

ひめいづみしゅぞう

姫泉酒造

宮崎
西臼杵郡

歴史、風土について

宮崎県北部の日之影町に位置し、熊本、大分の県境近くの観光地で知られる高千穂町に隣接する町です。昔は炭鉱として盛んな町でしたが、近年人口も激減し、現在

4,000人弱程の小さな町で家畜、農業

が中心の町です。自然豊かな町として知られ多くの方が紅葉見学や、鮎釣りなどに訪れます。又、伝統文化でもある神楽が有名で現在でも行われております。

当社の歴史は、創業天保二年（1831年）約190年の歴史があり、現社長で七代目となる蔵元です。現在も仕込みな

は約130年以上経つおり、蔵付

酵母、麹菌が柱や

壁を黒く染めてお

ります。創業以来清酒造りを昭和

43年頃まで行って参りました。

現在は焼酎（単式蒸留焼酎）の製造



酒造りへの想い

【原材料】芋に関しては南九州産（宮崎、鹿児島）、もち米、麦、そばに関しては国産を使用しております。尚、麹に使用します米はすべて国産米を使用しており、オール国産の原料を使用し安心、安全を心がけております。

【蒸留】常圧蒸留を中心には原料本来の持つ旨み、甘み、「コクのある味わいにこだわっております。

【受賞歴】

●『本格芋焼酎 天保一年』
2000年に行なわれました宮崎サミットにて約

280種類の中から、田嶽山にてレセプション
用お土産用に公式採用された商品です。

●『本格芋焼酎 無濾過御幣～紫空～』

TWSC（東京ウイスキー＆スピリッツコンペティション）2022本格焼酎部門金賞受賞。

●『本格芋焼酎 無濾過御幣～紅雲～』

TWSC（東京ウイスキー＆スピリッツコンペティション）2023本格焼酎部門金賞受賞。



手作業を中心の造り

現在も、ものづくりの原点となる手作業中心の造りを製造からラベル貼り、瓶詰め作業まで行っています。ものづくりへのこだわりとかけがえのない伝承を守っていき、これからも皆様に喜ばれる焼酎造りを行って参ります。



