

米焼酎スペック②

商品名	常圧古酒球磨拳 (しょうあつこしゅくまけん)	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	
入り数	12本	
アルコール度数	25度	
原材料	米麴(国産米)・米(国産)	
麴菌	白麴・黄麴	
蒸留	常圧蒸留	
仕上げ	無濾過	
商品サイズ(cm)	幅 8.0cm	
	奥行き 8.0cm	
	高さ 27.8cm	
商品重量(kg)	1.2kg	

容量	1800ml	
入り数	6本	
アルコール度数	25度	
原材料	米麴(国産米)・米(国産)	
麴菌	白麴・黄麴	
蒸留	常圧蒸留	
仕上げ	無濾過	
商品サイズ(cm)	幅 10.0cm	
	奥行き 10.0cm	
	高さ 40.0cm	
商品重量(kg)	2.7kg	

商品特徴



一次仕込みの酒母です



手作業で仕上げます。

吟醸酒用黄麴と酵母で低温発酵させました。そして常圧で蒸留し長期熟成していますので華やかな中に深い芳醇な味わいが加わり、他の米焼酎との違いがはっきり分かります。この味わいを残すため無濾過で仕上げました。常圧ならではの香ばしい香りと、どっしりとした味わいをお楽しみください。



球磨焼酎蔵です。

—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。