

この味だけを一筋に

暁

本格米焼酎





米焼酎「暁」は神話と伝統のふるさと高千穂町で製造しています。祖母山系のおいしい水で仕込んだ手造り焼酎です。常圧蒸留特有の少し癖のあるコクとほんのり甘い香り、どっしりと芳醇で濃厚な味わいが特徴です。



麹

製麹（せいぎく）の作業は手作業です。



発酵

寒さに耐えて麹が発酵し醪（もろみ）ができます。



蒸留

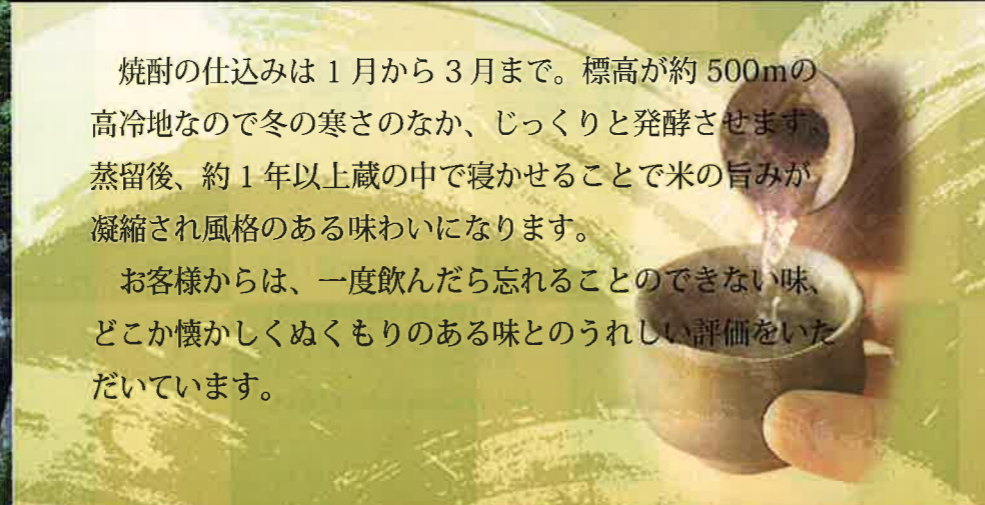
常圧蒸留なので米の香りや風味、旨味が残ります。



熟成

蔵で一年以上寝かせることでまろやかな味になります。

豊かな風味や香りを活かす伝統の製造方法。



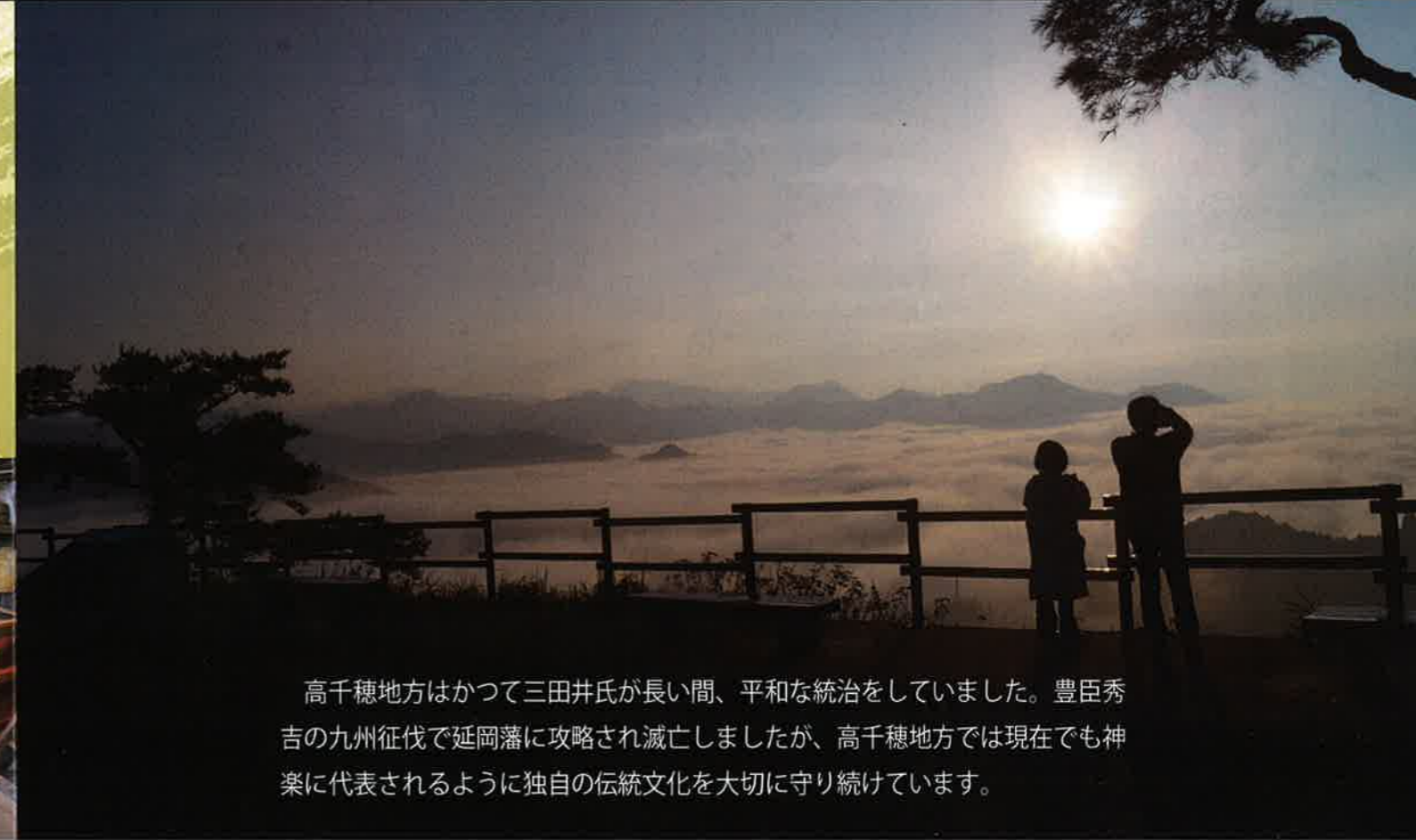
焼酎の仕込みは1月から3月まで。標高が約500mの高冷地なので冬の寒さのなか、じっくりと発酵させます。蒸留後、約1年以上蔵の中で寝かせることで米の旨みが凝縮され風格のある味わいになります。

お客様からは、一度飲んだら忘れることのできない味、どこか懐かしくぬくもりのある味とのうれしい評価をいただいています。



三秀台からの祖母山

アカツキ酒造合資会社は昭和9年創業、宮崎県の北端の高千穂町河内にあります。かつて肥後細川藩と豊後岡藩の国境のため諸産物の流通が盛んで交通の要地として延岡藩の関所が設けられていました。また大分県と宮崎県にまたがる「祖母・傾・大崩ユネスコエコパーク」のうち、高千穂町は祖母山のふもとにあり、昔から豊かな自然に恵まれたところです。



