



技をつくし、心をつくし。
職人の情熱と伝統が結実した一杯。

西吉田酒造株式会社
本格麦焼酎つくし

HISTORY

焼酎の世界に、新たな扉を開く「つくし」シリーズ。
焼酎好きの旅路は、人それぞれ。最初に出会う一本が、すべてを決めるとは限らない。
ある人は、香ばしい麦の香りに惹かれ。ある人は、深いコクの余韻に酔いしれる。
一つの出会いが、次の一本へと誘い、やがて麦焼酎の深みにはまる。
「つくし」は一本ごとに異なる個性を持ち、飲み手の感性に寄り添う。
今日の気分合う一本を、特別な一杯を。
すべてを揃えることで知る「つくし」という名に込めた、技と心の軌跡を。





西吉田酒造株式会社
本格麦焼酎つくし

HISTORY

吉田焼酎醸造場創業

明治26年（1893年）、
福岡県で吉田焼酎醸造場創業。
元は、七代前の吉田正五郎三兄弟が西の
吉田、東の吉田、南の吉田で酒造業を創
業したことから始まる。最終的に西の吉
田が残ったことから、西吉田酒造が焼酎
専業蔵になった経緯がある。



写真は1950年代

1893

1959年（昭和34年）、
株式会社に改組
西吉田酒造株式会社となる
主力商品は粕取焼酎國宝



筑紫

1975年（昭和50年）
主力商品は麦焼酎筑紫

1975

2001

2006年（平成28年）
つくし海外デビュー

2005

2006

2008



TSUKUSHI八女の緑茶梅酒 12度

2012年（平成24年）
八女の豊かな土が育んだ銘茶と、たわわに実
る立花の梅。このふたつの恵み、地元の農産
物に注目し発売。

2012



つくし梅酒 17度
つくしうめ酒 12度
つくしいちご酒 12度

2008年（平成20年）発売開始
地元こだわった商品を造りたいと、
筑後産の果実を使ったリキュールを開発。



全麹つくし

2005年（平成17年）発売開始
全麹仕込みのもろみが引き出す新たな味を求めて、
全麹つくしを発売。



本格麦焼酎 つくし白ラベル
本格麦焼酎 つくし黒ラベル

2001年（平成13年）発売開始。
料理によって様々なバリエーションを楽しめる「つくし」。
つくしシリーズの基本のキ！食事との相性の良さを学べる。
教科書、のような存在。魚なら白、肉には黒。

2014

2014年（平成26年）
現社長 吉田元彦 七代目社長就任

2015

2016

2019

焙煎麦焼酎つくし

2019年（平成31年令和元年）発売開始
今までになかった焼酎をとの思いで造られた焼酎
焙煎麦焼酎つくしを発売。



2016年（平成28年）
つくし黒ラベル福岡国税局酒
類鑑評会で最高位「大賞」
を受賞。



TTSUKUSHI ゴールド

2015年（平成27年）発売開始
樽貯蔵と、ブレンドの技術を活かし
長期樽貯蔵のつくしGOLDを発売。



本格麦焼酎つくしプラチナ

2025年（令和7年）限定販売
創業130周年記念として、15年貯蔵の
つくしプラチナを発売。



2023年（令和5年）発売開始
「荒濾過濁り製法」により、
厚みのある味わいの
新しいクラフトジンが生まれた。



2025

2023



本格焼酎蒸留所 西吉田酒造株式会社

【焼酎造りは、笑顔づくり】

生活を、少し笑顔にできる酒。
神（ハレ）の酒である清酒に対し、人（ケ）の酒である焼酎として。
日々の営みに寄り添い、笑顔を生む焼酎。「焼酎造りは笑顔づくり。」
の想いのもと、お客様や焼酎造りに関わるすべての人を笑顔にする焼酎を
追求し続けます。伝統を大切にしながら、新たな挑戦を積み重ねていきます。



