点长

本

回

回

## 条斤

## 被災乗り越え完成

包围

考え、この蔵付き酵母を生 て蔵にすみついている」と かした昔ながらの製法で昨 ふれた 濁流に高さる がまで に微生物が天然酵母となっ (55)は「球磨川が運んでき を再開した。下田文仁社長 つかり、約5カ月後に製造 同社の蔵は球磨川からあ 年12月から仕込み作業を続 球磨川の氾濫は流域に甚

磨焼酎も造られてきた」と けてきた恩恵も大きく、水 下田さん。感謝の思いを込 や米が育まれたからこそ球 大な被害を及ぼしたが「受 「球磨川」を銘柄に 配る。

千部作成し、 の思いをつづった冊子を? で販売する。下田さんが豪 援に対する感謝、球磨川へ 1700円(同)で県内外 **雨災害からの経過や復旧支** 酒販店などに

千本分。一升瓶3100円

製造量は一升瓶換算で3

(税別)、箱入りの四合瓶

〈吉市の大和一酒造元 「球磨川」来月発売

風土を表現。想像以上に優 ジした色の瓶を選んだ。 育々とした球磨川をイメー しい味わいに仕上がった」。 「人吉球磨の自然や

作業を始めた。 豪雨から丸2年の7月4日に発売す 込んだ新商品「球磨川」が完成し、7日から瓶詰め 一大和一酒造元」(人吉市下林町)が、復旧後に仕 2020年熊本豪雨で被災した球磨焼酎の蔵元



球磨焼酎「球磨川」を詰めた一升瓶にキャップシ ールを張る下田文仁さん (左)=人吉市

完成した球磨焼酎 「球磨川」