

株式会社 篠崎

江戸時代後期創業の九州の蔵元。

弊社の位置する朝倉地方は、九州でも有数の穀倉地帯。

また阿蘇山系の伏流水にも恵まれており、名水といわれる
その地下水を、酒類の製造工程すべてに使用しています。

220年程前に創業。品質第一の酒類は、国内外で高い評価
を受けております。

清酒「比良松」—2015年世界経済フォーラム（ダボス会議）
晩餐会に提供。

焼酎「千年の眠り」—1999年モンドセレクション金賞を初受賞
して以来、16回金賞を受賞。2014年、2015年は最高金賞受賞。

甘酒—発売から30年。小社の経営の一角を担っています。

リキュール「朝倉」—樽由来の味と香りをもつ、5年以上貯蔵
の麦焼酎を主体としたリキュールです。

発酵ジャンル

焼酎、清酒、甘酒、リキュール

住所

福岡県朝倉市比良松 185番地

公式 HP

<http://www.shinozaki-shochu.co.jp/>

問い合わせ

info@shinozaki-shochu.co.jp



比良松（福岡県）



Shinozaki

A sake brewery in Kyushu established during the late Edo period

The Asakura region, which is where we are located, is one of the top grain-producing areas in Kyushu. It also receives subsoil water from the Aso mountains and the underground waters, which are famous brand-name spring waters, are used in every production process of alcoholic beverages. Established around 220 years ago. The alcoholic beverages, which are made with quality as the top priority, are highly esteemed both domestically and abroad.

Sake: Hiramatsu - Served at the 2015 World Economic Forum (Davos Convention) banquet.

Shochu: Sen Nen No Nemuri - Received the Monde Selection Gold Award 16 times since receiving it for the first time in 1999. Received the Premium Gold Award in 2014 and 2015.

Amazake - 30 years since it was first released. Responsible for part of our company's management.

Liqueur: Asakura - A liqueur based on wheat shochu stored for over five years with the flavor and aroma of its barrel.

Fermentation Category

Shochu, sake, amazake and liqueur

Address

185 Hiramatsu, Asakura, Fukuoka Prefecture, Japan

Official Site

<http://www.shinozaki-shochu.co.jp/>

Contact Us

info@shinozaki-shochu.co.jp

日本語

English

Français

Shinozaki

Brasserie de saké de Kyūshū fondée pendant la période finale de l' époque Edo

La région d' Asakura, où se trouve l' entreprise, figure parmi les grandes régions céréaliers de Kyūshū. Les eaux souterraines célèbres du mont Aso sont utilisées à toutes les étapes de la fabrication de l' alcool. Brasserie fondée il y a quelque 220 ans. Son alcool de première qualité est très apprécié, au Japon comme à l' étranger.

Le seishu « Hiramatsu » - Il a été servi au banquet du Forum économique mondial (réunion annuelle de Davos) en 2015.

Le shōchū « Sennen no nemuri » - 16 fois médaillé d' or de Monde Selection depuis 1999. Récipiendaire du label Grand Or en 2014 et 2015.

Amazake - En vente depuis maintenant 30 ans. Il représente une partie des affaires de l' entreprise.

Liqueur « Asakura » - La saveur et l' arôme de cette liqueur viennent principalement du shōchū de blé qu' on a laissé vieillir en tonneau pendant au moins cinq ans.

Fermentation Category

Shōchū (eau de vie de céréales), seishu (vin de riz fort), amazake (vin de riz sucré) et liqueur

Address

185 Hiramatsu, Asakura, Fukuoka prefecture, Japan

Site officiel

<http://www.shinozaki-shochu.co.jp/>

Demande de renseignements

info@shinozaki-shochu.co.jp

日本の発酵文化を世界へ。
「株式会社 篠崎」は
発酵文化推進機構の協賛企業です。

発酵文化推進機構とは

日本人は、古来より発酵技術を利用して、食品の長期保存や栄養増進を図ってきました。発酵技術の利用は、発酵食品の文化として、日本に根付いています。

現在、発酵技術は、さまざまな分野で活用できる技術として注目を集めています。

NPO 法人 発酵文化推進機構は、発酵文化の推進ならびにその技術の普及を通して、食品、医薬品、化学製品、再生エネルギー等の分野の、より健全な発展に資することを目的としています。



Japanese fermentation culture to the world.
“Shinozaki” is
the supporting member of
Fermentation-culture Promotion Agency.

About Fermentation-culture Promotion Agency

The Japanese people have, since ancient times, used fermentation techniques to elongate the shelf life and enhance the nutritional value of their food. The use of such techniques are embedded into the Japanese culture as a culture of fermented food.

Today, fermentation techniques are drawing attention as a technology that can be applied in many fields.

Fermentation-culture Promotion Agency is a registered non-profit organization with the goal of contributing to the healthier development of fields such as food, medicine, chemical products, and renewable energy by promoting the culture of fermentation and disseminating related technologies.



NPO 法人 発酵文化推進機構
<http://hakkou-bunka.jp>



Fermentation-culture Promotion Agency
<http://fermentation-products.com>

日本語

English

Français

Transmettre au monde entier la culture japonaise de la fermentation.

Le symbole « Shinozaki » indique les partenaires de l' Agence de promotion de la culture de la fermentation.

L' Agence de promotion de la culture de la fermentation

Les Japonais exploitent les techniques de fermentation depuis les temps anciens pour conserver longtemps les aliments et hausser leur valeur nutritive. Les techniques de fermentation sont donc bien enracinées au Japon et y forment une véritable culture des produits alimentaires fermentés.

De plus, elles suscitent aujourd' hui un grand intérêt en tant que techniques exploitables dans divers domaines.

L' Agence a pour objectifs de promouvoir la culture de la fermentation et de contribuer, par la diffusion des techniques, à un développement plus sain de secteurs tels que ceux des produits alimentaires, des médicaments, des produits chimiques et des énergies renouvelables.



Agence de promotion de la culture de la fermentation
<http://fermentation-products.com/fr>