瑠
璃

RURI
TSUKUSHI

― この青を、未来へ。 ―

25th ANNIVERSARY

本格麦焼酎　つくし瑠璃

TSUKUSHI 25th ANNIVERSARY

「つくし瑠璃」に込めた想い

この青を、未来へ。

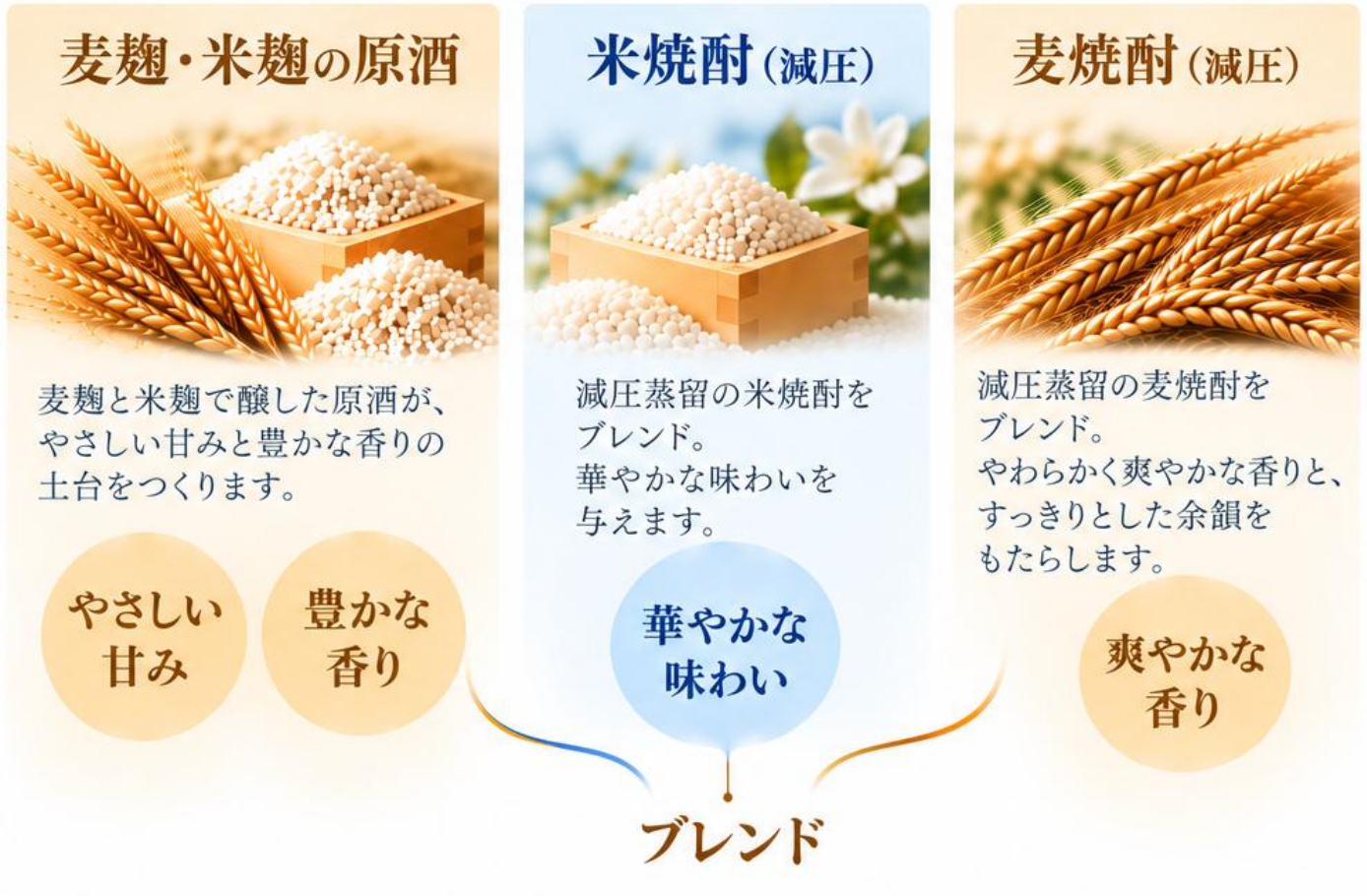
25年の感謝を込めて、これからの「つくし」の未来へ想いをつなぐ。
そんな願いから生まれた、25周年を記念する特別な一本です。

