

千徳酒造

せんとくしゅぞう

宮崎
延岡市

宮崎県唯一の清酒専門蔵です。

宮崎の日本酒文化を守り続けることが清酒専門蔵の使命と社長以下、社員一同が同じ思いで創意工夫を重ねています。2000年代に入ってから受賞暦は、全国新酒鑑評会で金賞4回・入賞5回、国税局鑑評会で優等賞10回と、日々酒造り励んでおります。酒造りにゴールはありません。初心を忘れず、感謝を忘れず、正直に真面目に飲み手に「旨い」と言われる酒を造り続けます。

酒造り

100年以上の伝統技術を守り、南国宮崎で杜氏・蔵人が正直に真面目に真心を込めて造っています。

仕込み水は、国土交通省が発表する「水質が良好な河川」にも3年連続で選出された全国トップクラスの水質を誇る五ヶ瀬川の伏流水を使用しています。

原料米は高千穂の農家の方々が研究グループを作って試行錯誤の末に誕生した「はなかくら」という宮崎原産の酒造好適米と、山田錦を中心に使用。寒暖差の大きい高千穂地方で栽培されたお米は甘く、実が引き締まって実ります。

精米は委託せずに自社で行い、洗米や蒸米は機械ではなく、杜氏・蔵人が手作業で行うなど手造りでの醸造にこだわっています。



杜氏 門田賢士

酒造りは、水と米の良さは当然ながら、麹菌や酵母という微生物が非常に大きくかかわっています。

それは、温度経過において酒質に変化をあたえるもので、麹造り、酒母、醪の温度管理がいかに重要な事を示しています。温度管理においては、24時間体制で醪、麴室を見守り、それを怠ると、それがそのまま味へと移ってしまいます。

南国生まれの旨い酒を皆様にお届け出来るよう、酒造りの全ての過程において、基本を忘れず、妥協を許さず、心を込めて作業を行います。

五ヶ瀬川

五ヶ瀬町鞍岡白岩山が源流で、日本最古の地層として知られる祇園山の西を流れ、同町波帰付近から東流、高千穂、日之影、北方町を経て延岡市から海に注ぐ。全長

160キロ、この間67の支流を加えて豊かな水を運ぶ県北最大の河川である。