

自己紹介

とよながしゅぞう

合名会社 豊永酒造 (湯前町)

1894年創業の焼酎蔵です。

1986年から、有機農法米を使用した焼酎を造っています。その後の2001年に開始したオーガニック認証制度で、自社田及び契約農家は全て有機JAS認証済みです。

「球磨の原料・球磨の水・球磨の人」にこだわった焼酎造りをしています。



生産品目

米(焼酎用)及び加工品(焼酎)

生産するうえでのこだわり

球磨地域における米焼酎の歴史を踏まえ、ここにしかいない微生物で稻を育て、球磨地方を表現したいという思いから有機米を生産し、有機の米焼酎を製造しています。農薬などを一切使用せず、土壤や気候、風土を大切に、持続可能な有機農業を行っています。



苦労している点

最近は雨の降り方が異常なので、用水路の掃除が大変です。

また、2025年は発生したジャンボタニシにより、稻が食べられるなどの被害が出ています。



消費者の皆さんへ

球磨焼酎を飲んで、球磨の自然を感じてください。

販売先

ウェブショップ、特約店

HP・SNS

[\(名\)豊永酒造](#)

