

プレスリリース

報道関係者各位

2023年6月29日

洵田酒造本店 & 有限会社松下醸造場

令和2年7月豪雨、球磨焼酎復興への架け橋： 2つの蔵元が挑むシェリー樽貯蔵のブレンド

6月29日より「西日本新聞WESTART」クラウドファンディングで募集

洵田酒造本店（熊本県球磨村一勝地）と松下醸造場（熊本県水上村岩野）は、球磨焼酎におけるシェリー樽貯蔵を、両蔵の協力と融合によってブレンドするという挑戦を行います。

このプロジェクトは、ウイスキーの製法であるブレンド文化を球磨焼酎に取り入れ、2つの蔵元の焼酎をブレンドさせることに挑みます。焼酎造りの領域においては何ごとも冒険であり、私たちの情熱と創造力を凝縮したものです。

このプロジェクトのきっかけは、3年前に起きた「令和2年7月豪雨」にさかのぼります。その豪雨により球磨村の中でも一勝地という地域は甚大な被害を受けました。その一勝地にある洵田酒造本店も被災しました。被災直後、すぐに支援に動いたのが松下醸造場でした。車で40分ほど離れた水上村から、ほぼ毎日洵田酒造本店を訪れ、散乱した瓶やがれきの撤去の手伝いを続けました。水害から3年経った今でもその関係は変わっていません。



プロジェクトに至るまでのストーリー

令和2年7月4日、熊本県を襲った豪雨水害で洵田酒造本店（熊本県球磨村一勝地）は大きな被害を受けました。そしてその時、老人ホームにいた洵田酒造本店・7代目の洵田嘉助氏の母・洵田勝子さんは水害の被害に遭い亡くなりました。

嘉助氏は氾濫した川の水が引いた段階で酒蔵に現地確認に行くと、泥だらけで物が散乱した状態に愕然としました。嘉助氏には絶望感しかありませんでした。しかし、その絶望的な状況の中に、一筋の光がありました。それは、母・洵田勝子さんと一緒に心を込めて醸した樽貯蔵が被害を受けずに奇跡的に残されていたのです。

嘉助氏はそのお酒をそのままの姿で世に送り出したいと強く思うようになりました。母の思い出を形にし、大自然の威力に立ち向かった自分達の無力さと、それでも再起を誓った強い意志を象徴するものでした。

しかし、そこには法律の壁が存在した。樽貯蔵で貯蔵した焼酎はどうしても色が付きます。そしてその色が濃すぎると、酒税法により焼酎として出荷できません。

そこで、日ごろから手伝いや協力をしている松下醸造場・14代目の松下直揮氏がある提案をしました。

「焼酎には色の制限があるため、リキュールとして出荷してみてもはどうですか？」



【松下醸造場】

【澁田酒造本店】



【人吉球磨の風景】

【水害当時】

製造の関係で、製造者は松下醸造場になるが、そのままの状態では出荷できません。ウイスキーにはブレンドの文化がありますが、焼酎のブレンドはあまり聞いたことがありません。澁田酒造本店のシェリー樽と松下醸造場のシェリー樽をブレンドした日本初の球磨焼酎のブレンド樽貯蔵は面白いのではないかと考えました。

松下氏の祖母（俊子さん）と澁田氏の母は昔から交流があり互いの蔵を行ったり来たりと大変仲の良い関係でした。それなら母勝子さんも喜んでくれるに違いない。そして、伝統産業である球磨焼酎に新たな世界観が広がると思いました。



最後にもう一つストーリーが。澁田酒造本店には3年前、水害に遭った際、止まったままの時計があります。その時間は「7時16分」を指したままです。今回新たな一歩を踏み出す意味を込めて、プロジェクト開始時間を「7時16分」としました。

【 テーマは「つなぐ」 】

テーマは「つなぐ」です。つなぐには大きく二つの意味があります。

- ① 先代から受け継いだ酒を過去から現在、そして未来へと「つなぐ」。
- ②そして、水害から未だに完全復興できず、悩み苦しんでいる人達があります。そして水害から一緒に立ち上がろうとしてくれた沢山のボランティアの人達があります。その人と人を「つなぐ」。私たちは「つなぐ」をテーマにこのプロジェクトを行います。

【 商品アイテム 】

① 繫（つなぐ） アルコール度数35度

7000円（送料込み・税込み）

シェリー樽貯蔵の二つの蔵元をブレンドしました。湊田酒造本店の8年貯蔵シェリー樽と松下醸造場の7年貯蔵シェリー樽貯蔵のブレンドです。そして、2つの蔵元に眠る秘蔵の貯蔵酒をさらにブレンドしたつながりを感じる一杯です。

（酒税法の関係で食物繊維を入れたリキュール企画になりますすが元の中身は焼酎になります。）



② 一勝地（仮） アルコール度数34度

6500円（送料込み・税込み）

シェリー樽（マンサニージャ）にて8年貯蔵しました。母（勝子さん）から受け継いだ樽貯蔵になります。非常に柔らかな味わいが特徴で最後まで優しさを感じる味わいです。



③ 水神蔵 アルコール度数35度

6000円（送料込み・税込み）

球磨焼酎の最古の蔵元であり、初代次兵衛の名を冠したお酒です。この特別な焼酎は、オーク樽からさらに追加でシェリー樽（オロロソ）にて7年間熟成されました。その結果、特筆すべきはシェリーの香りの特徴で米の甘味が豊かに広がり、まろやかで心地よい味わいが楽しめます。



《100セット限定で通常よりセット商品は10%割引です。》



《プレスリリースについてお問合せ》

支援出来る本プロジェクト「西日本新聞WE START」

<https://greenfunding.jp/westart/projects/7419>

有限会社 松下醸造場 代表取締役 松下直揮

Tel: 0966-44-0010

Mail: matsushitashuzo@jihei.jp

FAX: 0966-44-0423

LINE ID: メールと同じ

