

西吉田酒造株式会社 焼酎・スピリッツ・ リキュール

地元産の大麦が結ぶ
「笑顔」と「循環」の焼酎造り



「焼酎造りは、笑顔づくり」を掲げる西吉田酒造株式会社は、地元福岡の風土と彩りを映し出した酒造りに情熱を注いでいます。「福岡の地酒は日本酒」という既存概念を塗り替え「福岡の地焼酎」という価値を生み出したい。その揺るぎない想いが生んだ逸品は、福岡県酒類鑑評会において数回に渡り「福岡県知事賞」を受賞するなど、確かな品質で地域に深く愛されています。

同社は製造過程で出る焼酎粕を畜産飼料へ活用。資源を無駄なく循環させ、自然と共生する持続可能な商品生産を実現しています。このほかにも、県産大麦を主原料とする徹底した地産地消を貫き、ワンヘルスの取組を積極的に実践しています。

展開する焼酎やスピリッツ、リキュールは、いずれも伝統の技に現代の感性を加えた自信作。大麦由来の力強い旨味と芳醇な香りが際立ち、料理の味を一層引き立てます。

「地域に求められ、飲む人を笑顔にするお酒を」という信念が詰まった一杯。日本有数の大麦の産地、筑紫平野の豊かな恵みと職人の誇りが生み出す至福の地酒を、ぜひ心ゆくまでお楽しみください。

販売場所

店舗、オンラインショップ



↑オンラインショップ



ワンヘルスの実践内容

- 焼酎粕を畜産飼料に活用（生態系の保全）
- 県産の大麦を使用（地産地消の推進）