

# 菊美人酒造株式会社 純米酒

みやまの恵みが醸す、優しく芳醇な純米酒

福岡県 ワンヘルス認証



「地元の素材だけで、納得のいく酒を造りたい」。そのような蔵元の想いから生まれたのが、みやま市の蔵人の技と風土が凝縮された純米酒「つやおとめ特別純米酒」です。

みやま市の清らかな水と「つやおとめ」で仕込まれたその味わいは、米本来の旨みが広がるやわらかい風味が特徴。地元の食文化に寄り添う酒質を追求しており、特に九州特有の甘辛い醤油を使った料理との相性は格別です。

原料には、ふくおかエコ農産物認証を受けた特別栽培米の「つやおとめ」を使用。このお米は環境への負荷を減らすバイオ液肥を用いて大切に育てられており、美味しさと温暖化対策を両立させています。

また、製造過程で生まれる酒粕も、粕汁や奈良漬の原料として余すことなく活用。資源を無駄にしない循環型のものづくりを徹底しています。

生産された酒は地元の直売所へ全量出荷されるなど、地域に根差した地産地消を貫いています。一献傾ければ、地域の絆と素材の良さがじんわりと心に染み渡る菊美人酒造株式会社の純米酒。みやまの恵みを次世代へ繋ぎたいという蔵人の情熱が、この一滴一滴に込められています。

## 販売場所

オンラインショップ、直売所



↑オンラインショップ



## ワンヘルスの実践内容

- バイオ液肥使用（温暖化の防止）
- みやま市産の米を使用、直売所への全量出荷（地産地消の推進）