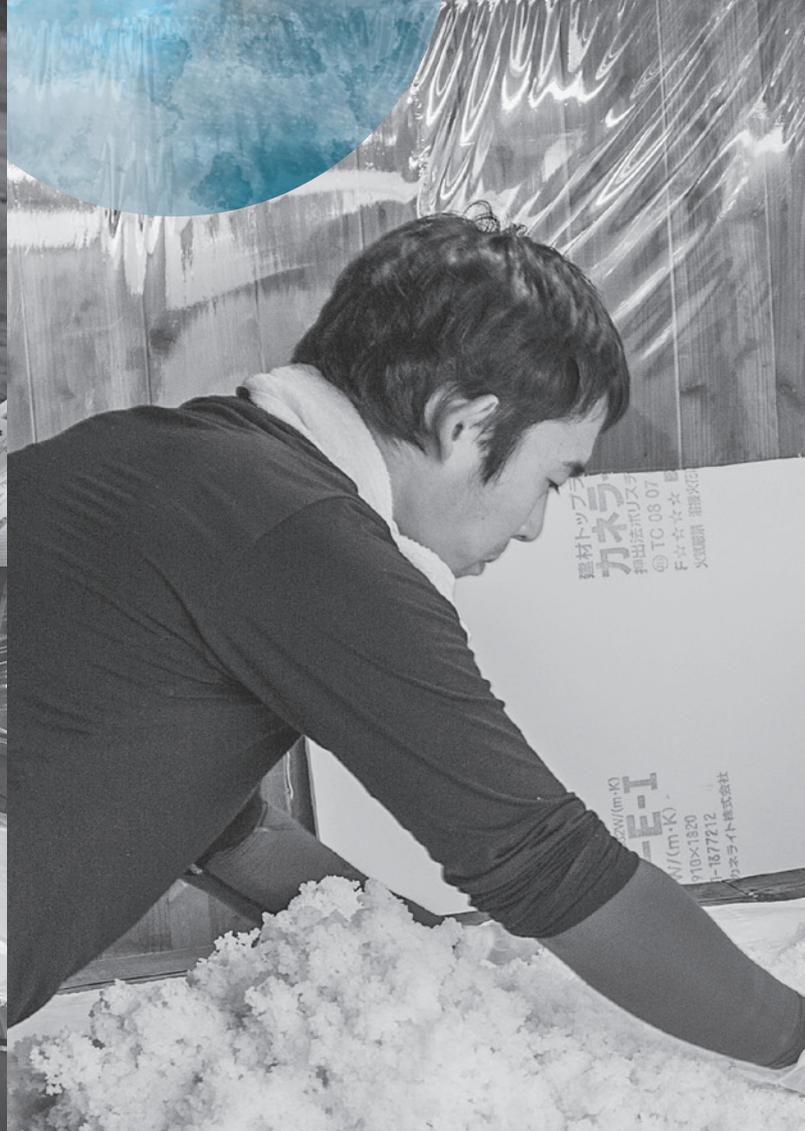




商品の顔であるラベルを貼るのは緊張する作業ですが、保斉さんのお母さんは慣れた手つきで進めていきます。



大きなタンクには出荷の時を待つ熟成中の新酒

さや甘味が「魅力的」かつ「しっかり」出
るお酒。仕込み水に使っている天山水系の
地下水が、味わいのあるいい水なんです。
それと酒米は、できるだけ県産を使ってい
ます。多久の米と水で造ればより美味しい
お酒が出来ると思うので、多久産のお米を
使えるよう研究中です。そして、多久の蔵
しい冷え込みが酒の美味しさを増してくれ
るんです」と多久の環境が酒造りに適して
いることに気付いたと話します。

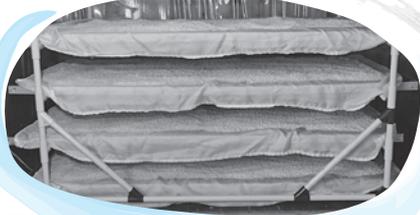
真摯に取り組んできた酒は、2017年
からフランスで毎年開催されている日本酒
のコンクール「KURAMASTER」
で、純米大吟醸部門の金賞受賞という高い
評価を得ました。

「蔵が復活してから、『昔、よく飲んでた
んだよ』とか、『土産にするから』と、多久
のお客様に寄ってもらえるのがすごくあり
がたいです。代々受け継いできた「東鶴」
を可愛がってもらえて嬉しいです」と話す
野中さんは、こだわりの地酒を通して多久
の魅力を広めたいと、県外に出品した際
には観光パンフレットを持参して紹介してい
るそうです。

「今年は味わい深く、フルーティーな香り
のお酒ができました。ぜひ、お出かけの際は、
多久の土産として持って行ってもらえる
嬉しいですよ」と微笑む野中さん。

東鶴酒造のお酒が、多久市を代表する特
産品として、全国・世界で愛される「銘酒」
になることを期待します。

お酒の原料となる麹



問い合わせ

東鶴酒造株式会社 ☎76-2421



東鶴ロゴの入ったのれんでお出迎え



搾った後に布袋に残った酒粕を取り出します。
5代目である父も保斉さんを応援しています。