

常樂酒造

Joraku shuzo
History & Story



能直接享用酒桶貯藏
原酒的本格派

秋之露 樽 原酒

將人吉／球磨產的米與球磨川的水釀造的米燒酎，放入嚴選的橡木桶中貯藏、熟成 3 年以上。不加水混合調配的本格派風味。甜甜的酒桶香氣撲鼻而來。

原料：米（國產）、米麴（國產）
酒精濃度：41 度
蒸餾方式：減壓蒸餾
熟成期間：3 年～



黃麴釀造的
清爽口感

秋之露 純米

熊本縣產的米與釀造清酒用的黃麴為原料。從創業當初的傳統製法來釀製。能確實感受到米的甜味與美味，同時也有透明感十足的清爽且沉穩的風味。

原料：米（國產）、米麴（國產）
酒精濃度：25 度
蒸餾方式：減壓蒸餾



全麴釀造的常壓蒸餾
有層次的深度口感

秋之露 全麴 古酒

僅用麴為主要原料，全麴釀造出的奢華米燒酎。花費 7 年以上慢慢貯藏、熟成，能享受到麴的豐裕香氣與深度，是酒廠引以為傲的傑作。

原料：米麴（國產）
酒精濃度：37 度
蒸餾方式：常壓蒸餾
熟成期間：7 年～

常樂酒造 株式會社

熊本縣球磨郡錦町一武 2577-13
tel.0966-38-4371
https://joraku.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。





照片左上／一次、二次的釀造都是使用珓瑯桶槽。麴菌會依照商品，分別使用白、黑、黃麴 照片右上／首席釀酒師——藏座幸一先生的帶領下，熱情的酒工們在選原料、麴與酒醪的溫度管理、蒸餾.....所有的製程都進行徹底的管理 照片左／釀造採用地下水 照片右／『常樂酒造』中，依照品牌的個性會分別使用常壓蒸餾與減壓蒸餾

■ 常樂酒造株式會社 (錦町) ■

橡木桶貯藏的先驅酒廠也邁進威士忌市場

History
享受的同時也開拓新的未來

創業於 1912 (大正元) 年，位於市房山山麓的水上村湯山。自古以來就以湯治場(溫泉療法場所)受到喜愛，直到現在仍有多家的溫泉旅館及民宿散佈的溫泉之鄉中，『常樂酒造』在此誕生了。創業後不久，就開始了米燒酎的橡木桶貯藏法，是家先進的酒廠。現在橡木桶外，再加上利木贊

橡木桶、白橡木桶及雪莉桶等約貯藏有 750 瓶分量的酒桶熟成燒酎。1994 (平成 6) 年時，將工廠設立在現在的公司所在地的錦町，酒廠搬到此地。同年，取得利口酒類的製造許可，開始開發水果利口酒。不是用一般性的濃縮果汁，而是使用凸肚柑及藍莓等熊本產的新鮮水果浸泡在燒酎中的特別製法，經歷多次試驗及失敗才做到商品化。清新的香氣與新鮮

的奢華風味，深獲年輕族群的好評。之後，變更經營型態等的同時，也在 2000 (平成 12) 年左右開始製造芋(番薯)燒酎與麥燒酎等，積極地開拓事業。「常樂」如同其名，經常享樂的同時也不斷接受競爭與挑戰。



酒廠內附設的商店中，可以購買到代表品牌的「秋之露」、「秋之露」純米、利口酒類及原創商品

人吉球磨中首款威士忌「RICE WHISKY 常樂」。增添飲食風味的威士忌的理，活用稻米的纖細甘甜釀造



Story
人吉球磨第一個威士忌

維持堅持手工製作的傳統製法，同時也挑戰新事物的『常樂酒造』。用人吉球磨產的稻米與球磨川的水釀造的米燒酎，將它用橡木桶熟成製作出代表品牌「秋之露」。它的豐富酒桶風味給了我們一個想法，於是在 2020 (令和 2) 年起，著手於威士忌的商品化。

2021 (令和 3) 年取得製作威士忌的執照。2022 (令和 4) 年 10 月製出蒸餾前原酒，同年 12 月是人吉球磨的酒廠首次推出威士忌「RICE WHISKY 常樂」販售。

採用德國產的麥芽與國產米，用

燒酎用的設備來釀造，蒸餾出的威士忌與橡木桶中熟成的米燒酎原酒所製出的伏特加混合調配成的威士忌，有著稻米的美味與甘甜的新風味。博得好評，上市即售罄的熱銷速度銷售中。

從創業當初就持續製造的米燒酎「秋之露」是堅持採用手工釀造的傳統製法，在守護它的同時，也展開用葡萄酒酵母、黑麴、清酒用麴等，不同酵母與麴菌的多樣組合變化。把受到百年以上喜愛的自信米燒酎，與意氣風發的米釀威士忌作為武器，目標希望能擴大海外的銷售量。

酒桶中儲藏的燒酎，有著味道及香氣的個別差異，因此需混合不同原酒調和味道。副首席釀酒師的吉田和弘先生是負責混合調節的一人



酒桶的貯藏庫中沒有安裝空調，以室溫來進行管理。是因為有著隨著四季的轉變，靜靜地等待時光的累積來豐富味道及香氣的想法之故