



6月に福岡市のワン・フクオカ・ビルディングで開かれた「凱旋報告会」。天郷の最上級モデルを「CANNES GALA」で提供した活況と興奮を約100人に報告。

福智町で、だからこそ叶った。 支えていただき「今」がある。

中山雄介さんの姉で、天郷醸造所の総務を務める城後佳代さん。酒造を立ち上げてから順調とは程遠い日々でした。今回のカンヌへの商品提供を心から喜びながらも、その過程には華やかさだけでなく、何度も窮地に立たされる瞬間があったといいます。

「ゼロからのスタートで、これがダメだったら終わる、というターニングポイントがいくつもありました。成功の確率からすると無謀にも感じましたし、やめたほうがいいと何度も思いました。でも『弟が本気でやるなら』と身内全員で助け合ってきました。度重なるトラブルの中で、どうしようかと迷った時もありましたが、『採算が取れなくても故郷のために、町に帰ってきて頑張るなら力になりたい』と協力してくださった地域の方々のおかげで、今があります。私や弟も含めて、この町だからこそできたこと。違う場所だったら、決してうまくはいかなかった。有難いご縁に助けられた分、今度は恩返しできるようにになりたい。今もお世話になるばかりですが、少しづつ返していければと思います」。



天郷醸造所
城後佳代さん

「もうダメかな」って思うことの連続でした。



いち早く町内で天郷醸造所のお酒を提供している「寿司・和食 たちばな」「炭火・鉄板焼ステーキ&ハンバーグ くずはら」「ピストロ みな川」。地元有名店の華やかな食を、天郷のお酒がキレのある口当たりで、和洋問わずキリッと引き立てます。

材はできるだけ良いものを取り入れたい。見た目に美しい器は、私たちの感性を育んでくれます。
天郷醸造所のお酒は、まちの産品を贅沢に使用して作られています。そんなお酒と、料理と、器。互いが互いを引き立てる、まさに「三味」一体なまちの結晶です。



い、現代に響く新たな価値を生み出す必要があります。
同じ土地の恵みを受けるお酒と器のコラボレーションは、海外でも高く評価されました。産品単体の魅力にとどまることなく、それぞれが持つ魅力を組み合わせた先に生まれる相乗効果は、まだ見ぬ無限の可能性を秘めています。

まちの誇りと伝統の炎を絶やさな
いために、
上野焼の存在をより多くのひとに
知ってもら



江戸時代初期、かつて藩主が御用窯として用い、茶の道具である茶陶として発展してきた上野焼。何年、何代にも渡って磨き続け、一切の妥協も許さず守り、継承してきた「本物」の御業がここにあります。



食べる、飲む、味わう… 毎日の営みだからこそ 地元ならではの贅沢を

酒 単体で楽しむもよし。ですが、最大限に楽しむうえで欠かせないのが「食」。生きることは食べることであるからこそ、充実した時間にしたもの。ほんの少しの間や工夫次第で、日常に在る幸せと郷土の恵みを感じることもできます。食材をいつもより多く福智町産の物を選んだり、いつもの食事の器を上野焼に変えてみたり…といっ

町 が誇る国指定伝統工芸品「上野焼」。土と水と炎によって、匠の手から生まれる器はすべて一点もの。長く使えば色に変化し、表情を変える上野焼は、料理を盛っても、酒を注いでも、いつも違った美しい表情を見せてくれます。職人の技が宿る異なる風合いや手触りは、器を手取る人に400年以上の重厚な歴史を感じさせる一品です。

使えば使うほど寄り添い 自分だけの手に馴染む 共に生き、育てる器



天郷のお酒と相性の良い逸品「たちばな」の「胡麻カンパチ」と「黒毛和牛ローストビーフ」。

その魅力を引き立たせる 食と器の相乗

福智の水と土が育んだ酒と器に、食の彩りを加える。
風土の結晶(テロワール)を五感の全てで感じるひと時。



420年を超える伝統を今に受け継ぐ上野焼の工房。時代に挑む創意が作品に宿る。