



10年熟成  
圓潤的古酒

10年款文藏

將「文藏」10年熟成的古酒。隨著熟成，琢磨得更加圓潤的傑作。其特色為具有芳醇的香氣及豐富的口感。

原材料：米、米麴  
酒精濃度：37度  
蒸餾方式：常壓蒸餾  
熟成期間：10年



手工製麴、酒甕釀製、  
常壓蒸餾的招牌商品

文藏

米的濃厚美味，散發出微焦的香氣，深度層次的風味為其特色。口感厚實，非常適合喜歡傳統球磨燒酎的人飲用。

原料：米、米麴  
酒精濃度：25度  
蒸餾方式：常壓蒸餾  
熟成期間：2年~



將「文藏」6年以上  
熟成的長期貯藏酒

茅葺

將採手工製麴、酒甕釀製、常壓蒸餾的原酒，靜製熟成6年以上的長期貯藏酒。無尖銳感，圓潤的口感下，餘韻清爽。

原料：米、米麴  
酒精濃度：25度  
蒸餾方式：常壓蒸餾  
熟成期間：6年~

木下釀造所 | 熊本縣球磨郡多良木町多良木 785  
| tel.0966-42-2013

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

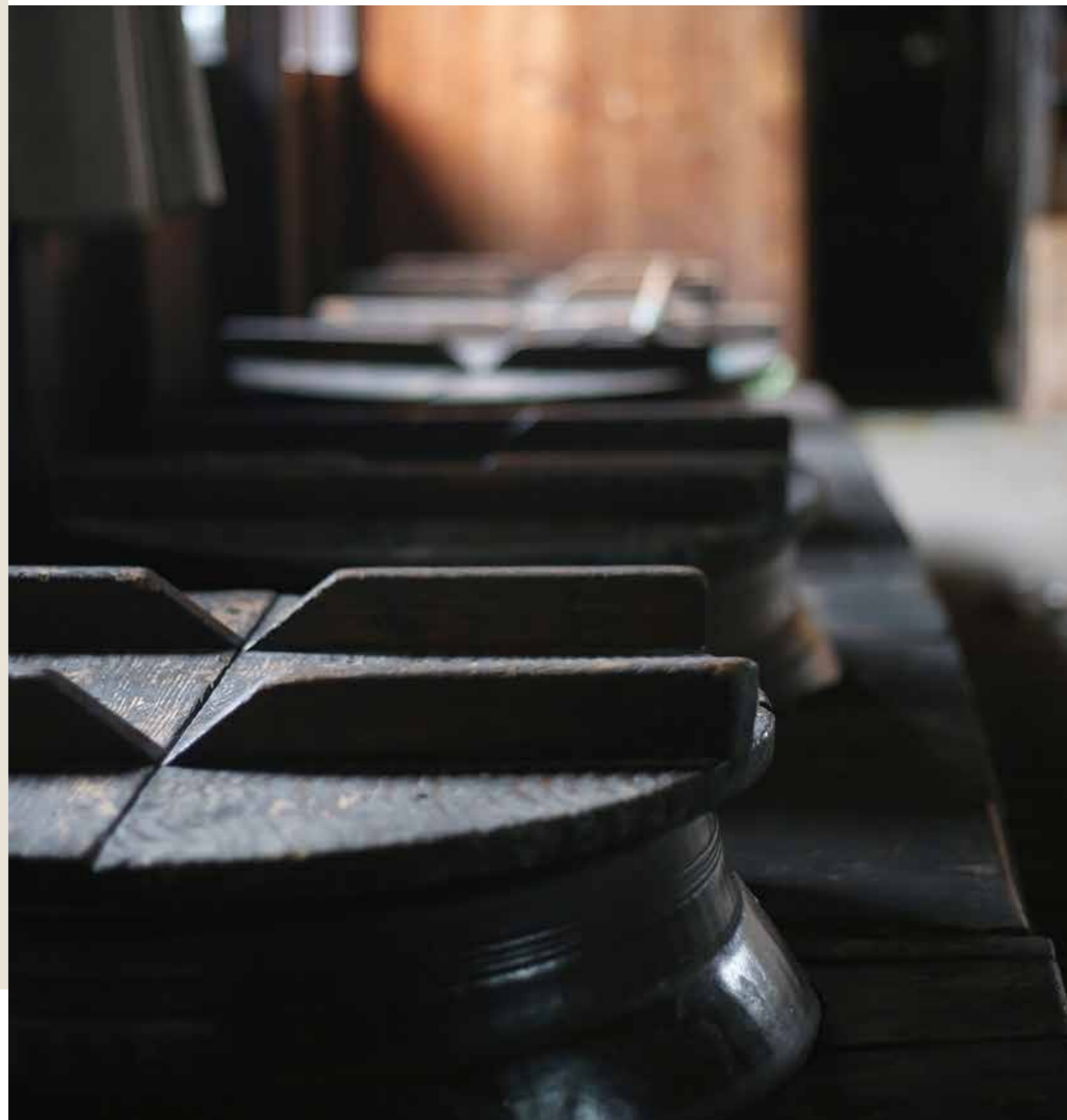
- 須採用國產米(包含米麴)為原料
- 需使用人吉球磨的水源所釀出的酒醪，在人吉球磨內以單式蒸餾機蒸餾後裝瓶。

