



橡木桶貯藏孕育的琥珀色和熟成風味

焰之刻印

貯藏 10 年以上的燒酎經過竹炭過濾。將強烈衝勁和柔和風味發揮到極致的奢華傑作。以加冰塊或兌蘇打水飲用，可享受到橡木桶貯藏熟成的味道。

原料：米、米麴
酒精濃度：35 度
蒸餾方式：減壓蒸餾
熟成期間：10 年~



深受當地人喜愛球磨燒酎基本品牌

纖月

這是以酒廠的名字命名的代表性品牌，在球磨燒酎鄉一直受到當地人的喜愛。採用嚴選的優質稻米釀造，香氣濃郁，百飲不厭，具有深厚風味。

原料：米、米麴
酒精濃度：25 度
蒸餾方式：減壓蒸餾



清流川邊川的水和當地產稻米釀製

川邊

纖月酒造的地區支持品牌之一，每年只採用在國土交通省的水質調查中都被評為日本第一的清流——川邊川的河水，與使用這個水種植的相良村產的米。通透的香氣和風味為特色的純米燒酎。

原料：米、米麴
酒精濃度：25 度
蒸餾方式：減壓蒸餾

纖月酒造 株式會社

熊本縣人吉市新町 1
tel.0966-22-3207
http://www.sengetsu.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。