01	25年の感謝	2001年の誕生以来、「つくし」を支えてくださった皆様への感謝を、一本の焼酎に。
02	瑠璃という青	宇宙から見た地球の、深く澄んだ青。美しい自然が未来へ受け継がれることへの願いを重ねました。瑠璃色の地球、その美しい青を、一杯に込めて。
03	笑顔を未来へ	人と人が穏やかに酒を酌み交わし、笑顔で語り合えること。 **「焼酎造りは、笑顔づくり。」** 焼酎がつなぐ時間を、これからも。



麦と米、ふたつの麹が織りなす、
やさしい甘みと、すっきりした余韻。

麦麹と米麹で造った特別な原酒をベースに、米焼酎と麦焼酎をブレンド。
それぞれの個性を調和し、ほのかな甘みを感じながらも、後味はすっきり。
食事とともにゆっくり楽しめる、つくし瑠璃ならではの味わいです。



ー味のイメージー
TASTE CHART

やさしい甘みと華やかな香り、
すっきりとした後味が調和した、
ライトミディアムの味わいです。

味わいのタイプ　ライトミディアム

香り	穏やか	華やか
甘み	すっきり	しっかり
後味	すっきり	余韻がある

こんな方におすすめ

- ☑ 焼酎初心者の方
- ☑ すっきりと飲みやすい焼酎をお探しの方
- ☑ 食事と一緒にゆっくり楽しみたい方
- ☑ 贈り物に特別な一本を選びたい方

「つくし瑠璃」おすすめの飲み方

HOW TO ENJOY



♦SODA ｜ ソーダ割り

軽やかな香りと
爽やかな飲み心地を楽しむ。



♦ROCK ｜ ロック

ゆっくりと変化する味と香り、
やわらかな余韻。



♦HOT WATER ｜ お湯割り

ふんわり立ち上がる香りと、
くつろぎのひと時を。

「つくし瑠璃」と料理のペアリング

～ 麹がつなぐ、日本の食と焼酎 ～

味噌、醤油、塩麹、みりん、日本酒、甘酒や米酢。日本の食文化を支える発酵調味料には、麹の力が息づいています。
同じく麹の働きで造られる焼酎にも、豊かな風味と奥深い味わいが生まれます。

麹が引き出す料理のうま味や甘みに、「つくし瑠璃」の軽やかな甘みとすっきりした飲み口が寄り添う。
麹を使った日本の発酵文化が育んだ、食と焼酎の心地よい調和を、是非お楽しみください。



お刺身 × 刺身醤油

新鮮な魚の味わいを、醤油のうま味とともに



銀だらの西京焼き

味噌のコクと香ばしさが広がる一皿



鶏の塩麹焼き

塩麹が引き出す、鶏肉の豊かなうま味

つくし 瑠璃 商品概要

PRODUCT SPECIFICATIONS



商品概要

商品名	本格麦焼酎 つくし瑠璃
原材料	大麦麹（国内製造）、米麹(国産米)、大麦、米(国産)
容量／度数	720ml ／ 25度
希望小売価格	5,000円（税別）
包装	専用化粧箱入り
出荷開始日	2026年11月9日（月）
販売場所	全国つくし特約店
JAN ケース入数	4980961920349　／ 3 本

つくしシリーズ

一つひとつの異なる個性。あなた好みの「つくし」を探してください。

つくし白



肴を引き立て、すっと澄む。

① 香り　軽快でフルーティー
② 味わい　軽やかな甘みとキレ
③ 商品特徴　黒麹・減圧蒸留
④ 料理　白身魚・焼鳥（しお）
⑤ 飲み方　ロック・水割り
⑥ アルコール分 25度

2024｜第12回 福岡県酒類鑑評会　金賞
2022｜第10回 福岡県酒類鑑評会　金賞
2016｜福岡国税局酒類鑑評会　金賞

つくし黒



麦の旨みが、肉に合う。

① 香り　芳醇な麦の香り
② 味わい　濃厚な旨みと甘み
③ 商品特徴　黒麹・常圧蒸留
④ 料理　焼鳥（たれ）・もつ鍋
⑤ 飲み方　ロック・お湯割り・ソーダ割り
⑥ アルコール分 25度

2026｜第14回 福岡県酒類鑑評会　県知事賞
2022｜SFWSC　ダブルゴールド
2016｜福岡国税局酒類鑑評会　大賞

全麹つくし



麹の甘みが、なめらかに深く。

① 香り　キャラメルのような甘い香り
② 味わい　濃醇でなめらか
③ 商品特徴　麦麹100%仕込み
④ 料理　焼肉・スペアリブ
⑤ 飲み方　ロック・お湯割り
⑥ アルコール分 25度

