



KUJU DISTILLERY

Green Dram

Blended Malt Whisky



はじめまして

グリーンDRAMです。

私は、久住の豊かな自然と職人達の情熱から生まれたブレンデッドモルトです。

私の物語は、久住の地で大切に熟成された海外原酒と久住蒸溜所で生まれた原酒から始まります。

この二つの出会いが、私の個性を形作っています。

私には、自然の恵みと時間の流れ、そして人々の想いが詰まっています。

どんな時でも心を穏やかに、また特別な時間を演出できるお供になれたら幸せです。

私、グリーンDRAMとともに、至福のひとときをお楽しみください。



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。



久住蒸溜所
KUJU DISTILLERY



久住蒸溜所は、
「くじゅう連山」のふもと
大分県久住町にある小さな蒸溜所です



久住(くじゅう)町は大分県西部、熊本県との県境、九州本土最高峰を擁する九州の屋根「くじゅう連山」がある山あいの小さな町。元肥後藩で九州の交通の要所としてだけでなく参勤交代の際には肥後藩主が泊まる宿場町としても栄えた。人口は約2000人。平均気温は2～25度。年平均は15度。標高約800mの「久住高原」は、九州を中心に夏の涼を求める観光客でにぎわう観光地の1つ。「阿蘇くじゅう国立公園」に指定されている。山の南側に広がるなだらかな草原は牧草地として地元の牧野組合が管理。そうした地元の人々により毎年「野焼き」を行い環境を保護しつつ畜産業を支えている。

また、久住山や大船山などの山々に囲まれた標高約1200mにある湿原「坊がつる」はラムサール条約に採択され保護されている。こうした人と自然が共存して豊かな自然を守ってきた久住では山々に降り注いだ雨が山の麓にある町のあちこちで湧き出している。

設備スペック

- 1バッチ500kg。年間仕込回数300回。
- ミルはCTS製ローラーミル。麦芽の粉碎比率はハスク30%グリッツ55%フラワー15%。
- マッシュタンはフォーサイズ製ロイタータン。容量は3000L。麦汁量は2500L。麦汁の糖度は約15度。
- ウォッシュバックは木製でダグラスファー5基。容量は3000L。酵母はドライイースト(ピナクル)。発酵時間は約94時間。
- ポットスチルはフォーサイズ製。ストレート型。容量は初溜器が2500L、再溜器が1800L。蒸気による間接加熱。冷却はシェル&チューブ方式。
- 第一熟成庫は清酒蔵の元貯蔵庫を活用。ダンネージ式で貯蔵。第二熟成庫はラック式。第三熟成庫が2025年1月より稼働。

津崎商事について

大正時代に醤油蔵として創業。戦後、酒販店に転向。平成4年に法人化。2006年よりウイスキーの販売を強化。2008年に通販サイト「洋酒専門店TSUZAKI」を立ち上げ、「飲み手と造り手の架け橋になる」をミッションに掲げ手作りの情報カタログ紙「BOTTLES」を全国のBARに配布。2015年より蒸溜所の設立準備を開始。2020年12月竣工。2021年2月稼働。

