

PRESS RELEASE

～完成から5ヶ月ついに酒類製造免許が交付～
日本の酒文化を世界に広めたい。生まれ故郷である地元の再興と
日本が誇る伝統産業である酒の再興を掲げるの男の挑戦
天郷醸造所の酒造りが遂にスタート

建設:浅野翼建築設計室 画像提供:浅野翼建築設計室



その他醸造酒製造及び販売を展開する株式会社天郷醸造所（本社：福岡県田川郡福智町、代表取締役：中山雄介）は、2025年9月1日に国税庁から正式にその他醸造酒製造免許を交付されたことをご報告します。また免許受理に伴い、酒創りを本格的に始動を開始します。

代表:中山メッセージ

免許交付のご報告と感謝



このたび、私たち天郷醸造所は、5か月に及ぶ申請期間を経て、9月1日付で酒造免許を交付いただけることとなりました。これまで応援くださった皆さまに、心よりご報告申し上げます。建物と設備は3月末に完成し、5月には完成報告会を開催いたしました。本事業は、地元・福智町の誘致事業として自治体と二人三脚で進めてきた町おこしの一環です。しかし、その歩みは決して平坦ではありませんでした。

追加設備投入や資材高騰により資金繰りは当初の予定を遥かに越え、結果として資金調達も困難を極め、この1年半はまさにどん底を味わう日々でした。特に建物と設備完成後、免許交付までの5か月間は売上ゼロの中で支出のみが膨らみ、脂汗で眠れぬ夜が続きました。それでも今日まで続けられたのは、地元の皆さまとのご縁、奇跡的な出会い、そして多くの方々からいただいた温かいご支援のおかげです。心から感謝申し上げます。

これからようやく酒造りを開始できることに胸が高鳴る一方で、お待たせしてしまったことに深くお詫び申し上げます。私たちは、地元農家の方々のこだわり抜いた原料や自然の恵み、そして関わってくださった皆さまの想いを一滴一滴に込め、お酒を“作品“として世に送り出してまいります。その作品が人と人とをつなぎ、幸せと感謝の光が広がっていくことを願っております。引き続き、どうぞ温かく見守っていただけますと幸いです。

Announcement of Sake Brewing License Approval

We are delighted to announce that, after a long five-month application process, Amanosato Brewery has officially been granted its brewing license on September 1. It is with deep gratitude that we share this long-awaited news with all of you who have supported us throughout this journey.

Our brewery building and equipment were completed at the end of March, and we held a completion ceremony in May. This project began as a regional revitalization initiative in partnership with our hometown of Fukuchi Town, working hand in hand with the local government. However, the path was far from easy. Over the past year and a half, we faced severe challenges in financing, with soaring construction and material costs pushing us to the brink.

The most difficult period came after the completion of the building and equipment, when we had to wait an additional five months for the license to be issued. During this time, we endured a period of zero sales while expenses continued to accumulate. Our financial plans were severely strained, and many sleepless nights were spent in worry.

And yet, despite these hardships, we have been able to persevere thanks to the incredible support of our community, the miraculous encounters we experienced, and the unwavering encouragement from so many people. For this, we are profoundly grateful.

Now, as we finally prepare to begin brewing, our hearts are filled not only with excitement but also with sincere apologies for keeping you waiting. From here forward, we are committed to creating sake that embodies the spirit of our land—crafted with the finest local rice grown by dedicated farmers, nurtured by the blessings of nature, and infused with the passion of everyone who has been part of this journey.

We believe that each bottle is more than just sake—it is a work of art. And through these creations, we hope to spread the light of connection, gratitude, and joy, so that our sake becomes a bridge that brings people together.

Thank you for walking this path with us. We humbly ask for your continued support as Amanosato Brewery begins this new chapter.

福智町の恵みが紡ぐ、唯一無二のブランド「在る 宵」

我々が醸したいお酒

—「在る」ものを見つめ直す「酒」と「宵」の時間—



福智町から、私たちの酒造りが始まります。地域の恵みと向き合いながら、私たちが目指したのは流行にとらわれない“本当に愛せる味”。香りは穏やかに、甘さは控えめに。苦味を抑え、後味はすっきりと切れる、理想の一杯を追求します。

— 追及する3つのこだわり —

— 米へのこだわり、地域の誇り —

酒造りの命とも言える米には、福岡県産の山田錦と、地元の農家さんが育てた合鴨農法で作られる無農薬のヒノヒカリを使用しています。山田錦は私が長年使い慣れた信頼のおける酒米。

一方、ヒノヒカリは福智町で育まれる飯米です。ゆくゆくは山田錦に頼らない、我々だけの酒造りを目指しています。この土地の個性をお酒に映し出したいという思いから、地元の米を最大限活かす挑戦を続けていきます。私たちの酒造りは、地域の米とともに未来を紡いでいきます。

