



用3種類酒桶熟成
黃金比例混合調配

金 SHIRO (謹釀 SHIRO)

在美國白橡木桶、干邑桶、雪莉桶3種酒桶中熟成的本格米燒酎，以獨特的黃金比例混合調配，並與「SHIRO」調配而成。其特色是經過酒桶熟成後的圓潤中帶有厚實的口感及芳醇的香氣。

原料：米、米麴
酒精濃度：25度
蒸餾方式：減壓蒸餾



飄著優雅米香
代表球磨燒酎的銘酒

本格米燒酎 白岳 SHIRO

果香且有優雅米香與輕盈的口感。與任何料理都很相配，是能襯托出食材的天然美味和風味的佐餐酒，有著百飲不厭的美味魅力。代表球磨燒酎品牌的銘酒。

原料：米、米麴
酒精濃度：25度
蒸餾方式：減壓蒸餾



低溫發酵吟釀酵母
盡情享受米的吟釀香

銀 SHIRO (吟釀 SHIRO)

其特色是具有稻米特有華麗的吟釀香氣和清爽的風味。使用吟釀酵母進行低溫發酵，並與「SHIRO」混合調配。溫和順喉中，帶有深度的圓潤風味。

原料：米、米麴
酒精濃度：25度
蒸餾方式：減壓蒸餾

株式會社 白岳酒造研究所

■ 熊本縣人吉市井之口町 792-7

■ tel.0966-22-2155

■ <https://www.hakutake.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

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。

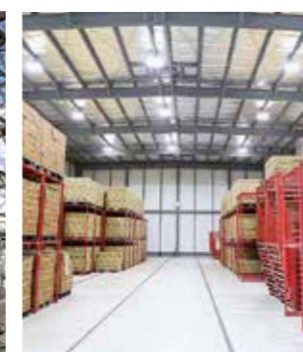
- 年滿 20 歲才能飲酒。千萬不可酒後駕車。
- 懷孕期間及哺乳期間請勿飲酒，以免影響胎兒及嬰兒的發育。
- 飲酒請盡興適量。喝完的空瓶請回收。

世界公認的優質品牌「球磨燒酎」

白岳酒造研究所

Hakutake shuzo kenkyujo
History & Story





照片左上／人吉三大水源之一的井之口水源附近設立了『白岳酒造研究所』。在佔地廣闊的工廠內，在嚴格的品質管理下持續生產講究的米燒酎 照片右上／採用減壓蒸餾法生產出的「白岳」和「白岳 SHIRO」。1 次可進行 2000 公升的減壓蒸餾 照片左／安裝在室外的釀造槽體 照片右／鄰近的『高橋酒造』倉庫裡，擺滿了已裝瓶等待出貨的各種品牌酒品。

株式會社白岳酒造研究所 (人吉市)

不斷追求符合時代的酒質 「減壓製程先鋒」的驕傲

History 成立釀製原酒的工廠

『高橋酒造』於 1900 年(明治 33)年創立至今，位於仍保留著田園風光球磨郡多良木町的地區。我們一直在擁有好米、好水等具備適合製作燒酎條件的地方，持續釀造米燒酎。長期以來，是人吉／球磨地區眾多的燒酎酒廠之一，其代表品牌「市房乃露」

深受當地人喜愛。

1974(昭和 49)年進行了一個劃時代的轉變，是蒸餾方法的技術革新。率先引進減壓蒸餾機，實現了從常壓蒸餾轉變到減壓蒸餾的重大掌舵。因此，我們開發了「白岳」新品牌，徹底改變了傳統球磨燒酎的形象。新口味反應熱烈，隨著產量的增加，工廠規模也不斷擴大。

1986(昭和 61)年，在井之口水源附近設立了『白岳酒造研究所』，作為高橋酒造的原酒製造工廠。鄰接的高橋酒造的裝瓶線，建立了從製造到出貨的生產體系。

Story 將球磨燒酎的魅力帶向世界

昭和 50 年代，為了因應世界各地的烈酒熱潮，以「與冰塊調和」的主題開始發展出「白岳 SHIRO」。做為佐餐酒，也追求與日本料理的搭配性。首先，原料從球磨燒酎主要常用的加工米，改為高度精米後的釀酒米。為了掌握新的技術訣竅，對低溫發酵的酒醪釀製、自家開發的酵母、蒸米、製麴等所有製程進行了研究並加以改良。經過 2 年的開發推出的「白岳 SHIRO」，由於酒廠透過減壓蒸餾改變了燒酎的酒質，因此成為一款開拓世界新市場的品牌，廣受歡迎。

『白岳酒造研究所』已向世界推出了 2 個球磨燒酎的代表品牌，並將持續開發適應時代的產品。2010(平成 22)年「球磨燒酎博物館 白岳傳承藏」落成開幕。我們透過重現明治至大正時期燒酎製作的展區等，介紹球磨燒酎的歷史與文化價值。這裡還有試喝品酒區，也是熱門的旅遊景點。

製造部門的井樋好男先生。即便隨著產量的增加和機械化的進步，製造現場的人員現在仍然繼續聆聽酒醪的聲音，並守護著釀製的鍋具。



「球磨燒酎博物館 白岳傳承藏」傳達給您引以為傲的球磨燒酎的歷史和文化。也展示了『高橋酒造』的講究與傳承下來的傳統製造方法，以及代代相傳的工具 ■ 球磨燒酎博物館 白岳傳承藏 <https://www.denshogura.jp>



製麴和一次釀造的槽體等，工廠設備安裝齊全可應付龐大的產量。