



單純中
不尖銳的口感

KUMASENNIN (球磨仙人)

減壓下蒸餾出來的燒酎，單純的風味，沒有尖銳感，值得推薦給每個人。適合加冰塊或兌水、兌蘇打水等。

原料：米、米麴
酒精濃度：25 度
蒸餾方式：減壓蒸餾



甕藏 5 年熟成的
滑順口感

宮之譽

採用白麴及黑麴來製麴，酒醪以單式蒸餾機來蒸餾。以酒甕貯藏 5 年，因此能享受到滑順口感、層次與美味的均衡。

原料：米、米麴
酒精濃度：25 度
蒸餾方式：常壓蒸餾
熟成期間：5 年



風味深厚
長期熟成古酒

十年的轉寢 (UTATANE)

如同它的名稱，蒸餾後在甕壺中長期熟成 10 年的古酒。有著芳醇的香氣與圓潤的口感的好風味。

原料：米、米麴
酒精濃度：25 度
蒸餾方式：常壓蒸餾
熟成期間：10 年

合資公司 宮原酒造廠 | 熊本縣球磨郡朝霧町 (ASAGIRICHO) 深田東 581-1
| tel.0966-45-0178

球磨燒酎的
歷史

人吉／球磨的歷史與風土、
文化所孕育出的「球磨燒酎」



豐富的水源與特有的氣候

位於熊本縣的最南端，被九州山系的深山所圍繞的球磨盆地。日本三大急流之一的球磨川水系的清涼水源滋潤了田地，有著盆地特有的劇烈溫差氣候風土，造就出縣內屈指可數的稻米產地。這裡是多濃霧的地理特性，讓製造燒酎時能在比較低溫的環境下發酵、貯藏，所以可以說是製造有清涼感香味的燒酎最適合的環境。加上球磨川水系的水是適合製造燒酎的軟水，可以引出稻米本身的圓潤的甘甜。擁有濃醇的香味與深

奧的層次的球磨燒酎，可說是在人吉／球磨地方才有辦法孕育出的味道。

傳統與進化所衍生出的多樣的風味

在人吉／球磨地方開始製造米燒酎這事，據說是大約 500 年前的事。據傳是藩主相良氏前往東南亞及中國大陸交易時，取得了蒸餾技術的關係才展開的。現在仍留下的 27 家的酒廠，都是繼承先人們所琢磨出的傳統技術，同時進化，才能衍生出多樣的風味。

於是，在 1995 (平成 7) 年，「球磨燒

酎」被國稅廳的指定為「地理的表示之產地指定 (地理標誌產品保護)」，以本格燒酎的品牌之一，成為世界性的品牌，受到大家的注目。



球磨燒酎的
定義

- 須採用國產米 (包含米麴) 為原料
- 需使用人吉球磨的水源所釀出的酒醪，在人吉球磨內以單式蒸餾機蒸餾後裝瓶。

- 年滿 20 歲才能飲酒。千萬不可酒後駕車。
- 懷孕期間及哺乳期間請勿飲酒，以免影響胎兒及嬰兒的發育。
- 飲酒請盡興適量。喝完的空瓶請回收。

世界公認的優質品牌「球磨燒酎」

宮原酒造廠

Miyahara shuzojo
History & Story





照片左上／大的槽體為標誌的燒酎酒廠，進入裏面後，比想像中的寬敞 照片右上／冬季釀造所釀出的酒醪放入單式蒸餾機中，進行常壓蒸餾 照片左、右／分別使用酒甕及珙瑯、酒桶進行熟成，孕育出個性豐富的燒酎

【合資公司宮原酒造廠(朝霧町(ASAGIRICHO))】

細心製作出的原酒放入酒甕貯藏。 芳醇的香氣與淡麗的風味

History 分開使用黑麴與白麴

創業於 1896(明治 29)年 12 月 29 日。據說從八代的宮原町前來採買木材才到此地的創業者——宮原二四郎，在當地人「這裏稻米豐富，要不要拿來釀造燒酎」的邀約下才開始的。二四郎是現任社長——淳一郎先生的曾祖父。後來的祖父、祖母、父親都代代繼承了製造燒酎的家系。從製造

米燒酎開始的，但是在戰後，美軍配給制度的時期，就製造芋(番薯)燒酎及麥燒酎。當時的番薯產品稱為並製，稻米的產品則稱為純米製，從稱呼就知道米燒酎是多麼高級。

現在再次專注只製作米燒酎，採用 100% 的國產米。特性不同的黑麴和白麴分開使用，製作減壓燒酎及常壓燒酎。入口清爽的減壓燒酎

「KUMASENNIN(球磨仙人)」、5 年熟成的常壓燒酎「宮之譽」、10 年熟成的常壓蒸餾燒酎「十年轉寢(UTATANE)」等，有著好口感、芳醇的香氣與淡麗的風味，是酒廠引以為傲的燒酎。

Story 在全國的當地酒品商店等銷售

引進減壓蒸餾機是在 1982(昭和 57)年的時候。曾經有過減壓燒酎壓倒性的大量生產的時期，現在則是與常壓燒酎各站一半的比例。聽說常壓在熊本、減壓則是在東京受到歡迎。

1993(平成 5)年在改建的酒廠一角，設置了創業時就一直使用的石砌製麴室。麴米代代都在這石室中，遵循古法細心手工釀造。其中，最用心的是常壓燒酎。採用在石室中花費 3 天時間所製出的麴米與球磨川的伏流水，冬季釀造出的酒醪以單式蒸餾機蒸餾。酒甕及珙瑯槽體中熟成 5 年

的，是酒廠中最受歡迎的「宮之譽」。本酒廠的商品，現在北到北海道，南到九州，全國的當地酒品商店為主，都有販售。

減壓與常壓混合調配、改變蒸餾方式等，為探求新的燒酎製法，有著許多想法的宮原社長。我們詢問他建議的燒酎喝法。「一開始兌一半的水。之後以燒酎 8：水 2 的比例溫熱酒品。稍微花一點小功夫就能享受到美味的燒酎了」。

「慢慢地花時間、不惜費工，用心製造」第 5 代的宮原淳一郎先生說道。



照片左／證明是 1896 年創業的稅務署的申報書 照片中／曾經有過需要帶著小清酒瓶到附近的酒廠去買燒酎的時代 照片右／被釀造燒酎所需的工具類圍繞的石室。迄今還在使用



考量到少人數也能方便作業的動線的釀造廠。爬上樓梯的地方有釀造時所用的酒甕陳列於此。