2025｜第13回 福岡県酒類鑑評会　金賞
2021｜第9回 福岡県酒類鑑評会　金賞
2017｜LA国際スピリッツコンペティション金賞
2016｜第5回 福岡県酒類鑑評会　県議会議長賞

焙煎つくし



ほろ苦いコクと、優しい甘さ。

① 香り　スモーキーな焙煎香
② 味わい　ビターなコクと甘み
③ 商品特徴　焙煎大麦使用
④ 料理　チョコレート・ナッツ・燻製
⑤ 飲み方　ロック・水割り・ソーダ割り
⑥ アルコール分 25度

2026｜Kura Master　金賞
2025｜TWSC　金賞
2024｜IWSC　金賞（98点）

つくしGOLD



樽の甘い余韻にひたる。

① 香り　芳醇なオーク樽の香り
② 味わい　深い甘みとまろやかさ
③ 商品特徴　オーク樽貯蔵
④ 料理　チョコレート・ナッツ
⑤ 飲み方　ストレート・ロック・ソーダ割り
⑥ アルコール分 28度

2022｜第10回 福岡県酒類鑑評会　金賞
2018｜第7回 福岡県酒類艦評会　県議会議長賞

つくしプラチナ



熟成の深みを、ゆったりと。

① 香り　熟成感のある芳醇な香り
② 味わい　まろやかで奥深い
③ 商品特徴　秘蔵蔵での熟成酒
④ 料理　ナッツ
⑤ 飲み方　ロック・ソーダ割り
⑥ アルコール分 40度

つくしプラチナ2025



華やかに香り、余韻は深く。

① 香り　華やかでフルーティー
② 味わい　繊細な甘みと深い余韻
③ 商品特徴　麦麹×米麹・長期熟成
④ 料理　食後のドリンクとして
⑤ 飲み方　ロック
⑥ アルコール分 30度

つくし瑠璃 NEW



調和の中に、味わい深く。

① 香り　華やかな香り
② 味わい　軽快な甘みと爽やかな余韻
③ 商品特徴　麦米全麹に麦と米の原酒をブレンド
④ 料理　魚・焼鳥（しお）
⑤ 飲み方　ロック・ソーダ割り
⑥ アルコール分 25度

つくしシリーズ 飲み比べ

Comparative Tasting

すっきり　Smooth Taste

淡麗 軽快
Light
Flavor

重厚
香ばしい
Rich
Flavor

芳醇　Strong Taste

















一本ごとに異なる個性。広がる麦焼酎の世界。

すっきり軽やかな味わいから、香ばしく深いコクまで。
「つくし」シリーズには、それぞれ異なる魅力があります。
飲み比べることで、新たな美味しさとの出会いが生まれます。
今日の気分や好みに合わせて、あなたのお気に入りの一本を
見つけてください。

西吉田酒造・つくし HISTORY

1893 — 2026

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が酒造業を興し、「西の吉田」を継ぐ蔵として西吉田酒造の名が生まれました。



写真は1950年代

1893 — 創業
吉田焼酎醸造場 創業

1959 — 会社化
株式会社に改組

1975 — 筑紫
主力商品 麦焼酎「筑紫」

2001 — つくし白・黒
つくし白・黒 発売

2005 — 全麹
全麹つくし 発売

2006 — 海外
つくし海外デビュー

2008 — リキュール
つくし梅酒
うめ酒・いちご酒
発売

2012 — 地域
八女の緑茶梅酒
発売

2014 — 七代目
吉田元彦
七代目社長就任

2015 — GOLD
つくしGOLD 発売

2016 — 受賞
つくし黒
福岡国税局鑑評会
「大賞」

2019 — 焙煎
焙煎麦焼酎つくし
発売

2023 — GIN
吉田クラフトGIN
発売

2025 — PLATINUM
つくしプラチナ
限定発売
つくしプラチ2025
発売

2026 — RURI
つくし25周年
瑠璃発売

伝統を大切にしながら、新たな挑戦を積み重ねてきた西吉田酒造。
2026年、「つくし」は誕生25周年を迎えました。



お問い合わせ

「本格麦焼酎つくし 瑠璃」のお取り扱いに関するご相談は、

弊社営業担当または下記までお気軽にご連絡ください。

西吉田酒造株式会社

〒833-0041 福岡県筑後市大字和泉612番地

TEL: 0942-53-2229 | Web：info@nishiyoshida.jp