

鷹正宗株式会社 麦焼酎

3年の歳月が生み出す
芳醇な樽熟成焼酎「筑紫の坊主」

福岡県 ワンヘルス認証



筑後川の清流と肥沃な大地に育まれた福岡県産の大麥などを使い、伝統の酒造りを続ける鷹正宗株式会社。同社は、人と動物、環境の健全な共生を目指すワンヘルスの理念に賛同し、地産地消の推進とISO（国際規格に基づく品質管理認証）取得による厳格な品質管理を徹底しています。その中から今回ご紹介するのは、本格麦焼酎「筑紫の坊主」です。

この焼酎の特徴は、手間を惜しまずウイスキーのように樽で3年以上じっくりと寝かせることにあります。福岡の地で育った素材の魅力を最大限に引き出すため、長期間の樽熟成を経て、麦の香ばしさに樽由来のバニラのような芳醇な香りを重ね、角の取れたまるやかな口当たりへと昇華させました。地元の恵みへの感謝と確かな技術が詰まった「筑紫の坊主」は、ロックやハイボールでもその琥珀色の輝きとともに格別の存在感を放ちます。

この深い琥珀色は、樽ごとの熟成具合を見極め、最高の飲み頃を追求する職人の目利きの証です。歳月が育んだ奥深いコクと、喉を通り抜ける爽快な余韻をぜひご堪能ください。

販売場所

オンラインショップ、
酒販店



↑オンラインショップ



ワンヘルスの実践内容

- ISO9001/22000の取得（安全安心な食の提供）
- 県産の大麥などを使用（地産地消の推進）