

大海酒造（海・くじら）醸造元

品質第一に、原料の見極め、契約栽培農家さんからの大事に育て上げた芋を使い、製法を守り、積極的に時代に合う焼酎を開発し次々ヒット商品を生み出している蔵元さん。思い描く仕込み水を捜し続け、垂水の「温泉水 寿鶴(じゅかく)」を使用し、軽やかで飲みやすい芋焼酎造りをされている蔵元さんです。



一面の芋畑 収穫時期ともなると山盛りの芋を積んだトラックをよく見かけます



契約農家さんから運びこまれた芋を選別、悪い部位は切り落とします



蒸留中です



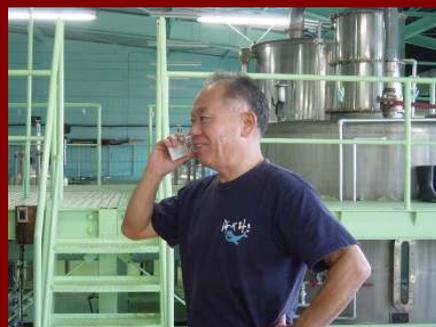
この蒸留器から大海シリーズが生まれます



大牟禮杜氏とツーショット



柔らかい芋の香りを放ち、元気よく発酵中



山下大先生 山下専務さんです



ピカピカに光る綺麗な蔵です

