

商品詳細・価格表

商品名	かなた		製造元 株式会社恒松酒造本店 熊本県球磨郡多良木町大字多良木1022 TEL 0966-42-2381 FAX 0966-42-6876	
容量	720ml	JANコード	4981498000405	
入り数	12本	希望小売価格	1150円（税別）	
商品サイズ (cm)	幅	9.0cm	ケースサイズ (cm)	幅 40.0cm
	奥行き	9.0cm		奥行き 30.0cm
	高さ	19.5cm		高さ 22.0cm
商品重量(kg)	1.2kg	ケース重量(kg)	15.0kg	
		配送ロット	5ケース以上（混載可）	

原材料・造り

アルコール度数	21度
主原料	米（国産）
麴	米麴（国産米）
麴菌	白麴
蒸留	減圧蒸留
味わい	クセが無くスッキリした飲み口
お勧めの飲み方	◎ロック ○水割り お湯割り
ターゲット	米焼酎ファン、焼酎のライトユーザー

商品画像



商品特徴



「かなた」は、減圧蒸留によってクセの無いスッキリとした飲み口と、更に吟醸香を高めることで清涼感のある独自の香りを実現した新感覚（吟醸酒感覚）の本格米焼酎です。

飲みやすさを追求した結果、アルコール度数は21度、オンザロックでピュアな香りを感じて頂けます。そして透明感ある流線型のボトルは、女性にも持ち易く優しいフォルムです。

— 球磨焼酎の伝統製法を守り、新たな味わいを創造します —

株式会社恒松酒造本店は大正6年の創業以来、伝統製法で焼酎を育てている熊本の焼酎蔵です。山々から注がれる豊かな水系を活かし地下100mから湧き出る地下天然水を使用するなど「水」にもこだわっています。麴菌や酵母の特性を研究し新たな味わいの開発にも挑戦しています。