



琉球泡盛
株式会社 多良川

https://www.youtube.com/watch?v=rFiBoQjVW_M



Company

天、自然の恵みを活かし、
人と時代に生きる。

株式会社 多良川

新鮮な南風に抱かれた、緑豊かな地と豊富な水源に恵まれた場所に、我々が根を下ろしたのは単なる偶然ではありません。

それは天の導きによるもので、宇宙自然の営みの教えや知恵を活かして泡盛を造り、常に人に活かされ人と生きることは我々の使命と考えています。



会社プロフィール

会社名	株式会社 多良川
所在地	沖縄県宮古島市城辺字砂川85
Tel	0980-77-4108
代表者	砂川拓也
業種	酒類製造業
Web	https://taragawa.co.jp
E-mail	n-info@taragawa.co.jp
資本金	30,000,000
創設	1948年3月

代表者挨拶

株式会社 多良川
代表者 挨拶

私たちの会社は、1948年に沖縄本島からさらに300km離れた宮古島で誕生しました。

宮古島は、サンゴ礁が隆起してできた島です。ミネラル分を多く含み、超硬質な水は、タイ米を主原料とした泡盛の麴造りには最適なお水といえます。

この宮古島の自然で育った泡盛は、ふくよかな味わいと芳醇な香りを醸し出します。

創業以来培ってきた酒類製造の技術を時代と共に進化させ、新たな酒類へもチャレンジしております。

宮古島のサトウキビを使ったRUMや泡盛をベーススピリッツにしたGIN。

120年ぶりに復活した麴と芋と粉黒糖で造った新ジャンルのIMUGEなど、宮古島の農業と我々酒類製造業がともに手を取り合い、互いに発展し地域社会に貢献できるように

これからも歩んでまいります。 代表取締役社長 砂川拓也

株式会社多良川は、「天、自然の恵みを活かし、人と時代に生きる。」の経営理念の元、ここ宮古島から飲酒好奇心を刺激できるようなお酒造りに邁進していきます。



Policy

こちらは、商品やサービスの紹介のページです。



絶妙なバランスの極上古酒 長期熟成古酒 久遠

あくまで丸米使用。
それは、深みある古酒に熟成させるためのこだわり。
泡盛造りに使用するインディカ米には、米粒のままの丸米と粒を砕いた碎米があります。
収穫量をあげるには、表面積の多い碎米の方が適しているのですが、質の高い古酒造りに精進する多良川では、丸米を使用。
雑味のないやわらかくすっきりとした味わいの新酒となり、年月を重ねるほどに深みのある熟成度の高い泡盛になっていくのです。

お客様の声

以前知人に「久遠」をプレゼントしたところ、「とてもおいしかった」とのことで今回自分用にも購入。やはりおいしい～！泡盛はどうしても沖縄料理にあわせてしまいがちですが、くせのない味はどんな料理にも合います。まるやかで口当たりがよく、ロックでゆっくり飲むのがおすすめです。すぐなくなります（笑）泡盛に苦手意識をもっている方に是非飲んでいただきたいです。最近糖質を気にされる方が多いですが泡盛は糖質を気にせず飲むことができるのでおすすめです。私の周りも泡盛派が増えましたよ。

飲み方提案 ストレート

古酒を飲むなら一度は試したいストレート。
熟成古酒ならではのまるやかさ、芳醇な旨さをじっくりとご堪能頂けます。

製品づくりへのこだわり

長い長い時の熟成と丁寧な杜氏の手技で
たどり着いた極上古酒。

十年古酒をベースに、十年以上のより古酒
香漂う芳醇な古酒と、味がぼやけてしまわ
ないように少し若い古酒を絶妙なバランスで
仕次ぎした長期熟成古酒です。

インターナショナル・スピリッツ・コンペティション
金賞受賞。

モンドセレクション最高金賞連続受賞。



Products

こちらは、商品やサービスの紹介のページです。



120年ぶりに復活した庶民の酒 IMUGE.多良川 37度/720ml

その昔、泡盛がまだまだ高価であったころ、庶民のお酒はIMUGE.でありました。米麴に芋を足して発酵させ、さらに黒糖を足して発酵させる技術は、現代ではなかなか見ない製造技術です。

約120年ぶりに泡盛蔵数社で復活させました。



純宮古島産 ラム酒 MAKUGAN 40度/700ml

宮古島の糖蜜と宮古島由来の原生酵母で造り上げたラム酒。野性的な芳醇な香りが特徴的でホワイトスピリッツではありませんが、ロックカストレートがおすすめ。



ベーススピリッツは泡盛 MIYAKO GIN

ベーススピリッツに泡盛を使い、ジュンパーベリー・カルダモン・シナモン・黒コショウ・レモンピール・粉黒糖の6種類のボタニカルで造ったスパイシーなGIN.

シナモンの香りと柑橘系の味わい。スパイシーさが後をひきます。



イタリアンローストコーヒー香り BAR THINK 1988

BAR THINK 1988にての実際のレシピを元に、ベースとなる泡盛は琉球王朝を使い、深い香りのイタリアンローストのコーヒー豆を漬込んで仕上げたコクのある本格派のリキュール。まずは、ロックでお愉しみいただきたい自信作。