



長期熟成の麦焼酎が生む
印象的な深い味わい

1985 麦古酒 寿福

1985 (昭和60)年の蒸留後、長期熟成させた麦焼酎の古酒です。和水せずそのまま瓶詰めした厚みのある甘味と旨味、濃厚なコク、時がもたらす深い味わいが印象的です。

原材料：麦、麦麴
アルコール度数：39度
蒸留方法：常圧蒸留
熟成期間：35年



蔵元の思いが伝わる
スタンダード

武者返し

球磨産の新米を原料に仕込み、常圧で蒸留。3年寝かせることで、まるやかで優しい味わいが生まれます。炊きたてのご飯を思わせるふくよかな香りも楽しめます。

原材料：米、米麴
アルコール度数：25度
蒸留方法：常圧蒸留
熟成期間：3年



香ばしさと甘味が特長
麦の魅力味わえる

寿福絹子

麦のみを原料に、手作業で仕込んだ麦焼酎。麦由来の香ばしさ、パンチのある甘味が特長です。熟成によって育つ、シングルモルトのような複雑な味わいが魅力です。

原材料：麦、麦麴
アルコール度数：25度
蒸留方法：常圧蒸留
熟成期間：2年～

世界が認めたプレミアムブランド「球磨焼酎」

寿福酒造場

Jufuku shuzojo
History & Story



合資会社 寿福酒造場

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



球磨焼酎の
歴史

人吉・球磨の歴史と風土、
文化が育んだ「球磨焼酎」



豊かな水と特有の気候

熊本県の最南端にあり、九州山系の深い山々に囲まれた球磨盆地。日本三急流の一つである球磨川水系の清涼な水は田畑を潤し、盆地特有の寒暖差の激しい気候風土が、県内有数の米どころを作り上げました。濃霧の日も多く発生する土地柄は、焼酎造りに対して比較的低温での発酵、貯蔵を可能にし、清涼感のある香味を持つ焼酎の製造に適しているといわれています。加えて球磨川水系の水は焼酎製造に適し

た軟水であり、米由来のまろやかな甘さを引き立たせます。芳醇な香りと深いコクを持つ球磨焼酎の味わいは、人吉・球磨地方だからこそ生まれる味といえます。

伝統と進化が生む多彩な味

人吉・球磨地方で米焼酎造りが始まったのは、約500年前といわれています。藩主相良氏が行った東南アジアや大陸との交易によりもたらされた蒸留技術がきっかけではないかと伝わり

ます。今もなお残る27の蔵元には、先人が磨き上げた伝統の技が伝わり、進化しながら生み出された多彩な味が揃っています。

そして1995 (平成7)年、「球磨焼酎」は、国税庁の「地理的表示の産地指定」を受け、本格焼酎のブランドの一つとして、世界的な銘柄となって注目を集めています。



球磨焼酎の
定義

■国産の米(米こうじを含む)を原料としていること
■人吉球磨の水で仕込んだもろみを人吉球磨で単式蒸留機をもって蒸留し、びん詰めされていること

- お酒は20歳になってから。飲酒運転は絶対にやめましょう。
- 妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児や乳児の発育に影響する恐れがありますので、気をつけましょう。
- お酒はおいしく適量を。のんだあとはリサイクル。





写真左上／創業時のままの建物の奥で、日々、焼酎の仕込みが行われています 写真右上／蒸した新米は手作業で攪拌して粗熱を取ります。麹室の中の種付け台に米を広げ、上から麹菌を少しずつまぶしては底から返す作業が続きます。焼酎の仕上がりの味を左右する重要な工程です 写真左／隣接する蔵には、原酒を貯蔵している甕が整然と並んでいます 写真右／25歳で4代目杜氏を継いだ絹子さん。子育てと両立しながら、常圧蒸留による焼酎造りを貫いてきました

【合資会社寿福酒造場（人吉市）】

五感を使って全身で仕込む 130年以上、常圧蒸留一筋

【History】

全ての製品が常圧蒸留

鹿児島にルーツを持ち、1890（明治23）年に焼酎蔵として創業した時には材木商として財を成していたと伝わる『寿福酒造場』。球磨川の支流の一つである胸川沿いに立つ、赤レンガ造りの煙突が目印の蔵元です。鹿児島に通じる旧街道に面しており、

1976（昭和51）年の胸川拡張時に一部の蔵が取り壊されたものの、その佇まいは往時の面影を残しています。特筆すべきは、効率化とは無縁の家族経営を貫いてきた点。今も蒸米や麹造りといった全ての工程を杜氏が手作業で行っている希有な存在となっています。

50年近く前、球磨焼酎のほとんど

の蔵元が蒸留方式を常圧蒸留から減圧蒸留へと切り替える技術革新が起こります。

しかし、当時の3代目杜氏は減圧蒸留の流れに追随することはなく、そのまま5代目の今に至るまで、球磨焼酎の蔵元の中で唯一、全製品が常圧蒸留のみの蔵元としても知られています。



1944（昭和19）年頃の撮影と思われる写真をはじめ、蔵には130年の間に残された多くの資料が残っています。冬には囲炉裏の炭で暖を取る昔ながらのスタイルで訪れる人をもてなしてくれます

【Story】

蔵元からの情報発信を開始

常圧製法で蒸留される焼酎は、寝かせることでうまみが増し、味わいが深まる特長を持っています。そのためにも熟成させる原酒は、品質の良いものであることが必須条件。そこで蔵元がこだわるのが、原材料に食べてもおいしい地元産の新米を使うことです。早朝に始まる蒸米の作業では、米の一粒ずつに愛情を込め、創業以来の麹室で丁寧に麹を仕込みます。五感を働かせて米の様子を掴み、全身に力を込めて麹を混ぜ合わ

せる作業が続けられています。

これまで、特に宣伝などを行うことなく、“地味、に焼酎を造り続けてきたという蔵元ですが、最近になって公式ホームページを開設。オンラインでの通信販売、SNSでの情報発信などにも積極的に取り組み、焼酎造りに込める思いを伝え始めるようになりました。一時は、時代から取り残されたようにも思われた常圧蒸留による焼酎。しかし、だからこそ生み出すことができる濃厚なコク、キレの良さがあることを、若い人にも知ってもらいたいと奮闘中です。

「4代目である母がブレることなくやってきた常圧蒸留。僕も絶対変えないと決めています」と話す5代目杜氏の吉松良太さん。何より、常圧蒸留の焼酎が好きだと言葉を続けます



絹子さんの娘で、事務作業を行う寿福亮子さん、今年から作業を手伝う孫の莉子さん。蔵子の遠藤信哉さん。皆が目指すのは、日常の中に当たり前にある焼酎造り。飲むとほっとして、二杯目からも疲れない焼酎です