

おちあいしゅぞうじょう

# 落合酒造場

宮城  
宮崎市

## 歴史、風土について



落合酒造場は1909（明治42）年に宮崎市赤江にて初代利平が創業しました。それ以来、四代にわたり芋焼酎を中心には本格焼酎を造り続け、2007年に現在の宮崎市鏡洲に酒蔵を移転しました。現在の酒蔵は鷲塚山系の双石山（ぼろいしやま 国指定天然記念物）を臨む、山に囲まれた盆地に位置しております。蔵のすぐそばを清流の鏡洲川（加江田川支流）が流れ、その伏流水を仕込み水に使用しています。

三代目一平が、米麦芋以外の野菜原料を活用し、蓬やピーマン、生姜などを使用した新ジャンルの焼酎を開発し、多様な風味を実現しました。現在は四代目亮平が社長兼杜氏を務め、日本の伝統的蒸留酒である焼酎を世界に発信するため、海外輸出に積極的に挑戦しています。

作物を育てる  
栽培法のことです。



動物性肥料を使用せず植物性肥料を活用し、纖維質が豊富な



落合酒造場は伝統を基にゆつたりと時間をかけて醸しながら、新たな味わいを作り出す革新性を併せ持ちます。また、弊社で使用する芋はすべて一社の契約農家が、減農薬・緑肥栽培で生産した芋を使用しています。緑肥栽培とは、

## 蔵元からのメッセージ

落合酒造場は伝統を基にゆつたりと時間をかけて醸しながら、新たな味わいを作り出す革新性を併せ持ちます。また、弊社で使用する芋はすべて一社の契約農家が、減農薬・緑肥栽培で生産した芋を使用しています。緑肥栽培とは、



蔵の指針として「一期一会、残心」という言葉を定めていました。落合酒造場の焼酎を楽しんでいただき機会は、その時限りのもの、唯一の機会。そのような考え方のもとに、誠心誠意の酒造りを行い、良い焼酎を醸す。良い焼酎は、楽しんでいただきお客様に、心を残してもらいたい、お付き合いの永い酒として飲み続けていただけます。そういう酒造りを続ける蔵でありたいという意味があります。創業以来伝承の三石和甕で酒母を醸し、柔らかな酒質を目指しています。また、弊社で使用する芋はすべて一社の契約農家が、減農薬・緑肥栽培で生産した芋を使用しています。緑肥栽培とは、



落合酒造場は「食中酒としておいしい焼酎」を目指して、製麹に工夫を凝らし、酒母を三石和甕で醸し、ゆっくりじっくりもろみを発酵させます。「一期一会、残心」の言葉を忘れず、家業として伝わってきた、誠実な酒造りを続けています。

## 杜氏 落合亮平

杜氏兼代表取締役の落合亮平（おちあいりょうへい）は

2004年に落合酒造場に入社し、以後、製造に携わってきました。父一平と共に落合酒造場の移転、株式会社化を経て、

2011年より杜氏兼代表取締役に就任しました。

落合酒造場は「食中酒としておいしい焼酎」を目指して、製麹に工夫を凝らし、酒母を三石和甕で醸し、ゆっくりじっくりもろみを発酵させます。「一期一会、残心」の言葉を忘れず、家業として伝わってきた、誠実な酒造りを続けています。

