

やまといちしゅぞうもと

大和一酒造元

歴史、風土について 酒造りのことだわり

人吉盆地。ここは鎌倉時代初期から明治維新までの約700年、相良氏が統治を続けてきました。相良氏は古い文化を受け継ぎながら、地域外から新しい文化を取り入れ、独自の文化を育て上げました。その代表が球磨焼酎です。

九州の中央部に広がる深い森林地帯の自然に育まれ、清らかな水と豊かな土壤によって、美味しいお米が育ち、それとともに、500年前から米焼酎が造られてきました。

大和一酒造元は明治期からこの地で米焼酎造りに取り組んできました。そして、蔵に湧きだす温泉水を利用して、約30年前に温泉焼酎を、そして約20年前に牛乳焼酎を開発しました。伝統の上に新しい価値を生み出す。それが大和一酒造元の焼酎造りです。



本格焼酎の「原点」を極める。その思いで、焼酎を造っています。「原点」とは、伝統製法と健康志向、自由です。

本格焼酎は、単なる工業製品ではなく、文化であると 思います。飲み方に文化があり、造り方にも文化があります。大和一酒造元では先人たちの技を受け継ぎ、石室による手造りの麹を造り、蔵人たちの五感を研ぎ澄まして仕込みを行っています。伝統に造り手の思いを添えてこそ、飲む人の心を動かすことができると思います。



大和一酒造元の想い

蔵の中に温泉が湧き出すという、全国でも極めてまれな蔵元です。湧き出す温泉は【炭酸水素塩・塩化物泉】。美人の湯として知られ、飲むと胃腸や便秘、痛風などにも良いと言われる弱アルカリ性の温泉です。この温泉を、仕込みから割水までのすべての工程で使用しているため、大和一酒造元の焼酎の多くはアルカリ性で体に負担がなく、酔い覚め爽やかです。また、とても軟らかい泉質のため、口当たりもやわらかく、ほのかに甘みを感じる美味しい焼酎です。



そして、本格焼酎は、古来、薬用効果のあるものとして役立てられてきました。大和一酒造元では、温泉水や牛乳を原料とすることによって、アルカリ性で体に負担がなく、様々な面で健康志向を目指した焼酎造りに取り組んでいます。

さらに、本格焼酎は、元来、米や麦、芋だけでなく、様々なものを原料にして造り出さ

れてきました。様々な

原料に取り組み、様々な飲み方でそれを楽しむことは、本格焼酎の本質なのです。

杜氏

杜氏は迫田賢一。

この道15年のベテランです。

地元人吉で育ち、大学では

美術を学び、音楽活動にも

勤しんで、感性を磨いてきました。

焼酎造りにおいても、持ち前の感性を發揮して、個性豊かで、上質な味わいを探求しています。



熊本
人吉市

	熊本	大和一酒造					
	まきばのゆめ 牧場の夢						
	原料/ 米(国産)・牛乳(熊本県産)・米麹 (国産米)						
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧				
	Dコード	30905	30906				
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12				
	1800ml /JAN	4920170125869					
	720ml /JAN	4920170125753					
	製法特許を取得している文字通り日本唯一の牛乳焼酎。地元酪農家から集めた新鮮な牛乳と良質の米、蔵に湧く温泉で造り上げたこだわりの商品です。甘くフルーティな香りとスッキリした口あたりが特長。おすすめの飲み方はロック。また、牛乳焼酎牧場の夢は、発売以来、飲んで美味しいだけでなく、髪やお肌にご利用のお客様にもよろこんでいただいております。						
備考							