

けんじょう

研醸

福岡
三井郡

歴史、風土について

1983年創業。福岡県中・南部に位置し、福岡市内より車で約1時間程南に下った処に三井郡大刀洗町があります。

耳納連山を背にし、肥沃で広大な筑後平野の中を雄大に流れる筑後川があり、この筑後川沿いの水田・畑で栽培された人参と状況水を使って人参焼酎「珍(めずらし)」を開発しました。(特許取得)また、筑後平野は「毛作が盛んな地域で、稲作とともに麦作も行われ、この筑後平野で採れた大麦を使得の弊社独自の焙煎麦焼酎も開発致しました。



酒造りへの想い

『小さな仕込が生む独自の風味と旨さ』をモットーとし、拘ったオリジナル焼酎や梅酒造りに励む小さな焼酎専業蔵です。

1983年に筑後川沿いで栽培された人参を使い、人参焼酎を開発し製造開始致しました。2017年には「焙煎麦麴」を開発し、麴から掛麦まで焙煎麦を使得「完全焙煎麦焼酎」を製造開始(共に特許取得)致しました。



蔵元からのメッセージ

設立当初は地元産の人参(現在は九州産)を使用した人参焼酎の製造に始まり、焙煎麦を使用した焙煎麦焼酎等、他に類を見ない商品、ひと手間加えた商品造りを常に心がけています。近年は梅酒等のリキュール類も好評で【レモネード梅酒】や乳酸菌梅酒の【宇宙星梅酒】等こちらも少し変わったこだわりのリキュール類が非常に好評です。小さい蔵だからこそ手間暇かけて丁寧なこれからも商品造りに挑んで行きます。



| | | | |
|--|------------------------|---------------|-----------|
|  | 福岡 | 研醸 | |
| | かんぜんばいせんむぎしょうちゆう こふくろう | | |
| | 完全焙煎麦焼酎 こふくろう | | |
| | 原料/ | 焙煎麦・焙煎麦麴 | |
| | ALC度/ | 25 | 蒸留方法/ 常圧 |
| | Dコード | 30800 | 30799 |
| | 容量/入数 | 1800ml / 6 | 720ml / 6 |
| | 小売価格 | 2750 | 1470 |
| | 1800ml /JAN | 4972971189250 | |
| | 720ml /JAN | 4972971257386 | |

掛け麦だけではなく麴用麦まで、製造特許を取得した独自の焙煎法で造られた麦焼酎。特にロックでお飲み頂くと焙煎の香りと共に、奥深きめ細かい味わいをお楽しみ頂けます。又、水割り、お湯割りでもロックとは違った焙煎の香りを楽しむ事が出来ます。

| | |
|----|--|
| 備考 | |
|----|--|

| | | | |
|--|------------|------------------|---|
|  | 福岡 | 研醸 | |
| | れもねーど うめしゅ | | |
| | レモネード梅酒 | | |
| | 原料/ | 本格焼酎・蜂蜜・レモン果汁・梅酒 | |
| | ALC度/ | 9 | |
| | Dコード | 39147 | |
| | 容量/入数 | 720ml / | 6 |
| | 小売価格 | 1480 | |
| | 720ml /JAN | 4972971720057 | |

フレッシュなレモンの香りと酸味に、厳選した蜂蜜の甘さが加わり、とても美味しく飲みやすく仕上げました。全国梅酒品評会での金賞受賞歴もある、味に間違いなしの梅酒です。炭酸やトニックで割ってレモンスカッシュの様に飲んでもよし、冬になればお湯割りにしてホットレモン風にしてもよし、の梅酒です。

| | |
|----|--|
| 備考 | |
|----|--|

| | | | |
|--|------------------|---|---|
|  | 福岡 | 研醸 | |
| | みるくたっぷりマンゴーのうめしゅ | | |
| | ミルクたっぷりマンゴーの梅酒 | | |
| | 原料/ | 果糖ぶどう糖液糖、マンゴーパープ、原料用アルコール、乳等を主要原料とする食品、梅果汁、 | |
| | ALC度/ | 8 | |
| | Dコード | 39151 | |
| | 容量/入数 | 720ml / | 6 |
| | 小売価格 | 1640 | |
| | 720ml /JAN | 4972971720095 | |

マンゴーの甘味にミルクと梅の酸味がマッチして、他にはないフレッシュでおいしいマンゴーの梅酒が出来ました。

| | |
|----|--|
| 備考 | |
|----|--|