

でんえんしゅぞう

田苑酒造

鹿児島
薩摩川内市

歴史、風土について

鹿児島県本土面積の52%を占めるシラス台地。2万年以上前の巨大噴火による火砕流が堆積してできた台地で、高さは数十mから100mにもなります。台地の周辺部では、浸透した雨が崖下から清水となって湧き出ており、地域の人に美味しいと評判。シラス層が濾過装置となつて、弱アルカリ性のやわらかな水を育むのです。

湧水は、やがて幾筋もの川となり、樋脇川へと注ぎながら平野を潤していきます。薩摩川内市樋脇町、ここが田苑酒造の焼酎造りの地です。

豊かな天然水に恵まれた樋脇町には水田も多く、古くから米作りが盛んでした。

当社の前身である塚田醸造所をはじめ、訪れた初代社長・本坊豊吉は、蔵の周辺に広がる美しい田園風景にいたく感嘆して1979(昭和54)年、田苑酒造

酒造りへの想い

「樽貯蔵麦焼酎」「音楽仕込み」「長期貯蔵」をキーワードに、創業より新たな価値を創り続けています。1982年に日本初の樽貯蔵麦焼酎を製造。主力の『田苑金ラベル』は、発売から40年近く経った今でも多くのファンに愛され続けている製品です。また、1990年に開発した「音楽仕込み」は、音楽を振動に変換する特殊なスピーカーをタンクに取り付け、発酵・熟成を促す技術で、全ての製品に用いています。さらに、3年以上の熟成を基本とする「長期貯蔵」焼酎も強みで、ブレンド技術や樽や甕などの貯蔵容器にもこだわっています。

鹿児島県本格焼酎鑑評会で優等賞を40年以上連続受賞。また、2018年発売の樽貯蔵芋焼酎『田苑エングレシーダ』は、国際コンペティションで多数受賞するなど、その評価が高まっています。



蔵元からのメッセージ

日本で初めて樽貯蔵による本格麦焼酎を創り出したパイオニアとして、また世界にひとつの美味しさを創り続ける焼酎ディスティラリーとして、百年を超える伝統を力に私たちが創り出すものは「焼酎」という名のフロンティア・スピリッツです。

今までもこれからも、新しい価値をひとりでも多くのひとへ、ひとつでも多くの場所へお届けできるように、誰も見たことのない焼酎の



| | | | | |
|---|---|----------------------|-------|-------|
|  | 鹿児島 | 田苑酒造 | | |
| | のなかさんちのむぎ ちょうきちょうぞう | | | |
| | 野中さんちの麦 長期貯蔵 | | | |
| | 原料/ | 大麦(鹿児島県産)、大麦麹(鹿児島県産) | | |
| | ALC度/ | 25 | 蒸留方法/ | 常圧・減圧 |
| | Dコード | 30723 | | |
| | 容量/入数 | 720ml | / | 6 |
| | 小売価格 | 1250 | | |
| | 720ml /JAN | 4966761074130 | | |
| | <p>鹿児島県で野中さん一家により栽培された鹿児島県産大麦。この鹿児島県産大麦を全量使用して仕込むことで素朴な大麦の香りの中に、柔らかな甘さや軽快さが感じられる酒質に仕上げています。長期貯蔵によりまろやかな口あたりをお楽しみいただけます。</p> | | | |
| 備考 | | | | |