



# 萬世酒造



目を耳を舌を...  
五感を研ぎに  
おいしさを求めます



地ふくまわり廻りの世界にのみ



あわつてはならない味がわかる

## 水にこだわる

萬世のふるさと、水のろろごとでもおます。薩摩半島を横断する万之瀬川は南薩摩の大地をおろしてくれ、また、加世田のある竹田神社の水からいれおれ、水は文化にも大きな影響を与えてきました。萬世酒造で使う水は縄文の水をほうとされる霧島市の「筒之口の水」、ミネラル分が極めて多い下飯嶋手打浜沖の深海から汲みあげられる「こき海洋深層水」、そして蔵が建っている唐仁原の地下水である「唐仁の泉」の三種類です。それぞれの水質や特性を活かした焼酎造りが行われています。

## さつまいもにこだわる

原材料となるのは、南薩摩でできたさつまいも。明るい陽光と温暖な気候の中で、ふくかで香りのいいさつまいもが育ち、コガネセンガンをはじめ、良質のさつまいもが、萬世の焼酎の味を引き立てます。

## 麴にこだわる

麴は麴室で育てます。杜氏は、わが子のように麴の成長を見守り、できあがった麴はさつまいもとなじみ、香りが豊かな焼酎を生み出してくれます。

## 造りにこだわる

焼酎といっしょに生きものは、手のかかる赤ん坊のように思える時があります。時にむずがったり、元気な声で泣き出したり、そんな焼酎の顔色や、ご機嫌をうかがいながら、温度を変えたり、入れをしたらして造り手間ひまをかけています。



水にこだわり  
さつまいもにこだわり  
麴にこだわり  
造りにこだわり



### 本格芋焼酎 黒麴仕込み

わのくに

# 倭の国

原材料名 さつまいも・米・米麴  
アルコール分 25度

### 【沿革】

- 1899年 創業
- 2006年 4月 松鳴館一般公開
- 2006年10月 本格焼酎「松鳴館」  
秋季全国酒類コンクール  
(主催:全日本国際酒類振興会)  
本格焼酎総合1位受賞
- 2007年 2月 本格焼酎「萬世」  
平成18年度酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会  
総裁賞受賞
- 2007年 4月 本格焼酎「松鳴館」本格焼酎「萬世」  
平成19年度熊本国税局酒類鑑評会  
優等賞受賞
- 2008年 4月 本格焼酎「萬世」  
平成20年度熊本国税局酒類鑑評会  
優等賞2年連続受賞
- 2008年 6月 2008年「モンドセレクション」  
「黒麴(くろいも)-紫芋造り」最高金賞受賞  
「黒麴-黒麴仕込み」金賞受賞

### 【受賞歴】

- 萬世 900ml・1800ml
  - 平成18年度酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会 総裁賞
  - 平成19年度酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会 優等賞
  - 平成20年度酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会 総裁賞
  - 平成21年度酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会 優等賞
- 薩摩萬世 720ml・1800ml
  - 平成19年度熊本国税局酒類鑑評会 優等賞
  - 平成20年度熊本国税局酒類鑑評会 優等賞
  - 平成22年度熊本国税局酒類鑑評会 優等賞
- 蔵多山 720ml
  - 平成20年度熊本国税局酒類鑑評会 優等賞
  - 平成21年度熊本国税局酒類鑑評会 優等賞
- 2009モンドセレクション 最高金賞
- 2010モンドセレクション 最高金賞
- 2011モンドセレクション 最高金賞