

# 叡醪酒造株式会社 麦焼酎

福岡の食文化を世界へ発信する  
凛とした気品と芳醇な味わい

福岡県 ワンヘルス認証



古くから続く酒造りの伝統と技を現代へと受け継ぐ叡醪酒造株式会社。省エネ施設による温暖化防止や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、そして県産農林水産物の活用を柱に、安全で持続可能な一杯を追求する同社の酒造りは、人と環境の健全な共生を目指すワンヘルスの実践そのものです。

ご紹介する麦焼酎「そげん」「こげん」は、驚くほど芳醇なメロンやバナナのような香りを放つ個性的な一品です。この奇跡の香りは、地元福岡の恵みから生まれた独自の麹菌を、最新鋭の省エネ設備で緻密に管理・発酵させることで実現しました。膨大な原料から、ごく僅かしか抽出できない極めて希少なエッセンスのみを抽出する贅沢な製法が、唯一無二のフルーティーさを生み出します。

さらに、製造過程で生じる副産物は、バイオマス燃料や家畜の餌として再利用され、無駄のない資源循環に貢献しています。

「驚きと感動を」という想いと環境への優しさが結実したこの焼酎は、まさに福岡の未来を醸す逸品。技術の粋が詰まった新しい味わいを、ぜひ一度手にとってお楽しみください。

## 販売場所

オンライン販売、  
酒販店



↑オンラインショップ



## ワンヘルスの実践内容

- 省エネ施設・資材導入(温暖化の防止)
- ISO9001/FSSC22000の取得(安全安心な食の提供)
- 県産の大麦などを使用(地産地消の推進)