

Tachia like!



醸だけができるオンリーワンの
焼酎づくりを目指しています

醸株式会社
代表
古賀 利光さん

福岡県小郡市生まれ。学生時代に化学工学を専攻し、蒸留機の仕組みを学ぶ。卒業後は農薬会社へ就職。25年前に醸へ転職し、前職で学んだ蒸留の仕組みや考え方を生かし、焼酎の製法や常識に捉われない地酒造りに日々奮闘している。

焼酎の魅力を次の世代へ伝えたい

福岡県三井郡大刀洗町、筑後川沿いに広がる田園地帯の一角に醸がある。醸の看板商品といえば、「にんじん焼酎 珍（めずらし）」。「あたり一帯でにんじん栽培に取り組んでおり、規格外のにんじんを活用できないかという事で、にんじん焼酎を造るため、昭和58年に醸が生まれました」と話すのは、古賀利光社長。当時、野菜から造る、にんじん焼酎は珍しく、瞬く間に全国へと広がった。

醸の酒造りへの挑戦は続く。若い世代にも手に取ってもらいたいという思いから、レモネード梅酒、ミルクたっぷりいちごの梅酒等の女性向けの商品を展開。

その他にもBARで焼酎に漬け込んだ珈琲豆を見つけた事をヒントに、珈琲焼酎「新黒」が生まれた。日常生活から生まれる様々なアイデアを生かし、焼酎の常識に捉われない個性的な酒造りに日々挑んでいる。



焼酎を熟成している樽がぎっしりと詰められた倉庫内の様子



こだわりから生まれた 実力派焼酎の可能性

醸で造られている最近話題の商品の一つ、「菅原」を紹介して頂いた。長期間樽で熟成された本格麦焼酎と人参焼酎をバッティング。綺麗な琥珀色で香りも奥深く、ウイスキー通もうなる味わいだと言う。こちらは福岡市の酒商菅原で味わう事ができる貴重な一品。海外のレセプションにも出品された実力を誇る。

ACCESS

醸蔵の見学も
できます! (要予約)

醸株式会社

大刀洗町大字栄田 1089
TEL 0942-77-3881
西鉄甘木線、大堰駅から
徒歩約15分



企画編集・デザイン



大刀洗町地域おこし協力隊
なかつ あゆみ
中津 歩弓

愛知県名古屋市出身、グラフィックデザイナー
趣味：旅行、温泉、グルメ、呑み歩き、ランニング
名古屋→北海道→東京→2020年から大刀洗町

#TOGO 高!!
タチアライ

大刀洗町グルメを
お持ち帰りで応援しよう!

「大刀洗町地域おこし協力隊」
公式SNSで町の魅力発信中!



発行 / 大刀洗町 地域振興課