

さかぐらおうてもん

酒蔵王手門

宮崎

日南市

酒造りへの想い

歴史、風土について

創業は明治28年。九州の小京都と呼ばれる飫肥にて酒蔵王手門の焼酎製造の歴史は始まりました。

代表銘柄は「銀滴(ぎんてき)」。名前の由来は、蒸留時に最初に垂れてくる初留はなたれが「つやつやと輝き、まるで宝石(銀)のように見えたことから。昭和10年には、昭和天皇がご行幸された際に「献上酒」として選ばれた銘酒でもあります。平成17年には、住み慣れた飫肥からさらなる焼酎造りに適した環境を求め、隣町の北郷町に移転しました。小松山系の水が湧き出る緑豊かな山々と栄養豊富な土壌の畑に囲まれ、四季折々の恩恵を享受し、飲み手の皆様に愛され続ける焼酎づくりに励んでいます。

令和5年には世界で最も権威のある品評会の一つであるIWSCにて麦焼酎「あくのくろぶか」が最高金賞を受賞し、現在では国内外で酒蔵王手門の焼酎が飲まれています。



酒づくり

において、芋・麦・米・水などの原料に一切の妥協は許さないのはもちろんのこと、

「9割の堅実

さと1割の好奇心」をモットーとすることが創業当時からの特徴であり、現在の5代目杜氏・高橋重吉もまたこの伝統を引き継いでいます。

その日の気温、湿度によって洗米時間、蒸らし時間などを調整し最良の製麹環境に整え、一次、二次の仕込みに至っても徹底した温度管理を行うことで各工程の発酵を十分に促すために最上の環境を維持し、皆様に旨いと言っていただけのために真摯に醸しています。



蔵元からのメッセージ

酒蔵王手門のお酒は消費者の皆様「日常に寄り添う」ことを信条として作られており、長時間飲んでも飲み疲れしないことが特徴です。

いつもの食事の相棒として、また

家族や仲間との宴のお供として酒蔵王手門の商品をお選びいただけますと幸いです。皆様の日常がより豊かで幸せになる一因となることを最大の喜びとして日々の焼酎づくりに取り組んでおります。



	宮崎	酒蔵王手門	
	ちょうふあらお 超不阿羅王		
	原料/ 紅寿芋・米麴(黒)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧・減圧
	Dコード	30372	30390
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN		4986294042604
	720ml / JAN		4986294042598
超不阿羅王の由来は、当蔵の定番酒である「不阿羅王」の番外編であり、もっとうまいを真剣に追求し、ファラオを超える金字塔のように存在感溢れる商品になればと考え名づけられました。宮崎県串間市大東産の良質な紅寿芋を使用し、選り抜かれた常圧・減圧蒸留の原酒をブレンドすることにより上品な口当りに仕上げています。			
備考			

	宮崎	酒蔵王手門	
	かくしぐらのさんあくにん 隠し蔵の三悪人		
	原料/ 麦、麦麴(白)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧・減圧
	Dコード	30739	30299
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN		4986294062510
	720ml / JAN		4986294005210
三悪人の由来は、3つの味覚のコラボレーションに由来。麦の香ばしさと甘み、まろやかさを融合させ、麦のかつてない持ち味を引き出しています。そして、隠し蔵の由来は、時代のニーズに合わせ、時が来るのを待ちわびていた杜氏のこだわりの集大成を表現しています。			
備考			

	宮崎	酒蔵王手門	
	ふあらお 不阿羅王		
	原料/ 黄金千貫・米麴(白)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧・減圧
	Dコード	30697	30273
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN		4986294042505
	720ml / JAN		4986294111461
芋焼酎ならではの豊潤な味覚をそこなわず、素材の持ち味を余すことなく搾り出された味は、手作り醸造ならではの持ち味。飲み口は、ソフトタッチでフルーティーな感覚をもたらし、芋の香りを融合させた一品です。			
備考			

備考			

備考			