

限定特約品！風味豊かな原料に手間暇かけた昔ながらの麦焼酎。お湯割りが最高の飲み頃のシーン味わえます。



1789年宇佐の長洲にて200有余年の歴史のある酒蔵。
製造場は、当時の氏神様の貴船神社の境内にあり、ここはすべての水神様を祭っている由緒ある場所で、水に恵まれた環境にある場所で営んでおります。



現10代目、久保 雅彦社長。
大分県でも数蔵しかない手造りを貫き、年間5万本以上を製造しています。
昔ながらの手造り製法で手間と時間を費やして焼酎造りを行い、地元の水、優秀な酵母菌、蔵人、それぞれの和を大切に造っています。



久保酒造のこだわりは、冷却ろ過工程。
原料の良さを十分に引き出すために、過度なる過をしない代わりに、冷却温度を氷点下として、余分な油成分だけを除去する工夫をしています。

本格麦焼酎

郷

むかう

常圧蒸留

醸造元



風味豊かな大麦を原料に手間暇かけた昔ながらの麦焼酎。
麦の香ばしい香りが旨さをより引き立たせた飲み飽きない本格麦焼酎。
当該麦焼酎もお湯割りで飲むと、麦の香りが優しく上品に香り、飲んだ時の余韻がたまらない。これは一押し限定品。

久保酒蔵株式会社

〒872-0001

大分県宇佐市長洲3581の1番地

電話 0978-380109 (代)

原料：大麦・大麦麴

麴：白麴

アルコール度：25%

蒸留：減圧蒸留

未成年の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気を付けましょう。