



與咖哩店聯名
製作出的利口酒

CARDAMON TAKE7

將香辛料之王「小荳蔻」浸泡在本格米燒酎中，經過 7 次試作的結果才誕生的利口酒。適合搭配咖哩和民族風味料理。

原料：本格米燒酎、小荳蔻、
膳食纖維
酒精濃度：25 度



高雅圓潤
口感的佐餐酒

豐永藏

豐永酒造的代表品牌有機米燒酎。2022 年榮獲國稅局酒類評鑑大會優秀獎。它的特色是有著華麗吟釀香氣和感受到圓潤中帶有些許稻米甘甜。

原料：米、米麴
酒精濃度：25 度
蒸餾方式：減壓蒸餾



球磨產有機米 100%
常壓蒸餾下的複雜風味

常壓 豐永藏

蒸餾後熟成 3 ~ 6 個月，引出其香氣和甜味的自信作品。榮獲 2021 年全國酒類大賽最高獎，2022 年榮獲第 1 屆「賣酒店家精選燒酎大賞」米燒酎類大獎。

原料：米、米麴
酒精濃度：25 度 / 35 度
蒸餾方式：常壓蒸餾

合名公司 豐永酒造

■ 熊本縣球磨郡湯前町 1873
■ tel.0966-43-2008
■ <http://toyonagakura.sakura.ne.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」被國稅聽的指定為「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」

豐永酒造

Toyonaga 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。



照片左上／酒廠外觀。自 130 年前創業以來，一直在自家的田地裡種植稻米 照片右上／「有機糙米 完 GAKO」是將有機米燒酎長期貯存於雪利桶 照片左／在大正時代建造的石室(鶴藏)中細心製麴 照片右／自有機 JAS 認證制度開始之前，就一直採用不使用農藥或化肥栽種稻米

【合名公司豐永酒造 (湯前町)】

根植於球磨風土 不斷進化的燒酎釀製

History
表現球磨風情的燒酎

從人吉 IC 向東行駛約 30 分鐘。位於球磨郡湯前町的『豐永酒造』成立於 1894 年(明治 27)年。被世代務農豐永家族收養的鶴松先生，用自家田地裡栽種的稻米，開始釀造名為「都鶴」的燒酎。「都鶴」是以流經酒廠附近的球磨川支流——都川命名的。在第 2 代鶴一先生時期，曾經釀製過

日本酒、味噌和醬油，但之後就專精於燒酎，以家族經營方式持續釀酒下來。

1985(昭和 60)年，酒廠迎來了一個重大轉折點。人吉球磨引進減壓蒸餾機，減壓蒸餾燒酎成為風潮，取代了常壓蒸餾。恰巧的是，此時正是現任第 4 代社長——史郎先生經歷上班族工作後進入到酒廠的時期。史郎先生覺得只在人吉球磨做生意有局限

性，於是他向長期為他工作的首席釀酒師從頭學習如何製作燒酎，同時拜託他透過認識的批發商，開始奔走如何建立熊本市及大都市的銷售管道。在聽取了市場的意見後得到「應該製作出一種能夠表達球磨風情的燒酎」的結論。

Story

市場的聲音反映在商品製作上

於是在釀造出表達球磨風情的燒酎上，融入了風土的概念。風土是源自描述葡萄酒釀造過程中的土壤、風土和氣候的一詞。在『豐永酒造』，我們重視「球磨原料、球磨水和球磨人」的燒酎生產。1990(平成 2)年，開始使用當地契約農家種植的有機米為原料製作有機燒酎。此外，近年來，在自家公司的田地栽種有機米，依據農民曆來進行插秧、割稻等農務，並觀察月亮的圓缺來進行蒸餾等，實踐所謂的生機互動的自然農法。

華麗香味與清爽風味的減壓蒸餾

燒酎「豐永藏」有很多粉絲，在另一方面，香氣與甜味濃郁的常壓蒸餾燒酎的受歡迎程度也是不斷增加。更進一步推出米燒酎中浸泡香料小荳蔻作出的利口酒「CARDAMON TAKE7」，採用國產裸麥的麥燒酎「麥汁」等，討戰有個性的酒品製造。受到年輕人和海外人士等的高度好評。這就是球磨燒酎酒廠真誠地傾聽市場聲音並不斷發展的態度。

第 4 代史郎先生(左)與第 5 代遼先生(右)負責釀製，也負責業務和公關的工作。



照片左／建造酒廠設施時的照片、照片中／正在修理釀造燒酎用的木桶。兩張照片都是昭和 30 年左右拍攝的照片右／至今仍矗立的磚砌煙囪，刻有創立時的品牌「都鶴」的名字。



我們在第 1 屆「賣酒店家精選燒酎大賞」中，「常壓豐永藏」和「麥汁」榮獲大獎，且「自我田 無過濾」也獲得了米燒酎組的優秀獎等殊榮。