行なっています 写真右／有機JASの認証制度がスタートする前から、農薬や化学肥料を使わずに育てた米を使用しています

【 合名会社豊永酒造（湯前町） 】

# 球磨のテロワールに根ざした焼酎造りで進化を続ける

History

球磨の土地を表現する焼酎を

人吉インターチェンジから車で東へ約30分。球磨郡湯前町の『豊永酒造』の創業は、1894（明治27）年。代々農家を営む豊永家に養子に入った鶴松さんが、所有田で栽培した米で「都鶴」と呼ばれる焼酎を造ったのが始まりです。「都鶴」は、蔵の近くを流れる球磨川の支流・都川から

命名したもの。2代目の鶴一さんの時代には、日本酒や味噌、醤油を造っていたこともありましたが、その後は焼酎に絞って家族経営で酒造りを続けてきました。

蔵が大きな転換期を迎えたのは、1985（昭和60）年です。人吉球磨に減圧蒸留機が導入され、常圧蒸留の焼酎に代わって減圧蒸留の焼酎がブームに。折しも、4代目の現社長・

史郎さんがサラリーマンを経て蔵に入った頃のことでした。人吉球磨だけで商売することに限界を感じた史郎さんは、長く働いてくれていた杜氏に焼酎造りを一から学ぶと同時に、知り合いの間屋のつてを頼って、熊本市や大都市の販路開拓に奔走。市場の声を聞いてたどり着いた結論は、「球磨の土地を表現できる焼酎を造る」ということでした。

Story

市場の声を商品づくりに反映

球磨の土地を表現する焼酎造りを行うために取り入れているのが、テロワールの考え方です。テロワールとはワイン造りにおける土壌・風土・気候を表す言葉。『豊永酒造』では、「球磨の原料・球磨の水・球磨の人」による焼酎造りを大切にしています。1990（平成2）年から、地元の契約農家がつくる有機栽培米を原料とする有機焼酎造りをスタート。さらに近年は自社田でも有機米を栽培し、田植え・稲刈りなどの農作業は陰曆に従い、月の満ち欠けを見ながら蒸留

を行うなど、ビオディナミと呼ばれる自然農法を実践しています。

華やかな香りとすっきりとした味わいの減圧蒸留焼酎「豊永蔵」のファンが多い一方で、香ばしさと甘さをしっかり出した常圧蒸留焼酎の人気も高まりつつあります。さらに米焼酎にスパイスのカルダモンを漬け込んだリキュール「CARDAMON TAKE 7」、国産はだか麦を使用した麦焼酎「麦汁」など、個性的な酒造りにも挑戦。若い人や海外などで高く評価されています。そこには市場の声に真摯に耳を傾け、常に進化し続ける球磨の焼酎蔵の姿があります。

4代目の史郎さん（左）と5代目の遼さん。遼さんは、造りだけでなく営業や広報も担当しています



写真左／蔵の施設を建設中の様子、写真中／焼酎造り用の木桶を修理している様子。いずれも昭和30年頃の写真です 写真右／今も残されている煉瓦造りの煙突には、創業時の銘柄「都鶴」の名が刻まれています



第1回「酒屋が選ぶ焼酎大賞」では「常庄豊永蔵」と「麦汁」が大賞を、「豊永蔵」「自我田」無濾過も米焼酎部門の優秀賞を受賞するなど快挙を成し遂げました