西吉田酒造株式会社
本格麦焼酎つくし

HISTORY

【西吉田酒造の焼酎造りの原点】

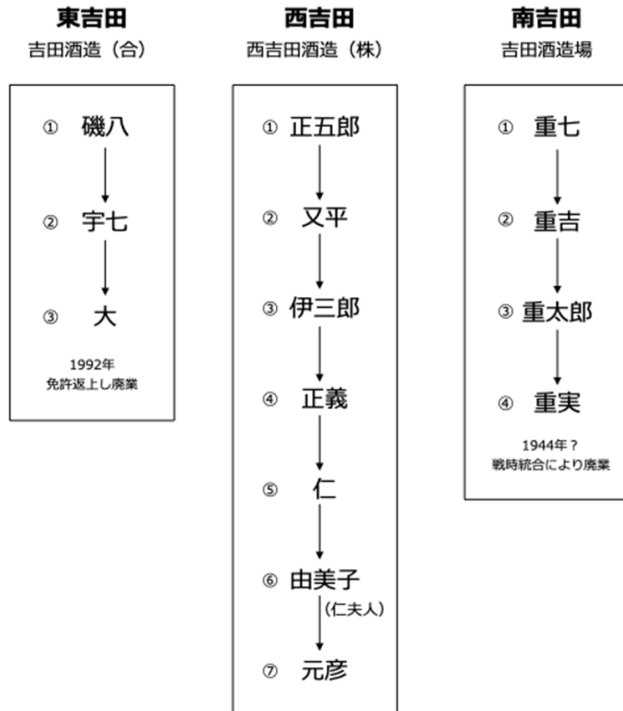
福岡県の焼酎造りは、農作業の一環として始まりました。清酒粕ともみ殻を蒸して、肥料を作る過程で、発生したアルコール蒸気を冷却し回収することで早苗饗（さなぶり）焼酎が造られていました。当時は庄屋のもとで祭りで振る舞われ、庶民の楽しみとなっていました。

弊社の歴史は江戸幕末期、現在地からやや南に下った旧久留米藩水田村で油屋と米作、酒造を営んでいた名主吉田家の倅である、重七・正五郎・磯八の吉田三兄弟の物語から始まり、その流れを受け、明治26年、吉田焼酎醸造場として創業。

さらに明治29年の酒造税法制定を契機に、焼酎造りは本格的な事業として歩みを進めていくこととなりました。※早苗饗（さなぶり）（田植えが無事に終えた祝いの祭り”早苗饗祭り”で飲まれた焼酎）

地主副業型酒造家 開始

西南戦争から6年後の1883年（明治16）吉田三兄弟の二番目、正五郎は地主として産出する米の二次加工品として酒の製造（地主副業型酒造家）を開始。この正五郎こそが、のちの西吉田酒造の始祖である。



写真は1950年代

吉田焼酎醸造場創業

1893年（明治26年）、福岡県にて吉田焼酎醸造場を創業。七代前の吉田正五郎をはじめとする吉田三兄弟は、それぞれ酒造業を興し、「西の吉田」「東の吉田」「南の吉田」と呼ばれていました。このうち「西の吉田」を継ぐ蔵であることから、「西吉田酒造」の名が生まれました。

1959年（昭和34年）、株式会社に改組 西吉田酒造株式会社となる。主力商品は粕取焼酎國宝。

（南東吉田と西吉田5代までの名前は『筑後下妻郷土史』（1985年）に依る）



「つくし」の名に込めた想い



西吉田酒造株式会社
本格麦焼酎つくし

HISTORY

「つくし」は、漢字で「筑紫」と書きます。

西吉田酒造が位置する筑後平野一帯は、古代には「筑紫の国」と呼ばれ、九州でも大きな勢力を持った地域でした。

近隣には、豪族・磐井を祀ると伝えられる岩戸山古墳があり、また吉田大神宮が建立されるなど、古くから地域の人々に大切にされてきた歴史ある土地です。

さらに、西吉田酒造発祥の地である馬間田は、戦国時代に武将筑紫広門が居を構えた場所でもあり、私たちはこの地に深いご縁を感じています。

このような歴史と土地のつながりから、ふるさと「筑紫」とのご縁、そして祖先から続く人の縁を大切にしたいという思いを込めて、弊社の焼酎の銘柄を「筑紫」といたしました。

今日では「筑紫」を「ちくし」と読むことも多くなりましたが、私たちは本来の読みである「つくし」を大切にし、焼酎の銘柄名として「つくし」と名付けています。



「つくし」の名に息づく筆のぬくもり



西吉田酒造株式会社
本格麦焼酎つくし

HISTORY

この焼酎に「つくし」という名を与えるにあたり、その想いを託す文字には、特別な意味を持たせたいと考えました。

そこで思い浮かんだのが、以前より親交のあった書家・松田朴伝氏でした。

筆から生まれる文字には、どこか温かく、穏やかでありながら、静かな力強さが宿っています。

悠久の歴史の流れと、人の営みのぬくもりを包み込むようなその筆致は、

「つくし」という名に込めた、

やさしさ、誇り、そしてふるさとへの想いを、見事に表現してくださいました。

蔵の想いと、書の心がひとつになって生まれた「つくし」の文字。

その一筆一筆には、筑紫の大地と人の縁を大切にする

西吉田酒造の精神が込められています。

一杯の焼酎を通して、その物語を感じていただけましたら幸いです。

・松田 朴伝

【プロフィール】

1940年 佐賀県基山町生まれ。福岡県在住の書家、造形作家。

