

ふるさわじょうぞう

古澤醸造

宮崎
日南市

歴史、風土について

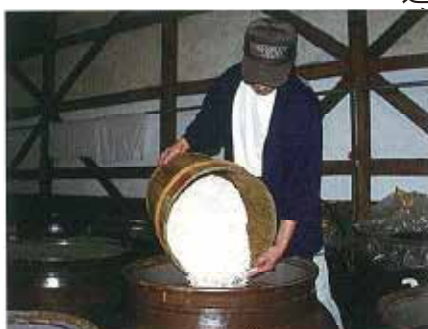
日向灘を望む港町、宮崎県日南市大堂津に蔵があります。穏やかな気候で、太平洋と細田川にはさまれており、豊かな上質な水に恵まれています。

明治25年5月に古澤貞市が個人で創業、昭和30年9月に法人組織化し、現在に至っています。創業時は焼酎の他に醤油、味噌、酢なども仕込んでいましたが、現在は焼酎を主力に品質管理に努めています。



酒造りへの想い

手づくりの古来の味を求めて、創業以来の県内唯一の土蔵造りの醸造蔵で、気候、風土に生きた手づくりを頑固に守り続けています。土蔵は、断熱材の役目をし、南国特有の熱く照りつける太陽の日差しをカットして蔵内の温度を一定に保ち、もろみの醗酵・蒸留した焼酎の熟成など、様々な良い影響を与えてくれます。厳選した原料を使用し、家伝の技と新しい技術のもと、精魂込め一釜醸造しています。酷味、香味とも腰が強く、お湯割り、水割り、ロック等、どんな飲み方でも穏やかな酔い心地を感じられます。




杜氏 古澤昌子

平成19年10月 五代目代表に就任。
「しみじみと、心にかよう 八重桜」を目指して、創業以来の造りを受け継

蔵元からのメッセージ

本格焼酎「八重桜」を主力ブランドとしても焼酎、むぎ焼酎、そば焼酎、こめ焼酎、また芋熟成焼酎「一壺春」を製造販売しています。
毎日の晩酌に手に取ってもらえたら、幸いです。



	宮崎	古澤醸造					
	いっこしゅん 一壺春						
	原料/ 甘藷、米麴(白)						
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧				
	Dコード	30774	30775				
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12				
	1800ml /JAN	4907543161198					
	720ml /JAN	4907543161396					
創業以来の県内唯一の土蔵造り。気候、風土に生きた手づくりを頑固に守り続けている。醪は締焼の大甕で醗酵させ、厳選した原料を家伝の技と新しい技術のもと精魂込めて一釜一釜蒸留し本物の古老の味を醸している。酷味、香味とも腰が強く、どんな飲み方でもカラッと明るい酔い心地である。三年熟成した本格焼酎。							
備考							