

でんえんしゅぞう

# 田苑酒造

鹿児島  
薩摩川内市

## 歴史、風土について

鹿児島県本土面積の52%を占めるシラス台地。2万年以上前の巨大噴火による火砕流が堆積してできた台地で、高さは数十mから100mにもなります。台地の周辺部では、浸透した雨が崖下から清水となって湧き出ており、地域の人に美味しいと評判。シラス層が濾過装置となつて、弱アルカリ性のやわらかな水を育むのです。

湧水は、やがて幾筋もの川となり、樋脇川へと注ぎながら平野を潤していきます。薩摩川内市樋脇町、ここが田苑酒造の焼酎造りの地です。

豊かな天然水に恵まれた樋脇町には水田も多く、古くから米作りが盛んでした。

当社の前身である塚田醸造所をはじめ、訪れた初代社長・本坊豊吉は、蔵の周辺に広がる美しい田園風景にいたく感嘆して1979（昭和54）年、田苑酒造

## 酒造りへの想い

「樽貯蔵麦焼酎」「音楽仕込み」「長期貯蔵」をキーワードに、創業より新たな価値を創り続けています。1982年に日本初の樽貯蔵麦焼酎を製造。主力の『田苑金ラベル』は、発売から40年近く経った今でも多くのファンに愛され続けている製品です。また、1990年に開発した「音楽仕込み」は、音楽を振動に変換する特殊なスピーカーをタンクに取り付け、発酵・熟成を促す技術で、全ての製品に用いています。さらに、3年以上の熟成を基本とする「長期貯蔵」焼酎も強みで、ブレンド技術や樽や甕などの貯蔵容器にもこだわっています。

鹿児島県本格焼酎鑑評会で優等賞を40年以上連続受賞。また、2018年発売の樽貯蔵芋焼酎『田苑エングレシード』は、国際コンペティションで多数受賞するなど、その評価が高まっています。



## 蔵元からのメッセージ

日本で初めて樽貯蔵による本格麦焼酎を創り出した。パイオニアとして、また世界にひとつの美味しさを創り続ける焼酎ディスティラリーとして、百年を超える伝統を力に私たちが創り出すものは「焼酎」という名のフロンティア・スピリッツです。

今までもこれからも、新しい価値をひとりでも多くのひとへ、ひとつでも多くの場所へお届けできるよう、誰も見たことのない焼酎の



