

黒麹が持つ旨味を十分に引き出した豊かな香りと味わい



大正元年(1912年)創業の木場酒造は、木場清次郎氏が、鹿児島県北東部大淀川上流域に位置する末吉町で長年、酒造りを営んできたのが木場酒造。

原料にこだわる木場酒造は、有機農法でつくられたさつまいもを使って仕込みます。特に、仕込みには、その日にとれたものだけを使うという蔵のこだわりを持っています。



木場酒造の4代目、木場修一氏が全行程を仕切り焼酎造りを行っているので、芋洗い等パートの手も借りていますが、全ての要所に、木場氏の目が行き届いて、一人でできる範囲ということで、年間300石程度の量しか造れません。



木場酒造独特の燻したようなスモーキーな香りが特徴の芋焼酎。黒麹由来の香ばしい風味と芋の芳醇な香りがバランス良く調和し、ガツンとした旨味が堪能できる。

木場

黒カメ仕込み

仕込み

本数限定販売

「木場 黒カメ仕込み」は、木場酒造の銘柄で「木場」の名を謳う唯一の銘柄。「赤土」で育ったさつま芋(黄金千貫)を朝堀りして新鮮な状態のまま仕込み1次仕込みは、カメで、2次仕込みは、タンクで丁寧に醸されています。黒麹が持つ旨味を十分に引き出した豊かな香りと広がりのある深い味わいが楽しめます。



醸造元

木場酒造 有限会社

〒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)・米麹

麹：黒麹

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。