



長期熟成的麥燒酎所孕育出
印象深刻的風味

1985 麥古酒 壽福

1985 (昭和 60) 年蒸餾後，長期熟成麥燒酎的古酒。沒有和水，直接裝瓶，有著淳厚的甘甜與美味、濃厚的深度，及時間帶來的深度風味。

原料：麥、麥麴
酒精濃度：39 度
蒸餾方式：常壓蒸餾
熟成期間：35 年



傳達酒廠理念
經典款

武者返

以球磨產的新米為原料進行釀造，常壓下蒸餾。3 年熟成下，孕育出圓潤且優雅的風味。可以享受到如同剛煮好的飯香般的豐富香味。

原料：米、米麴
酒精濃度：25 度
蒸餾方式：常壓蒸餾
熟成期間：3 年



香氣與甘甜為特色
品味小麥的魅力

壽福絹子

僅以小麥為原料，手工作業釀造的麥燒酎。它的特色是小麥本身的香味，有衝擊感的甘甜。其魅力是隨著熟成孕育出單一純麥的複雜風味。

原料：麥、麥麴
酒精濃度：25 度
蒸餾方式：常壓蒸餾
熟成期間：2 年~

世界公認的優質品牌「球磨燒酎」

壽福酒造廠

Jufuku shuzojo
History & Story



合資公司 壽福酒造廠

■ 熊本縣人吉市田町 28-2
■ tel.0966-22-4005
■ <https://www.jufukushuzo.jp/>



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。





照片左上／維持創業時狀態的建築物裡面，每天仍舊進行著燒酎的釀造 照片右上／蒸熟的新米須用手將其攪拌散熱，製麴室中的撒菌台上將米攤開，在米上面一點一點地撒上麴菌，之後翻面持續相同作業。左右燒酎釀造味道的重要製程 照片左／緊鄰的倉庫中，井然有序地排列著貯藏原酒的酒甕 照片右／25 歲時繼承第 4 代首席釀酒師的絹子女士。同時須養育小孩下，貫徹著常壓蒸餾的燒酎釀造事業。

【合資公司壽福酒造廠(人吉市)】

用全身五感來釀造的 130 年以上一心只做常壓蒸餾

History

所有產品皆為常壓蒸餾

據說是擁有鹿兒島血統，於 1890(明治 23)年成立燒酎酒廠時，是以木材商累積家產創立了『壽福酒造廠』。位於球磨川支流之一的胸川沿岸，有著紅磚造的煙囪為標誌的酒廠。面對通往鹿兒島的舊街道上，1976(昭和 51)年胸川拓寬時，拆掉

了酒廠的一部份，但是這煙囪留下了當時的部分樣貌。

值得一提的是，這是一家與效率化無緣，一直都貫徹家族經營。至今在蒸米及製麴的所有製程都是由首席釀酒師的手工作業，是非常稀有的存在。

將近 50 年前，球磨燒酎的酒廠幾乎都是將常壓蒸餾轉換成減壓蒸

餾，出現了技術上的革新。

但是，當時第 3 代首席釀酒師不願追隨減壓蒸餾的潮流，持續堅持到第 5 代的現在，是球磨燒酎酒廠中唯一所有製品都採用常壓蒸餾的酒廠。



應該是 1944(昭和 19)年左右所照的照片，還有許多酒廠這 130 年的流傳下來的資料。冬天以利用地爐炭火取暖的古早形式來招待來訪的客人

Story

開始宣傳酒廠的資訊

常壓製法下蒸餾出的燒酎，有著經過熟成後越是美味提升，口感更加濃郁的特色。所以，熟成的原酒必定是要品質優良才行。因此，酒廠的堅持，就是原料須為即使食用也美味的當地產的新米。清晨開始蒸米作業，給每一粒米滿滿的感情，從創業以來的製麴室中細心地製麴。運用五感掌握米的狀況，用全身氣力持續地混合麴菌的作業。

到現在為止，沒有進行特別的宣傳等，「沒沒無聞」地做著釀造燒酎的酒廠，不過，最近開始經營官方網站了。在網路上的網路販售、SNS 投稿等也積極地進行，將對燒酎的熱情傳達出去。曾經有一段時間被認為是跟不上時代的常壓蒸餾的燒酎。但是，它所擁有的濃厚層次感、清爽後韻，我們努力希望年輕人也能知道。

「身為第 4 代的母親完全不遲疑地延續常壓蒸餾。我也決定絕對不改變這點」第 5 代的首席釀酒師古松良太先生說道。最重要的是，要延續喜歡常壓蒸餾燒酎這句話



絹子女士的女兒，做著事務工作的壽福亮子女士，與今年起幫忙作業的孫女莉子。酒廠作業員的遠藤信哉先生。大家所追尋的目標，就是製作出日常生活中習以為常的燒酎。喝上一杯會放鬆，第二杯起也不會沉重的燒酎