



採用陳年酒桶  
長期熟成酒

熟香拔群

使用雪莉酒的陳年酒桶長期熟成、清爽口感的貯藏酒。特色是甘甜及香氣怡人。直接飲用、加冰塊、兌水或兌熱水皆適宜。

原料：米、米麴  
酒精濃度：25 度  
蒸餾方式：減壓蒸餾



每天飲用  
都不厭倦的美味

BATSUGUN (拔群)

主力商品的減壓蒸餾燒酎。使用白麴，柔軟風味，適合每晚飲用。可以加冰塊、兌水、兌熱水或兌烏龍茶等多種享用方式。

原料：米、米麴  
酒精濃度：25 度  
蒸餾方式：減壓蒸餾



深度的風味與層次  
自豪的常壓蒸餾燒酎

黑麴 拔群

以黑麴釀造，可以品嚐到深度風味及層次的常壓蒸餾燒酎。除了自古以來的溫熱喝法以外、兌熱水、兌水或加冰塊等，不侷限的喝法也是其中一項特色。

原料：米、米麴  
酒精濃度：25 度  
蒸餾方式：常壓蒸餾

世界公認的優質品牌「球磨燒酎」

# 拔群酒造

Batsugun shuzo  
History & Story



拔群酒造 合資公司

熊本縣球磨郡多良木町黒肥地 1662  
tel.0966-42-2172  
http://www.batsugun-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。

- 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／酒廠後面聳立的煙囪，據說一直使用到昭和 40 年代左右  
照片右上／酒桶貯藏所使用的主要是來自南歐產的陳年雪莉桶 照片左／「BATSUGUN」使用的是回收的空瓶。社區內的回收環保活動也很普遍 照片右／製麴時被要求精密控管溫度的樣貌

【拔群酒造合資公司 (多良木町)】

# 每晚小酌必來杯 釀造燒酎路上的不懈努力

History

無人可比的美味燒酎

「據說想釀造出品質無人可比(出類拔萃)優秀的燒酎而取這個名字」。

說這番話的是，第 3 代的西達彦代表。曾經擔任農業及林業講師的祖父常市先生，在聚集超過 50 家以上酒廠的人吉球磨開始釀造燒酎。這要從 1923(大正 12) 年說起。當時，隨著工業現代化，煤礦坑木、鐵路枕

木、造紙紙漿、電線桿等用途，使木材的需求量劇增。在這種情況下，多良木町成為人吉球磨地區的木材集散地，吸引人、貨物和資金過來。因此，為了接待客人燒酎需求增加，才開始釀造起來。

戰後，一度因稻米難以取得而改釀造芋(番薯)燒酎，但這半世紀以來都全心全意在米燒酎上。繼承了創辦人一心想釀造出美味燒酎的想法。

自昭和 50 年引進減壓蒸餾機以來，減壓燒酎佔了產品的九成以上。靠伴手禮店的生意，支撐了整個業績。縣內的伴手禮店，多數會使用清酒壺裝入甜口的酒桶燒酎來販賣，非常受觀光客的青睞。

Story

全是為了提升商品品質

人吉球磨地區的多數酒廠傾向於在冬季最寒冷的時候進行釀造，但是我們採春季和秋季的釀造也是其特色之一。同時，採用不易產生品質差異的減壓蒸餾技術，堅信製麴是影響品質最重要的因素，因此非常講究製麴。因此，選擇使用能夠穩定製麴的自動自麴機，而非傳統的石室製麴。為了確保所有蒸熟的米佈滿麴菌，設置了即使半夜也不低於 15 度的溫度控管。

所使用的麴，依商品做區分調整。減壓蒸餾的「BATSUGUN(拔群)」使用 100% 的白麴菌，常壓蒸餾

的「黑麴拔群」使用河內製 NK 黑麴菌。為了發揮每種麴菌的特性，在製麴的過程絕不馬虎，用心製造出擁有美味、甘甜、層次口感的燒酎。

目標是，釀造出一款「每晚小酌必來杯，再多也不膩的燒酎」。為了達成這個目標，除了努力提升品質外，成本的考量也是一項重要的課題。讓更多的客人成為顧客，釀造美味的燒酎，並保持價格合理是基本原則。為了釀造理想中的燒酎，一直持續努力不懈。

引進新的製造機械的同時，用心在製麴的方法及發酵的手法，努力提升燒酎的美味及甘甜



照片左／以前的街道貫通酒廠內 照片中／深受當地人喜愛的店舖。店裡也有販售燒酎照片右／這座酒廠的風格是代代將新的事物融入其中。古老的石室也被拆除了



燒酎的原料及生產者皆受惠於大自然，因此在守護環境的同時，也考量到有限資源的活用。一年舉辦 10 次以上，與當地的小朋友一起清洗回收的每一個瓶子後，進行資源再利用，並且定期舉辦小朋友燒酎教室