「いも麹　芋」「蔓無源氏」発売から今まで

	いも麹　芋	蔓無源氏
平成９年(1997年)	地元酒販店からの提案により、**業界初の芋100%の焼酎を仕込む（12月）**	
平成１０年(1998年)	平成９年に仕込んだ芋100%焼酎を初めて発売(900mlで1,000本限定(地元酒販店のみ)、9～10月)	
平成１１年(1999年)	**「いも麹芋」の全国発売開始（12月）**	
平成１２年(2000年)	黄麹を使った芋100%の焼酎「純芋醸酎」を初めて仕込む(11月)	
平成１３年(2001年)	「純芋醸酎」の発売開始(5月)	「蔓無源氏」の造りの基となった「大正の一滴」を初めて仕込む(9月)
平成１４年(2002年)	3年貯蔵「いも麹芋」の発売開始(9月)	「大正の一滴」の発売開始(4月)
平成１５年(2003年)		鹿児島県農業試験場にて、「蔓無源氏」の芋の**苗を10本**頂き、農家･**谷山さんが「蔓無源氏」の芋作り**を始める(7月)
平成１６年(2004年)		
平成１７年(2005年)		平成15年から育てた「蔓無源氏」が3.5t収穫され、**初めて「蔓無源氏」の焼酎を仕込む**(11月)…蔓無源氏3.5t＋ｺｶﾞﾈｾﾝｶﾞﾝ5.5t
平成１８年(2006年)		平成17年仕込み**「蔓無源氏」を原酒で、初めて発売**する(10月)
平成１９年(2007年)		
平成２０年(2008年)	大阪の種麹屋さんの協力で作られた**「いも麹」専用の白麹菌**を使って、「いも麹芋」を仕込む	平成18年仕込み「蔓無源氏」を、原酒で発売(1月)…「蔓無源氏」の割合80%
		４年目の仕込みにしてようやく、**「蔓無源氏」の芋100%**で仕込む(11月)
平成２１年(2009年)	「いも麹」専用菌を使った「いも麹芋」の発売開始(5月)	平成19年仕込み「蔓無源氏」を、**26度で初めて発売**する(10月)
		「蔓無源氏」用の**麹米に、霧島市産長粒米「夢十色」**を使って仕込む(11月)
平成２２年(2010年)		平成20年仕込み「蔓無源氏」(蔓無源氏全量)を、原酒で発売する(1月)

「いも麹　芋」「蔓無源氏」の今後の予定

	いも麹　芋	蔓無源氏
平成２２年(2010年)		平成20年仕込み「蔓無源氏」(蔓無源氏全量)を、26度で発売予定(10月頃)
		「蔓無源氏」用の**麹米は、全量、霧島市産長粒米**を使用する予定(11月頃)
平成２３年(2011年)		平成21年仕込み「蔓無源氏」原酒(麹米に夢十色)を発売予定

平成２４年(2012年)	「いも麹」専用菌で仕込んだ「いも麹芋」の３年貯蔵を発売予定(4月頃)	麹米に夢十色を使った「蔓無源氏」の26度を発売予定