

限定特約品！大麦50%磨きの原料で醸され、氷点下ろ過され仕上げられた吟醸麦焼酎。



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



むかう 高精白

大麦50%まで磨き込んだ高精白の原料に造られた麦焼酎で、さらに低温でゆっくり発酵させ、旨みとコクと喉越しとやわらかさのある、アルコール臭くない、蔵元限定の麦焼酎。ロック・冷やしてストレート、濃いめの水割り・お湯割りでお楽しみ下さい。



醸造元

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 0978-38-0109 (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。