

ふきのつゆしゅぞう

# 房の露酒造

## 歴史、風土について



500年以上前から、球磨地方の豊かな自然の中で大切に育まれたきた球磨焼酎。その流れを受

け継ぎ「最高品質の焼酎をお客様にお届けすること」を信念に、情熱を注いできた房の露。ただ単に伝統を継承するのではなく、時代の変化に合わせて、その真髄を深化させていくことを目指してきました。

例えば、職人の技、機械や設備、麴や酵母。それらの変化や進化に合わせて、伝統に伝統を重ねるように深化させていく、それが私たち房の露が受け継いできた精神であり、そしてそれが房の露の風味となっているのです。



## 熊本 球磨群

### 酒造りへの想い

杜氏から杜氏へ受け継がれていくもの。そこにはどんな

妥協も許さない、ゆるぎない信念と情念があります。杜氏達が消さないで受け継いできた熟練の技に杜氏一人一人の感性が加わり、それが個性となって、伝統の中から生まれる新しい息吹となって焼酎に溶け込んでいます。仕込みには真剣勝負で向き合います。酵母、麴には生命があります。その生命を育むように毎日一喜一憂しながら顔を見に来るのです。元気で発酵している醪(もろみ)をみると嬉しくほっとします。一人でも多くの方に喜んで頂ける焼酎を造りたくて、手間を惜しまず手塩にかけてそだてます。少しでも自分の気に入る焼酎を造れるまで研究を惜しまず力を注いでいきます。



## 杜氏紹介

弊社杜氏、守永久

之は地方色を出した焼酎造りを、目指し新しい需要を呼び起こす新しい商品開発昔ながらの伝統の手



法を今に生かし時代のニーズに即した焼酎造りを行う。また、米焼酎500年の伝統を持つ球磨焼酎。原料にこだわり、水にこだわり、麴にもこだわって、伝統の技法を継承しながら、絶えず研究を重ね究極の食前酒・食中酒・食後酒を求めて造り続けていきます。

## 蔵元からのメッセージ

今では球磨焼酎の蔵元も随分減ったが500年続くこの球磨焼酎の伝統と技術を生かしながらも、伝統を継承するだけではなく新しい研究開発や設備を取り入れながら緩やかに伝統を創り上げていきたいまた、海外からの参入も年々増える中、この美しい水と米などの原料と澄んだ空気に恵まれた球磨地方の風土を生かし、この地でしか造れない本格焼酎の製造をめざしていきたいと思えます。



	熊本	房の露酒造		
	しものつゆ			
	しもの露			
	原料/	しもん芋・米麴(白)		
	ALC度/	25	蒸留方法/	常圧・減圧
	Dコード	31804	31805	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2150		1300
	1800ml /JAN	4955213518315		
	720ml /JAN	4955213572324		
<p>高い栄養価を誇るしもん芋は、土壌の栄養分を多く吸収するために2年に一度しか栽培することが出来ません。「しもの露」はそのしもん芋で造られ、芳醇な香りとまろやかな味になっています。</p>				
備考	☆			