

おいしい発祥
焼酎用大麦 トヨノホシの誕生
TOYO NO HOSHI 焼酎専用むぎ

醸造家も唸る。
 こんな麦を待っていた。

焼酎メーカーが多数立地する大分県。

多種の麦焼酎が製造されていますが、大分焼酎のブランド化を進めるため、
 大分県オリジナルの焼酎用大麦品種を求める声が大きくなっていました。
 そこで、大分県と大分県酒造協同組合が共同で品種開発に取り組み、
 焼酎づくりに適した大麦新品種「トヨノホシ」が誕生しました。

大分麦焼酎の新たな歴史の始まり

「トヨノホシ」を使用した焼酎の特徴

- 大分県内で生産された「トヨノホシ」を使用。
- 香りが高く、まろやかで気品のある味わい。
- 各蔵の蒸留法や造り方で異なる味わいが楽しめる。



トヨノホシを使用した焼酎はこのネックホルダーが目印です。



各メーカーの自信作をどうぞ!

トヨノホシ焼酎商品一覧(平成29年8月現在)

メーカー	銘柄	商品説明	電話
(資)赤嶺酒造場 [臼杵市]	トヨノホシ益喜	フレッシュな甘麦の風味を放ちつつ、キリッとした味わい!!です	0974-32-2001
(株)井上酒造 [日田市]	大分麦 百助	まろやかで甘味があり、淡麗で軽やかな風味が特徴です	0973-28-2211
老松酒造(株) [日田市]	麦焼酎25度 豊星	全量麹仕込みの香り豊かなスッキリと飲みやすい焼酎です	0973-28-2116
小野酒造(株) [由布市]	由布岳トヨノホシ	食材を引き立てる優しい香りとしっかりとした麦のコク	097-582-0211
(株)久家本店 [臼杵市]	麦焼酎 常蔵 BREEZE	吟醸造りの華やかな香りとジュシーな味わい	0972-63-8000
三和酒類(株) [宇佐市]	杜翁トヨノホシ	常圧蒸留により上品な甘みを引き出した本格麦焼酎	0978-32-1431
二階堂酒造(有) [日出町]	豊の星 速津媛	華やかな香ばしさと濃醇な味わいの焼酎です	0977-72-2324
藤居酒造(株) [臼杵市]	トヨノホシ萬力屋	「大分酵母」で仕込んだ、大分尽くしの麦焼酎です	0974-32-2008
ぶんご銘醸(株) [佐伯市]	毛利トヨノホシ	スッキリとした口当たりと、麦の持つ特有の甘みを感じます	0972-58-5855
牟礼鶴酒造(資) [豊後大野市]	間牟禮鶴	トヨノホシの良さを生かした、華やかな香りの焼酎	0974-72-0101
八鹿酒造(株) [九重町]	夢鹿	麦本来の豊かな香りと、まろやかで深い味わいです	0973-76-2888
四ッ谷酒造(有) [宇佐市]	トヨノホシ兼八	カボスから抽出した大分県独自酵母を使用しています	0978-38-0148

今後発売予定のメーカー

- 堂島酒類(株) [竹田市] TEL.0974-63-3816
- (有) 常徳屋酒造場 [宇佐市] TEL.0978-32-0011
- 藤居醸造(資) [豊後大野市] TEL.0974-37-2016
- みろく酒造(株) [杵築市] TEL.0977-28-6888

※銘柄の詳細は、各メーカーにお問い合わせください。

麦の味を引き出す醸造家がいる。
 醸造家を引き出す麦がある。

おいしい発祥

トヨノホシ

TOYO NO HOSHI

焼酎専用むぎ

麦焼酎のために生まれた麦、できました。

大分県焼酎用大麦新品種推進協議会(大分県酒造協同組合)
 〒870-0818 大分市新春日町1-3-43 TEL.097-543-9901

大分県焼酎用大麦新品種推進協議会