

ひめいずみしゅぞう

姫泉酒造

宮崎
西白杵郡

歴史、風土について

宮崎県北部の日之影町に位置し、熊本、大分の県境近くの観光地で知られる高千穂町に隣接する町です。昔は炭鉱として盛んな町でしたが、近年人口も激減し、現在

4,000人弱程の小さな町で家畜、農業が中心の町です。自然豊かな町として知られ多くの方が紅葉見学や、鮎釣りなどに訪れます。又、伝統文化でもある神楽が有名で現在でも行われております。

当社の歴史は、創業天保二年（1831年）約190年の歴史があり、現社長で七代目となる蔵元です。現在も仕込みな

は約130年以上経っており、蔵付



酵母、麹菌が柱や壁を黒く染めております。創業以来清酒造りを昭和43年頃まで行っており、現在では焼酎（単式蒸留焼酎）の製造

酒造りへの想い

【原材料】芋に關しましては南九州産（宮崎、鹿児島）、もち米、麦、そばに關しましては国産を使用しております。尚、麴に使用します米はすべて国産米を使用しており、オール国産の原料を使用し安心、安全を心がけております。

【蒸留】常圧蒸留を中心に原料本来の持つ旨み、甘み、コクのある味わいにこだわっております。

【受賞歴】

●『本格麦焼酎 天保二年』

2000年に行なわれました宮崎サミットにて約280種類の中から、目隠しテストにてレセプション

用お土産用に公式採用された商品です。

●『本格芋焼酎 無濾過御幣く紫空く』

TWSC（東京ウイスキー&スピリッツコンペティション）2022本格焼酎分門金賞受賞。

●『本格芋焼酎 無濾過御幣く紅雲く』

TWSC（東京ウイスキー&スピリッツコンペティション）2023本格焼酎分門

【仕込み水】蔵の対岸より湧き

出てきた湧き水を仕込み水、割り水として使っております。

弊社の焼酎の命と言える自然の恵みです。先代がここに蔵を構えた一番の理由が水だと



手作業中心の造り

現在も、ものづくりの原点となる手作業中心の造りを製造からラベル貼り、瓶詰め作業まで行っております。ものづくりへのこだわりと、かけがえのない伝承を守っていき、これからも皆様に喜ばれる焼酎造りを行って参ります。



	宮崎	姫泉酒造	
	むろか ごへい こううん		
	無濾過 御幣～紅雲～		
	原料/	紅サツマイモ・米麴	
	ALC度/	25	蒸留方法/ 常圧
	Dコード	30755	30744
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2482	1364
	1800ml /JAN	4571154072220	
	720ml /JAN	4571154072183	

無濾過本格赤芋焼酎。仕込み水は、蔵の対岸より湧き出る湧き水を使用し、蔵人の技により紅さつまいも本来の旨み、甘みの残ったまろやかで軽快な味わいと風味豊かな香りが特徴です。ロック、水割り／お湯割り(焼酎6：4)でお楽しみ下さい。

備考

	宮崎	姫泉酒造	
	ななだいめひめの 23ど		
	七代目姫野 23度		
	原料/	麦麴(黒)・米麴(黒)	
	ALC度/	23	蒸留方法/ 減圧
	Dコード	30749	30748
	容量/入数	1800ml / 6	900ml / 12
	小売価格	2250	1150
	1800ml /JAN	4571154070318	
	900ml /JAN	4571154070325	

全量黒麴仕込みの本格麦焼酎です。天保二年創業の姫泉酒造、現在で七代目ですが、その姫野氏渾身の焼酎。熟成により甘味や旨味が一層増す逸品です。

備考

	宮崎	姫泉酒造	
	むろか いもり		
	無濾過 芋里		
	原料/	黄金千貫・米麴(白・黒)	
	ALC度/	25	蒸留方法/ 常圧
	Dコード	30481	30483
	容量/入数	1800ml / 6	900ml / 12
	小売価格	1885	943
	1800ml /JAN	4571154078031	
	900ml /JAN	4571154078024	

厳選された小金千貫を使い、常圧蒸留によって、芋本来の旨みを引き出しました。蒸留後のフーゼル油を一年がかりの作業ですくい取る為、少しにごりがありますが充分にその旨みを感じて頂けます。

備考 ☆

	宮崎	姫泉酒造	
	くろこうじこみ そうらく		
	黒麴仕込み 蕎楽		
	原料/	そば・米麴(黒)	
	ALC度/	25	蒸留方法/ 常圧
	Dコード	30484	30485
	容量/入数	1800ml / 6	900ml / 12
	小売価格	1885	943
	1800ml /JAN	4571154073043	
	900ml /JAN	4571154073050	

米麴以外はそばのみで造られ、仕込み水には千数十年の阿蘇の大噴火によりできた岩層より湧き出る水を使用。味にキレがあり単式常圧蒸留による原料の香り、旨みの凝縮した成分を存分にお楽しみ頂けます。

備考 ☆