

おちあいいしゅぞうじょう

落合酒造場

城宮
宮崎市

歴史、風土について

酒造りへの想い

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。現在の酒蔵は鰐塚山系の双石山（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。



蔵の指針として「一期一会、残心」という言葉を定めています。落合酒造場の焼酎を楽しんでいただく機会は、その時限りのもの、唯一の機会。そのような考えのもとに、誠心誠意の酒造

りを行い、良い焼酎を醸す。良い焼酎は、楽しんでいただいたお客様に、心を残してもらい、お付き合いの永い酒として飲み続けていただける。そういう酒造りを続ける蔵でありたいという意図があります。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、

動物性肥料を使用せず植物性肥料を活用し、繊維質が豊富な土壌で作物を育てる栽培法のことです。



杜氏 落合亮平




杜氏兼代表取締役の落合亮平（おちあいいしゅへい）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。

蔵元からのメッセージ

落合酒造場は伝統を基にゆっ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、「旨い食中焼酎の為に杜氏が思うままに造る蔵を目指しています。日々のお食事と一緒に楽しむ、質の高い食中酒としての味わいを重視し、芋焼酎を基本に、米、麦の他にも色々な原料を使用して多彩な風味の焼酎を製造しています。是非、バリエーション豊かで質の高い焼酎とお食事とのペアリングをお楽しみください。



	宮崎	落合酒造場	
	かがみず 鏡洲		
	原料/ 黄金千貫、米麴(国産米)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	30575	30578
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4932381000279	
	720ml / JAN	4932381000286	
すっきり引き締まった芋由来の香り。黒麴によるさわやかで淡い甘みと黄金千貫由来の旨味が伸びていく味わい。シルキーで柔らかい口当たり。余韻がスツとキレ良く、しつこさが無いので食事を邪魔しない味切れの良さを持ちます。			
備考			
	宮崎	落合酒造場	
	かぜのふくろう 風の鼻		
	原料/ 麦(国産麦)、麦麴(国産麦)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 減圧
	Dコード	30577	30582
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4932381251893	
	720ml / JAN	4932381257284	
控えめで嫌みのない香ばしさが、大麦由来の爽やかな甘い香りを引き立てます。尖りを持たないまろやかな舌触りと適度なバランスの香味が相まって、軽い飲み心地の奥に、しっかりした旨さの柱が通っています。			
備考			