

木場酒造初の年一回限定の無濾過！限定醸造



大正元年に、初代 木場 清次郎氏が創業した木場酒造は、直伝の醸造法を継承し続け、4代目、木場 修一杜氏に受け継がれました。現在、杜氏一人の小さな蔵として仕込みから熟成までこだわりを持って醸し続けています。

1人で造っているからこそ出来る、納得のいくまでこだわり、そして隅々まで情熱をそそいで造られた芋焼酎。



商品名の通り、蔵主(兼杜氏)の木場修一氏が仕込みから蒸留まで、全ての工程をを一人で行い、「一人蔵」「丹宗」「黒カメ仕込み」の3銘柄を製造。



蔵出し2000本限定の1本！
良質な「黄金千貫」を使用、蒸留後の風味豊かな部分をそのまま残す。
無濾過ならではの多彩な味わいが複雑に絡み合う。

芋焼酎

「木場 無濾過」は、地元産契約農家の良質な黄金千貫を使用し、蒸留後の風味豊かな成分をそのまま残し瓶詰めした旨みたっぷりの本格芋焼酎。風味豊かな無濾過ならではの多彩な成分の織りなす趣のある味わい。

木場 無濾過

限定醸造

醸造元



木場酒造有限公司

〒899-1840

鹿児島県曾於市末吉町諏訪方八八八一番地二

電話 0986-7612383 (代)

原料：さつまいも（黄金千貫）・米麴（国産米）

麴：黒麴

アルコール度：25%

蒸留：常圧蒸留

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。