高千穂地方はかつて三田井氏が長い間、平和な統治をしていました。豊臣秀吉の九州征伐で延岡藩に攻略され滅亡しましたが、高千穂地方では現在でも神楽に代表されるように独自の伝統文化を大切に守り続けています。



- アルコール度数 35 度
- 容量 1.8L



- アルコール度数 25 度
- アルコール度数 20 度
- 容量 1.8L



- アルコール度数 35 度
- アルコール度数 25 度
- アルコール度数 20 度
- 容量 900ml



- アルコール度数 25 度
- 容量 720ml
- 片耳陶器入り



- アルコール度数 35 度
- 容量 720ml
- 手提げ陶器入り



- アルコール度数 25 度
- 容量 720ml
- アンティークボトル



- アルコール度数 20 度
- 容量 360ml
- ペットボトル



- アルコール度数 20 度
- 容量 200ml
- ワンカップ

米焼酎「暁」は和食・洋食・中華料理
他、何でも合う食中酒です。

度数に応じてロック・お湯割り・スト
レートでお楽しみください。



高千穂の夜神楽は、毎年冬の寒い時期に夜通し
舞われます。



神々と、神楽を見に来られた人々、地域住民をつなぐのが「かつほ酒」です。
竹筒に焼酎を入れ、たき火でかんをつけた「かつほ酒」には竹の油が溶け込んで、
神々と過ごす人々を心身ともに温めてくれます。



●ご注文は電話または FAX で承ります。

アカツキ酒造合資会社

TEL/FAX (0982) 75-1612

宮崎県西臼杵郡高千穂町大字河内1835-5

<https://r.goope.jp/akatsuki>