- 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」

# 木下釀造所

Kinoshita Jozosho  
History & Story







照片左上／品牌「文藏」「茅茸」等。每一種皆是在珫瑯及不鏽鋼槽體，或酒甕熟成後出貨 照片右上／在石室手工製麴 照片左／35 度的「文藏」浸泡本地產的梅子所製成的梅酒也有許多忠心的粉絲 照片右／每年不變的步驟，少量手工釀造

## ■ 木下釀造所 (多良木町) ■

# 茅草屋頂的房子內少量手工釀造 「令人懷念的、放鬆的」燒酎

### History 與昔日的風味慢慢地連結

『木下釀造所』的第一代，就是民謠「球磨之六調子」中所歌詠的「文藏爺」。相傳相良藩准許了燒酎的釀造與販售的「茶屋」執照，於 1862 (文久 2) 年創業。

初期的品牌為「多磨之露」。在裝有經由米及黑麴發酵成的酒醪的木桶上面，放置一個盛著冷卻水的圓錐

形的盤子 (稱為兜釜)，將蒸汽送入木桶進行蒸餾，這就是兜釜蒸餾機的釀造過程。流傳曾在流經酒廠前的灌溉用渠道——百太郎溝安裝水車，用來提供冷卻水。

後來，因為其他酒廠有類似的商品名稱，因此在 1940 (昭和 15) 年左右將品牌更名為「文藏」。昭和 40 年左右白麴取代黑麴，昭和 50 年代左右鍋爐的燃料由煤炭變成石油等，釀

造製程也歷經一些變遷。

但是，像在石室手工製麴、使用酒甕貯藏及常壓蒸餾等，依然遵循第一代的做法延續至今。與其說一味堅持死守著味道，用慢慢地連結起昔日風味的表現更為恰當的酒廠。

### Story

#### 堅持年年如一的釀造方式

在『木下釀造所』有一間已超過 150 年以上歷史，有著茅草屋頂建築及石砌的麴室仍持續活躍中。酒廠內留有巨大的地下儲存槽，現在仍使用酒甕釀造。並列著約 40 個的甕口以下埋在地下的酒甕，細細寧聽時可以聽到像氣泡破掉的酒醪發酵聲。貯藏的方式除了酒甕及地下儲存槽外，也使用珫瑯及不鏽鋼槽體貯藏。當出貨後容量減少時，就會再補充，也會根據剩餘量移動到其他儲存槽。酒廠透過貯藏桶槽互相移轉的自然混合調配，讓它熟成。

現在販售商品主要是「文藏」和「茅茸」，還有用「文藏」釀製的梅酒。每一款皆是傳承以往的手工釀造所製作出來的，從客人口中得到「這個味道好令人懷念」「令人感到放鬆的味道」的回饋聲音。不刻意對抗潮流的變化，而以柔軟的姿態接納，持續以「不論何時都能做出一樣」的信念釀造出的酒品。『文藏』的姿態就是，輕鬆地隨風搖曳，靜靜地隨時間累積風味一般，彷彿在觀看燒酎熟成的樣貌。

極重視守護從先人傳承下來的技術及風味的代表——木下弘文先生。避免過度機械化或增加產量，而是努力用心地釀造燒酎。



照片左／住家兼製造所的茅草屋頂建築物中，保留著枱及算盤等當時秤重販賣時的工具 照片中／稀少的地下儲槽現今仍在使用 照片右／附近的居民用來購買燒酎的清酒壺



出麴的作業。蒸好的米手工撒上種麴菌，在石室靜置 42~44 小時進行製麴。將完成的麴移到篩子，再移到埋在地下的酒甕中製作酒醪。