翁酒造は長い歴史と伝統を受け継ぎ、地域の農産物により郷土の酒を造ってきました。

麹と酵母を使用するお酒は日本独特の発酵方法であり、当社でも今日まで改良を重ねながら地元のお客様に愛され、事業を続けてまいりました。

当社は160年以上前に福岡県糟屋郡須恵村にて旅館を営んでおりましたのが前身であります。昔この地にはやり目の治療に来れれる方が沢山おられ、目医者、製薬業があり、遠方より来られた方の宿屋として利用されたのが今日の酒造業にいたっております。