

車
轉 jyouzou



轟醸造株式会社

〒444-0104

愛知県額田郡幸田町大字坂崎字竹下52番地

TEL.0564-62-1157

<https://www.todorokizyouzou.com>



<https://www.instagram.com/todoroki.j.k>



蔵には蔵の味がある

幸田町から始まった

戦後の農地改革の中で、加工部の事業として甘藷（かんしょ）から「芋アメ」が製造されました。さらにこれをアルコール化しようと、地元を中心に会社を発足させました。寝食を忘れて技術の習得、作業に没頭した結果、年を追って地場産業としての成果があがり、一般に「轟焼酎」と呼ばれ世の注目を浴びるようになりました。その後、会社の業績も順調に伸び、営業種目も数を増し、製品の銘柄名に合わせ、昭和42年に会社名を轟醸造株式会社と改め、現在に至ります。

轟醸造の歴史

昭和24年3月

前身となる坂崎醸造工業株式会社を設立、
しょうちゅう免許取得

昭和42年9月

製品の銘柄名に合わせ、轟醸造株式会社に改名

令和3年7月

スピリッツ免許取得

lineup

クラウドファンディング出展品



十方峰ウォッカ

720ml

創業以来75年にわたり多くの焼酎を世に送り出してきた霧醸造がとにかく「飲みやすい」を追求して作りあげたのが「十方峰ウォッカ」です。天然水を取り入れ極限まで雑味を取り除き飲みやすさと口当たりの良さを実現し、「水のようなウォッカ」が誕生しました。カクテル作りに最適です。

40°

蔵轟 25°

KURA TODOROKI

720ml

樽で長期熟成させた焼酎甲類を30%使用しています。熟成された焼酎は琥珀色で風味が際立ちまろやかな味わいです。水割りや寒い冬はお湯割りがオススメです。



25° 彦左焼酎

hikosa shochu MUGI

720ml

麦焼酎が10%入っている混和焼酎。すっきりとキレのある麦の味で飲みやすさ抜群です。

彦左焼酎 25°

hikosa shochu imo

720ml

芋焼酎が15%入っている混和焼酎。ほんのり甘い芋の味と香りが魅力です。



甲類焼酎

糖質、プリン体ゼロで健康を意識した方にピッタリの焼酎です。飲み方いろいろ自分好みの味が作れ食中酒として最適です。特にオススメは「レモンサワー」です。

- ・ホワイトリカー アルコール分35%
- ・とどろきだるま アルコール分25%
- ・とどろきだるま アルコール分20%



甲類乙類混和焼酎

混和焼酎は飲みやすさと味わいが良く、コストパフォーマンスがとても良い焼酎です。ライトな味わいの甲類と風味豊かな乙類の「いいとこ取り」の焼酎です。

- ・彦左しょうちゅう (麦焼酎5%入) アルコール分25%
- ・彦左しょうちゅう (麦焼酎10%入・貯蔵酒入) アルコール分25%