a



利用優質天然水及 備長炭

特別清水仕込 水鏡無私

利用備長炭,將優質的天然水轉化最適合釀酒的小分子水。不僅 口感清爽,也兼具香氣及美味。

原料:米、米麹 酒精濃度:25 度 蒸餾方式:減壓蒸餾 球磨烧酎



深受當地人喜愛 傳統的風味

松之泉

受當地人喜愛的晚酌燒酎。這是一款越陳越香的酒,據說有人在 自家的床底下放了 200 瓶的小傳聞。

原料:米、米麴 酒精濃度:25 度 蒸餾方式:減壓蒸餾 は藤焼酎

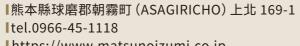


享受純淨無雜味稻米原本的美味

精選 水鏡無私

原料僅使用自家栽培稻米釀造 的限定版燒酎。無雜味的清爽口感, 建議加冰塊或兌水飲用。

原料:米、米麴 酒精濃度:25 度 蒸餾方式:減壓蒸餾





松之泉酒造合資公司

https://www.matsunoizumi.co.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

奥的層次的球磨燒酎,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

耐」被國稅聽的指定為「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」

松之泉酒造

Matsunoizumi shuzo History & Story







【松之泉酒造合資公司 (朝霧町 (ASAGIRICHO))】

深受當地人喜愛的燒酎酒廠。 守護傳統並迎接挑戰

| History

豐富的稻米與優質的水源

位於球磨郡朝霧町(ASAGIRICHO), 國道 219 號線沿線。在充滿歷史感的 酒廠入口,從創業以來一直靜靜守護 著釀酒事業的象徵樹——土肉桂樹, 生氣 蓬勃 地開 枝散 葉 了。創業於 1875 (明治 8) 年。家族代代經營米及 布料生意的松岡文助先生,開始利用 豐富的稻米釀造燒酎。不久,當地人開始稱為「松岡的燒酎」,並受到歡迎。這個地區原本被稱作「堀之角」,有很多水量豐富的湧泉井,這些是流經白髮岳的花崗岩,經過漫長時間滲出的伏流水。「松之泉」是從姓氏的「松」與湧泉的「泉」命名而來。而富含礦物質的優良水質,也是賦予燒酎獨特風味的關鍵之一。1954(昭和29)

年,第6代的誕生,決定變更為公司 法人。現任社長兼首席釀酒師的松岡 展世先生是第7代。在面向白髮岳的 酒廠後方有一片廣闊的公司田地,栽 種的稻田除了釀造米以外,在用餐處 也可以品嘗得到。





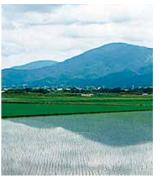


照片左/燒酎酒廠旁緊鄰水田,現在仍然作為公司田地種植稻米 照片中/過去使用過的製麴廠現已移建。現在當儲存倉庫使用照片右/1969 (昭和44)年代復古風的洋酒瓶。好像是球磨燒酎公會的統一瓶子









照片左上/掛有暖簾的日式建築是明顯的標誌 照片右上/使用橡木桶、雪莉桶及白蘭地桶熟成的古酒也人氣高漲 照片左/酒廠內有取水處,可以攜帶空瓶裝水回家 照片右/從公司田地可遙望白髪岳。孕育釀酒不可或缺的優質水源

Story

釀造更勝去年的美酒

現在,酒廠內除了釀造招牌的減 壓蒸餾燒酎外,還有長期貯藏的常壓 蒸餾燒酎、減壓和常壓混合及麥燒酎 等多款酒品。接手首席釀酒師的展世 先生堅守「釀造出比去年更美味的燒 酎」的信念,故從材料、釀造到貯藏 皆採資訊化管理生產。

釀造米的一半以上使用釀酒用 米——山田錦,經過6~7成精米, 其特色是香氣及有後韻。其中需特別 費心的是製趣作業,它對酒的風味有 著很大的影響。依照品牌使用白麴或 黃麴,也依照燒酎類型進行製麴。據 說黃麴和白麴會因溫度或米的含水量 而產生變化,所以製麴是最緊張的時 刻。

首席釀酒師的自信之作「水鏡無私」,是採用山田錦米加上吟釀酵母和黃麴採低溫發酵而成。如吟釀酒的釀造手法一般,再經過減壓蒸餾提高酒精濃度。是一款有著華麗香氣及高雅甘甜,受歡迎的代表品牌。看起來好像每年都重複相同的作業,但實際並非相同。因為有著不懈的努力及進取心,才能成為長年深受喜愛的燒耐。







販售/試飲區也很豐富鼎沸。料理也使用釀造燒酎用的水。