

本格焼酎の極み「古久」

じっくりと、ゆつくりと、5年以上の歳月が育てた丹熟のまるやかさ。

奥八女・黒木の自然に抱かれはぐくまれた、

深く、濃い、長期貯蔵ならではの豊かな味わい。

本格焼酎の最高峰を幸しむ至福のやすらぎのときを、

本物にこだわり本物を愛するすべての方へ、

かめ貯蔵「古久」をお届けいたします。

古久蔵



熟成は、自然あふれる  
黒木町のトンネルで……。  
理想の貯蔵場所を  
見つけました。



麦焼酎の原酒をオリジナル陶器「古久  
かめ」にて貯蔵。熟成した焼酎は、蔵出  
した「かめ」のままお届けします。

貯蔵に最適な40度以上の麦焼酎の原酒を  
300Lの陶器「古久かめ」にて貯蔵しています。  
かめは、形、サイズ、材質など細かなところま  
で研究を重ね、試行錯誤の結果完成した古久  
オリジナル。陶器の特性であるわずかな通気  
性が焼酎の熟成をすすめ、香りや旨味を増す  
役割をしています。

また、貯蔵は蔵入れから蔵出しまで、一切、  
手を加えず、ひたすらに熟成した焼酎は、蔵  
出しのまま、お届けします。

蔵元の情熱をそそいだ逸品をお届け  
したいから、限定販売とさせてい  
ただきます。

本格焼酎を愛する方へ、本物だけがもつ旨  
味を提供したい。かめ貯蔵「古久」づくりは、  
この思いから始まりました。

できるだけ多くの皆さまにお届けしたいの  
ですが、熟成には永い年月を要するほか「古  
久蔵」に貯蔵できる数量にも限りがあり、必  
然的に出荷量も限られます。本物にこだわる  
情熱をご理解ください。

お届けにあたっては、真竹の名産地、八女  
の竹職人が一本一本手作りで仕上げた竹柄杓  
を添え、保存と輸送に適した木枠に納めてお  
届けします。

福岡県特産焼酎組合が、  
貯蔵年数の保証をいたします。

共同貯蔵庫「古久蔵」への焼酎の  
出し入れは、すべて組合員相互  
の厳しい管理の下に行われてい  
ます。貯蔵年数は、組合が責任を  
もって保証します。



福岡県特産焼酎組合員(古久URL:<http://www.kokuyu.ne.jp>)  
**研醸 株式会社**  
 〒830-1214 福岡県三井郡大刀洗町大字栄田1089  
 TEL 0942-77-3881 FAX 0942-77-2687