

ふかのしゅぞう

# 深野酒造

## 歴史、風土について

当蔵は熊本県人吉市にて酒造を営み、球磨(米)焼酎を主に製造販売しております。当蔵の創業は、文政六年(1823)まで遡ります。初代の深野時次は元々福岡・久留米市の出身で、卸用商人をしていたそうです。米の買い付けに人吉・球磨へ出入りするうち、人吉盆地の豊富な水、良質な米、冬の冷涼な氣候に目をつけ、当時相良藩が藩をあげて焼酎・清酒の製造を奨励していたこともあり、一族でこの地に移ってきたのが始まりです。以来、当地で酒造りに邁進しています。



熊本市  
人吉市

## 酒造りへの想い

【量産より良

産を】様々な工程で機械化が進む中、完全手造りの蔵では麴米から手造り・甕仕込みにこだわりの製造しており、1日の中での寒暖差が激しい土地ですので手造りでの



温度管理が非常に難しい中、長年の焼酎造りで培われた経験を元に緻密な温度管理を行い良質な焼酎を作っております。また、全国トップクラスの水質を誇る球磨川の良質な水で育った地元の米とその水を仕込みに使うことで酒質を更に向上させ日本のコンクールのみならずフランスの一流バーマン達が審査を務める“クラムスター”でも焼酎部門TOP2という評価を受けています。

このように杜氏の“技”、“伝統ある土甕”そして“良質な米・水”が当蔵の宝であり焼酎造りの根幹になっております。

## 杜氏紹介



当蔵の杜氏 油井聡(ゆいさとし)は、以前勤務していた会社の転勤で人吉球磨におとずれ人吉の自然・歴史にほれ込み「この地域にしかない仕事したい」と弊社に入社し、以来24年間杜氏としては20年間焼酎造りを行っている。

近年のコンクール等で高い評価を得ているが、「評価を意識し過ぎず、ありのまま、今この蔵に出来る最高の焼酎を作ることが大切」と評価に惑わされず、焼酎造りに真摯に向き合い、最高の焼酎を造り続けている。

## 蔵元からのメッセージ

当蔵の特徴として、完全手造りの蔵と大量生産できる蔵の2つの蔵を持っており、それぞれまったく異なる酒質を出せるのが特徴で、幅広い年代・性別の方々にご満足頂ける商品をご提供でき、また、焼酎のアルコール度数の高さを活かした水割・お湯割、炭酸割・カクテルといった様々な飲み方が出来る為、その日のお料理によって【飲む物】と【飲み方】を替える事も出来ます。

これからも様々なお客様にお楽しみ頂ける商品造りに邁進していきます。

純黒糖を主原料に、天然の湧水で仕込んだ「島のナポリオン」を主力として、5年以上長期熟成させた原酒を使用した「帝」、日本でも珍しい黒糖焼酎を使用した梅酒「燦々梅酒」など創意工夫した商品、一本一本に真心を込め、情熱の逸杯、幸せの一杯をお届けします。



	熊本	深野酒造	
	あろく 阿麓 Aroku		
	原料/ 高系14号・米麴(黒)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31116	31117
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN		4943907251846
	720ml / JAN		4943907257268
阿蘇の麓、大津町で栽培された高系14号をふんだんに使用。雄大なイメージ、そして心を癒してくれる黒麴・かめ壺仕込みの芋焼酎です。			
備考	☆		

	熊本	深野酒造	
	ちすいかふう 地水火風		
	原料/ 麦・米・米麴(白)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 減圧
	Dコード	31006	
	容量/入数	1800ml / 6	
	1800ml / JAN		4943907251860
かめ仕込球磨産麦焼酎。おだやかに麦の甘みが広がります。球磨ン衆同様、地元でこよなく愛される本格麦焼酎です。			
備考			

	熊本	深野酒造	
	ほまれのつゆ 誉の露		
	原料/ 米・米麴(黒)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31015	31014
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN		4943907525183
	720ml / JAN		4943907525725
常圧蒸留のため黒麴独特の香り、カメならではのまろやかさ・・・原料本来の旨み、濃厚な香りやコクが生まれ味わい深い焼酎です。			
備考			

	熊本	深野酒造	
	くまんしゅう 球磨ン衆		
	原料/ 米・米麴(白)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 減圧
	Dコード	30921	
	容量/入数	1800ml / 6	
	1800ml / JAN		4943907255004
かめ仕込の純米球磨焼酎。その名の通り、地元「球磨」で最も愛され身近に飲まれている焼酎です。軽やかな飲み口とおだやかな香りが特徴で、毎日飲んでも飲み飽きない旨さは、晩酌に最適です！			
備考			

	熊本	深野酒造	
	ふかのくらのくりしょうちゅう 深野蔵の栗焼酎		
	原料/ 栗、米、米麴		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31108(箱入)	31109(箱無)
	容量/入数	720ml / 6	720ml / 6
	箱入 / JAN		4943907250832
	箱無 / JAN		4943907250849
クルーズトレイン・ななつ星列車、ディナーのデザートにも使用された熊本県・山江村産の「やまえ栗」をふんだんに使用し、昔ながらの手造り・カメ仕込みで丁寧に仕込んだ栗焼酎。栗の鬼皮(外側の硬い部分)を一つ一つ手作業でむいて、渋皮を残すことで、栗の香りをより一層、引き出しました。素朴で優しい栗の旨みが特徴的。			
備考			
