



酒造りは子育てに似たり。

古酒(コース)の熟成には、素焼壺を用い先人の知恵である、室温の安定する地下室でじっくり寝かせてあげる。

「寒くはないか、暑くはないか。あせらず、ゆっくりといい泡盛に成長しておくれ。」

わが子を育てるかのように泡盛にじっくりと語りかけていく。

そこには、泡盛は「生きている」とした確信があるからなのです。

コース 自然が育む時の贈り物「古酒」。

長期熟成すればするほどに、豊かな風味とまろやかさを増す蒸留酒。年代物の逸品は名品として珍重されてきました。蒸留酒の系譜を継ぐ泡盛もこうした特性をもっています。ことに三年以上熟成した泡盛は「古酒(コース)」と呼ばれ、古くから風土の文化として代々引き継がれてきました。泡盛は、寝かせれば寝かせる程に味と香りがまろやかになり、甘味を増していきます。「久米島の久米仙」では、地下貯蔵室でオリジナルの素焼きの大ガメに、最高級の古酒が自然のおもむくままに熟成をまっています。こうした熟成体系を、先祖代々伝承されてきた泡盛造りの技と心が、この島「久米島」から世界へと旅立ちます。全世界各地の銘酒に優るとも劣らない「古酒」に育まれていきます。



JAN:4954933 350021
JAN:4954933 350038



久米島の久米仙
「壺入り/古酒」

【360ml・35度/¥1,110(税別)】入数20
【900ml・35度/¥2,140(税別)】入数12
◆マイルドでありながら芳醇な味わい。御贈答用、記念品として人気の商品です。

JAN:4954933 430105
JAN:4954933 430112



久米島の久米仙
「壺入り/古酒」

【360ml・43度/¥1,480(税別)】入数20
【900ml・43度/¥2,320(税別)】入数12
◆深みのある古酒を素焼壺で造り上げました。久米島の自然が造り上げた風格のある古酒。

JAN:4954933 430051



久米島の久米仙
「壺入り・縄巻/古酒」

【1,800ml・43度/¥8,850(税別)】入数6
◆古酒造りのスタートとして、もっとも好まれる大きさのシュロ巻壺。まろやかに熟成する泡盛をお楽しみ下さい。家庭用、プレゼントに最適です。

JAN:4954933 430075
JAN:4954933 430068



久米島の久米仙
「壺入り・縄巻/古酒」

【5升/9,000ml・43度/¥36,400(税別)】
【3升/5,400ml・43度/¥31,300(税別)】
◆風格のシュロ巻壺。沖縄では古くから結婚式、お子様の誕生の記念として、古酒に「幸」をたくし、節目毎に家庭で味わってきました。御贈答用にも大変喜ばれます。