

さがらしゅぞう

相良酒造

鹿児島

鹿児島市

歴史、風土について

相良酒造は鹿児島市北部、鹿児島駅から徒歩5分、国道10線沿いにあります。1615年人吉から鹿児島へ移住。1730年より薩摩藩の城下上町で地酒造りを始めました。7代目仲右衛門が生きたのが明治維新後。西南戦争で市街地になだれ込んできた官軍によって当時の酒蔵や住居が焼失、さらに大正の桜島爆発での地震も乗り越えた7代目でしたが、太平洋戦争中、米の配給が止まったことで、地酒造りから芋焼酎造りへ転向しました。昭和20年の空襲で蔵も住居も焼かれたものの、昭和23年に酒蔵を再建。鹿児島市内で家業を営む造り蔵として「薩摩の焼酎を日本の芋焼酎へ」という

九代目の夢を継承し、芋焼酎を醸し続けております。



酒造りへの想い

鹿児島県の焼

酎蔵、約120

蔵の中のひとつの相良酒造では、焼酎造り一筋の先代からの教え「焼酎づくりはわが子を育てるような愛情を持つことが大切」との思いと、



焼酎づくりの源①良い原料②温度管理③工場内の清潔をこだわりとして小さい蔵ながら出来る、目を掛け、手を掛ける焼酎造りを続けています。サツマイモは鹿児島県産にこだわり、仕込み水、冷水水源地の流れをくむ井戸水

を使用。また、焼酎



の味の決めての蒸では錫蛇管を使用しております。錫は不純物を吸着させる性質があり、雑味の少ないまろやかな風味に仕上がると言われています。

蔵元からのメッセージ

当蔵の代表銘柄「相良」「仲右衛門」は昔ながらの伝統の芋焼酎の造りと味を守り続ける一方、熟成焼酎、荒濾過焼酎や、新しい味わい、香りの焼酎を造る挑戦を続けております。

他社の女性社氏とのコラボ商品や、新商品企画に新たな目線を入れるなど、芋焼酎の魅力をもっと多くの人に知っていただき、飲んでいただけるよう商品開発や情報発信を続けて参りたいと思っております。



	鹿児島	相良酒造	
	さがら 相良		
	原料/ 黄金千貫・米麴(白)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31386	31387
	容量/入数	1800ml / 6	900ml / 12
	1800ml / JAN	4930439000073	
	900ml / JAN	4930439000080	
焼酎のうまみ成分(高級脂肪酸エステル類)を生かすため、焼酎を無濾過で貯蔵熟成させ、さらにミネラル分の豊かな水で割水して造られたまろやかな味わいの焼酎です。			
備考			
	鹿児島	相良酒造	
	ほんかくいもしょうちゅう さがらちゅうえもん 本格芋焼酎 相良仲衛門		
	原料/ 黄金千貫・米麴(黒)		
	ALC度/ 30		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	30030	30031
	容量/入数	1800ml / 6	900ml / 12
	1800ml / JAN	4930439000011	
	900ml / JAN	4930439000028	
焼酎の旨みが最も幅広く味わえる度数が、アルコール分30%であることに着目して、そのための蒸留と調合熟成して造られた焼酎でストレートでも美味しく、色々な飲み方が楽しめます。			
備考			