

芋焼酎スペック②

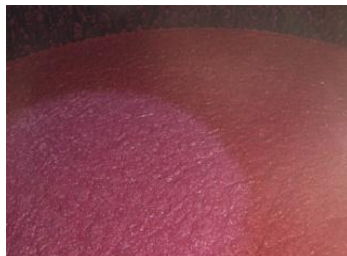
商品名	紫王道 (むらさきおうどう)	製造元 株式会社恒松酒造本店 熊本県球磨郡多良木町大字多良木1022 TEL 0966-42-2381 FAX 0966-42-6876
容量	720ml	
入り数	12本	
アルコール度数	25度	
芋品種	ムラサキマサリ	
麹菌	黒麹	
蒸留	常圧蒸留	
仕上げ	無濾過	
商品サイズ (cm)	幅 8.0cm	
	奥行き 8.0cm	
	高さ 27.8cm	
商品重量(kg)	1.2kg	

容量	1800ml	
入り数	6本	
アルコール度数	25度	
芋品種	ムラサキマサリ	
麹菌	黒麹	
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



地元で収穫したムラサキマサリです



もろみは果実のような良い香りです

地元で契約栽培したムラサキマサリを使用した本格芋焼酎です。芋はすべて手作業で選別し、黒麹で仕込みました。二次もろみに更に手を加え、ムラサキマサリならではのフルーティーな香りを一層高めています。手造りの味わいを大切に残すため、時間をかけ無濾過で仕上げた自慢の1本です。



手作業で仕上げています

生産者と共に取り組んでいます 一球磨で栽培した原料を使った焼酎造り

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。また、地元で収穫した芋を使用した芋焼酎は、手造りならではの個性ある焼酎に仕上がっています。