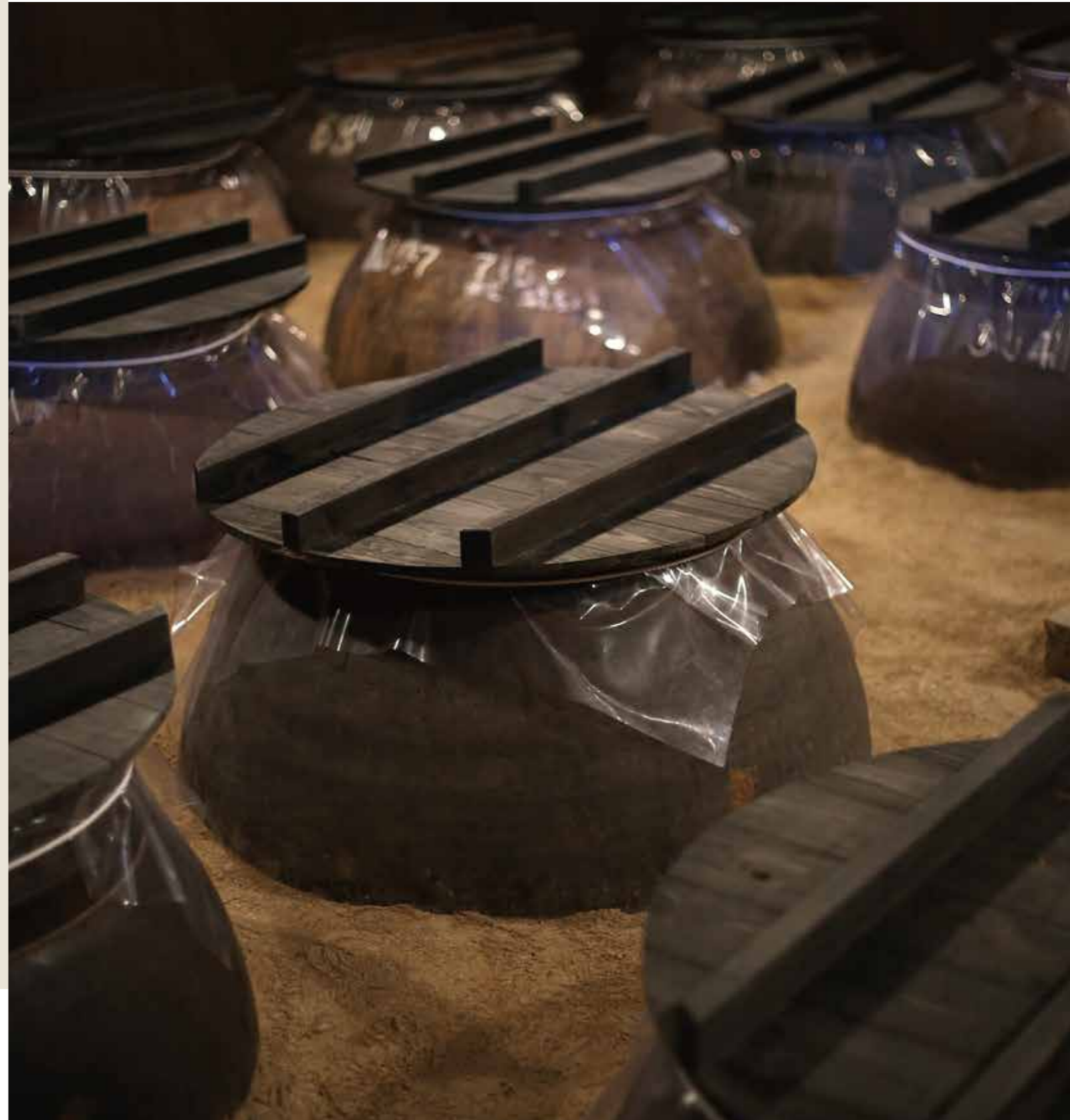
球磨燒酎的定義

- 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。

世界公認的優質品牌「球磨燒酎」

纖月酒造

Sengetsu 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。



【 織月酒造株式會社 (人吉市) 】

代代首席釀酒師留下的瑰寶 持續守護並傳承到未來

History
與織月城一起刻劃歷史

『織月酒造』成立於1903(明治36)年，位於面臨人吉城和球磨川附近的位置。第一代堤治助從福岡搬到人吉，在味噌醬油釀造廠學習後，然後獨立開業販售「峰之露」。那款燒酎受到歡迎，因此擴大了業務。

1943(昭和18)年，第二代承襲

了治助這個名字後的1964(昭和39)年，公司更名為『峰之露酒造株式會社』。在120年的歷史中，很早就開發了東京和美國市場，並有多樣的新產品問世。

目前有30多種品牌，其中被稱為該酒廠的代表品牌的是1982(昭和57)年推出的「織月」。織月指的是比新月更纖細的月亮之意。人吉城

是長期統治人吉的相良氏居住的城，又名為「織月城」。在創業100年的2004(平成16)年起，公司更名為織月，希望也沾光受民眾喜愛。

令和2年7月的豪雨中，總公司工廠1樓的一部分遭受淹水災害，不過在2022年秋末完成修復工作。



工廠裡展示著許多照片和工具類等，向大家傳達酒廠的歷史與該地區居民風貌。還可以看到球磨燒酎的傳統釀酒風貌，包括酒工們並列著將長棍放入桶中的照片。



照片左上／2023年迎接120週年的織月酒造大門
照片右上／管理良好的工廠內部。為了確保產量，我們在推進機械化的同時，在重要的製作流程，也採用五感來檢查和手工作業
照片左／廠區內的神社裡供奉著「織月石」的複製品。這塊石頭是1199(正治元)年相良家第一代藩主——長賴公修建人吉城時出土的，也是織月城名字的由來的石頭
照片右／第6代首席釀酒師馬場裕次先生。我們將守護承襲的技術並將其傳遞給下一代

Story
傳給未來的瑰寶

支撐著酒廠發展的，是從創立開始就一直有著專屬首席釀酒師的存在。許多球磨燒酎酒廠的慣例，只有在釀造期間才會招聘釀酒師集團。

另一方面，織月酒造在創業之時，就有專屬的首席釀酒師及酒工，並且由於其獨特的燒酎釀造技術代代相傳，因此能夠保持穩定的風味和品質。

在歷代首席釀酒師中，第3代的淋豐嘉是燒酎界首位獲得「現代名工」稱號的人物。將第一代的傳統技術發揚光大，他的教誨，這除了傳達了對製做燒酎的誠實品格的軼事，也是至

今首席釀酒師的指導方針。

酒廠還有一個寶藏，就是第3代首席釀酒師著手原酒的貯藏，他說「球磨燒酎越陳口感越圓潤，香氣越濃郁」。目前，酒廠內存放著已貯藏了50年以上的古酒。此外，從昭和30年中期開始的酒桶貯藏，現在則是從新桶開始講究，並持續追求原本橡木桶風味與米燒酎間的融合。這些在酒廠經過時間洗禮的原酒將成為未來的寶藏，並將為海外市場開拓出進一步的銷售管道。

2016(平成28)年堤純子女士就任社長。她說「作為人吉的旅遊景點之一，我們希望能對宣傳球磨燒酎並為當地做出貢獻。」



參觀完工廠後，可在面對人吉城遺址及球磨川的織月城見藏中，享受試喝酒廠約30種品牌酒品的樂趣。除了燒酎之外，還可購買各種點心和商品。