

八丈焼酎の起源「丹宗庄右衛門」が伝えた昔ながらの甕仕込み



嘉永六年(1853年)、藩に代わって密貿易の罪をきせられ八丈島の流人となった薩摩藩御用回漕問屋「丹宗庄右衛門」。八丈島で甘藷が大量に杜氏栽培されており、丹宗は、その甘藷を用いて、いも焼酎の造り方を島の人々に初めて伝えた。甘藷を原料としたいも焼酎は、貴重な米穀類を一粒も使わずに出来たため、居ずの島々にまで普及し、島の伝統産業にまで発展した。当該焼酎は、その丹宗庄右衛門の徳を称え造られた焼酎。



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。



「丹宗」の焼酎のラベルには、「斬首(くび)あらいの焼酎」とありますが、これは「飲みごたえのある焼酎だから首を洗って覚悟して飲んで下さい」という意味だそうです。

芋焼酎 たんそう

「丹宗」は、土にこだわった地元契約農家が栽培した新鮮なさつま芋を使用し、昔ながらの甕仕込みで丹念に醸された白麹造りと黒麹造りの焼酎をブレンドしています。白麹と黒麹の双方の特徴を程よく味わえ、ふくよかな味と香りが楽しめる芋焼酎。



本数限定販売

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)・米麹
麹：白麹・黒麹ブレンド
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。