

「球磨焼酎」の歴史

熊本県の人吉球磨地方では、約500年前の室町時代から米焼酎造りが行われてきました。現在も27の蔵元が点在し、伝統の製法と味を守り続けています。



人吉球磨地方

「球磨焼酎」のふるさと



球磨焼酎

球磨焼酎

—くましようちゅう—

8のつく日は球磨焼酎で乾杯

米の文字を分解すると八十八になることから「お米の日」である8月8日を「球磨焼酎の日」に制定しました。8月8日はもちろん、8のつく日はぜひ球磨焼酎で乾杯しましょう。



500年以上の歴史

お米からできた焼酎

「球磨焼酎」とは？

- 原料** 穀類(米) … 国内産米のみを使用。
こうじ …… 国内産米から製造された米こうじのみを使用。
水 …… 熊本県球磨郡または同県人吉市内で採水した水のみを使用。
- 製法** 熊本県球磨郡または同県人吉市内で、原料の発酵及び蒸留を行っています。米、米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機で蒸留しています。

世界ブランド球磨焼酎



「球磨焼酎」は、スコッチやコニャック、ワインのボルドーやシャンパーニュと肩を並べる世界ブランドです。世界貿易機関(WTO)によって、地理的表示の産地認定を受け、国際的にブランドが保護されています。

