

芋の甘味と辛味がきいた本格芋焼酎



創業は、大正元年(1912年)創業。鹿児島県の末吉町に位置しています。近隣には、霧島酒造があります。初代は、木場 清次郎、二代目は、清一、三代目は、清治、四代目は、修一と醸造法小さな蔵としては、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。杜氏の情熱がすみずみまで行き届いた本格いも焼酎として類をみない本格派の焼酎を造り続ける。



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。



「末吉」の商品名は、蔵元のある地名(末吉町)に由来します。麴は、白麴のみを使用し、すっきりとした味わいながら、ほのかな芋の香りが楽しめます。

芋焼酎 すえよし

「末吉」は、蔵で初めて手がけた、しつかりした味わいの白麴芋焼酎。地元農家が赤土で契約栽培したサツマイモを使用。しつかりとした芋の甘みと辛味が利いた芳醇な味わいの本格派芋焼酎。お湯割りで飲むのが一番美味しく、キレがあり、料理の味を崩すことなく、食中酒として最適

末吉

直伝の造

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 0986-76-2383 (代)

原料：さつまいも(黄金千貫)・米麴

麴：白麴

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。