



原酒直接裝瓶
直享酒桶個性的傑作

極上堤

將從酒桶中舀出燒酎的原酒直接裝瓶的奢華佳釀，每一桶的量只限定數百瓶。染成琥珀色的燒酎擁有芳醇的香氣及豐富的層次。

原料：米、米麴、膳食纖維
酒精濃度：40 度
蒸餾方式：減壓蒸餾
熟成時間：10 年



採用低溫發酵吟釀酵母
釀造出優雅香氣的米燒酎

奧球磨櫻

使用釀造清酒常用的吟釀酵母(9 號酵母)，慢慢低溫發酵釀造的本格米燒酎。可以品嚐到米燒酎獨特的優雅香氣及深厚豐富的口感。

原料：米、米麴
酒精濃度：25 度
蒸餾方式：減壓蒸餾



熊本縣特產「晚白柚」擁有
令人著迷的果汁原有甜味

晚白柚之酒

使用號稱世界最重的柑橘，熊本縣特產「晚白柚」所製作出的利口酒。完全不使用甜味劑，是一款展現天然果汁酸甜爽口感的魅力商品。

原料：本格燒酎(米、米麴)、果汁、香料
酒精濃度：8 度
蒸餾方式：減壓蒸餾

株式會社 堤酒造

■熊本縣球磨郡朝霧町 (ASAGIRICHO) 岡原南 390-4
■tel.0966-45-0264
■http://www.tsutsumi-syuzou.com/



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。

世界公認的優質品牌「球磨燒酎」

堤酒造

Tsutsumi shuzo
History & Story



- 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／在球磨盆地廣大的田園風景中，酒廠的倉庫威風凜凜的矗立著 照片右上／使用地下水進行一次發酵、二次發酵等連續作業中，首席釀酒師不放過任何細小的變化，每天細心悉心照料 照片左／支撐本格燒酎釀造是透過手工業所累積出的經驗 照片右／除了減壓蒸餾機，配合時代需求也增加其他設備

■ 株式會社堤酒造 (朝霧町 (ASAGIRICHO)) ■

不自滿於擁有的優勢條件 開發串連次世代的新商品

History
找尋球磨燒酎的可能性

前身是犬童釀造廠，創業於1878(明治11)年。大約20年前，由與人吉地區有淵源的『房之露』堤和弘先生擔任社長參與了公司的經營，因此首席釀造師及所有設備不變之下，公司更名為『堤酒造』，繼續接手經營。在承襲的酒廠內，守護代代相傳的傳統，並不因此滿足，開始挑戰能

傳承給下一世代的新球磨燒酎釀造。酒廠追尋的目標是，利用球磨地區優越的風土條件，如原料採用來自球磨川乾淨的水源、當地生產的稻米等，以及清新的空氣，釀造出只有在這片土地才有的本格燒酎。堅持守護傳統釀造方式，但同時也為了能延續傳統，對於追求新的味道，釀造美味燒酎決不妥協。也持續不斷研究，嘗試透過不同的貯藏方式或貯藏容器

等，期望為燒酎帶來深度或提味的口感。此外，也透過與大學研究室技術合作等，努力開發新產品。正因為釀造一瓶好喝的燒酎所需要件都已具備，才能轉守為攻。

Story
開發新商品的渴望

靠著首席釀酒師熟練的功夫，創造出來的多樣化的產品陣容。使用黑麴釀造、雪莉桶中長期熟成的燒酎、或者使用釀造清酒時加入的吟釀酵母低溫發酵的米燒酎，也有使用傳統的原料，像蕃薯、小麥、蕎麥、黑豆等所釀造的燒酎，每種都展現了其獨特個性的風味。

此外，發揮創業以來所吸取的知識，現在也著手發展利口酒及健康飲料。特別是近年來需求高漲的4款利口酒的製造。像品嚐熊本縣特產的晚白柚風味的「晚白柚之酒」、使用粗濾蕃茄及米燒酎的「KUMATOMATO」

等，都相當受歡迎。另外，「黑大豆搾」將日本國產黑豆整個發酵後釀製，以往未曾有的創新製法，是一款由燒酎酒廠出品受到注目的健康飲料。這些令人印象深刻的新品牌得以被開發，全歸功於首席釀酒師不被傳統束縛且身段柔軟的挑戰精神。借助這個實力，努力將人吉/球磨打造成「蒸餾酒產地」，並摸索著宣傳到世界各地。

「符合客人的需要而製造商品」說這話的是董事兼副社長堤有史先生。積極吸收東京的潮流，並挑戰迅速商品化



工廠留有創業以來的石室及工具。代代相傳的首席釀酒師對釀造燒酎的信念與熱情，已轉變成熟練的技術，為『堤酒造』的味道帶來獨特的個性。



工廠內也珍貴保存著長期貯藏的老酒。透過慢慢地熟成，味道也越發濃郁。