一大地の恵みと福智町の歴史を宿す水

酒蔵のある場所は福智山麓の麓で標高が高いため、市水である水道水は水圧の関係で使えません。そのため酒蔵建設の際にボーリングを実施して水を得ることにしました。奇跡的に微硬水である井戸水がどっと出ました。欧米のワイナリーオーナーが求めるようなミネラルを豊富に含んだ世界的にも貴重な水を使用。酒造りにおいて、このミネラル分が酵母の働きを活発にしてくれることで発酵が盛んに行われます。福知山伏流水の最上流に位置する「白糸の滝」また近隣にはラドン鉱泉水が湧き出ております。我々は積極的にこのラドン鉱泉水も取り入れながら、仕込水として「水」をとことん極めていきたいと考えています。

四季折々の副原料と、手作りの真心

副原料には、福智町で栽培された無農薬の果物とハーブを使用しています。無農薬で果物を栽培することは本当に一筋縄ではいきません。ただその分果物が持つ自然な甘みと香りが溢れ出します。また地元の方々の協力を得ながら栽培するハーブが醸し出す独特で爽やかな風味はその素晴らしい香りとともに後味をすっきりさせてくれます。そしてその全てが調和し、四季の移ろいを感じさせる一杯を作り出します。

販売までのスケジュール

天郷醸造所では、9月の酒造免許交付を受け、初回仕込みから出荷までの製造スケジュールを以下の通り進めてまいります。初回出荷は *2025年10月中旬を目標としております。

*正確な販売時期はプレスリリースにてご案内予定です。



スケジュール*前後する場合がございます

9月上旬:仕込1号「*緒奏」

内容:米洗い・麴づくり・酒母育成 → 仕込み → 発酵

9月中旬:仕込2号「*寒夜」

内容:麴づくり・酒母育成 → 仕込み → 発酵

9月下旬:仕込3号「*天郷」

内容:麴づくり・酒母育成 → 仕込み → 発酵

10月上旬～中旬:発酵後工程

副原料（ミント・レモン等）添加 → 上槽・滓下 → 瓶詰め

*販売予定の名称です

クラウドファンディングでご購入の皆様へ

クラウドファンディングでご支援いただいた皆さま、この度は商品のお届けまでにお時間を頂戴してしまい、心よりお詫び申し上げます。ここから販売に向けて本格的に製造を進め、品質に妥協することなく仕上げてまいります。出荷まで今しばらくお待ちいただくこととなりますが、手に取った瞬間に「待っていてよかった」と思っただけのような、心を込めて取り組んでまいります。改めまして、長らくお待たせしてしまいましたことを深くお詫び申し上げます。



会社概要



公式HP

<https://amanosato-sake.com/>

公式SNS

Instagram:

https://www.instagram.com/amanosato_brewery/

X (旧Twitter) :

https://x.com/amanosato_358

NOTE:

https://note.com/amanosato_sake

- 会社名：株式会社天郷醸造所
- 代表者：中山雄介
- 所在地：福岡県田川郡福智町弁城1813
- 設立：2023年12月
- URL：<https://amanosato-sake.com/>
- 事業内容：その他醸造酒製造及び販売
天郷醸造所
- 所在地：福岡県田川郡福智町上野3109-38



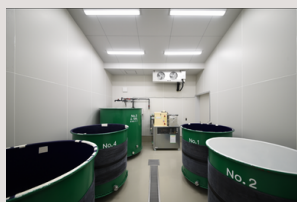
報道関係の方からのお問い合わせ先

株式会社天郷醸造所

担当：小林/城後

✉ メールアドレス：press@amanosato-sake.com

報道関係者様



私たちは福智町のクラフトサケ誘致事業をきっかけに、生まれ故郷である福智町にて新たな酒造りをスタートいたしました。2025年3月31日、かねてより建設を進めてまいりました「天郷（あまのさと）醸造所」の工事が完了。そこから5か月に及ぶ申請期間を経て、ついに9月1日付で酒造免許を交付いただく運びとなりました。

私たちが目指すのは、単なる酒造りではなく、地域とともに歩む新しい価値の創造です。福智町産の米や副原料、そして長い年月をかけて育まれた無農薬農法の原料を積極的に活かし、町の魅力を日本全国、さらには世界へと発信してまいります。

天郷醸造所では、いよいよ初出荷に向けて本格的な製造が始まります。小さな町から生まれる新しいサケ造りの挑戦が、地域の未来をどう変えていくのか——その現場をぜひ取材いただき、この物語をともに広げていただければ幸いです。