

芋焼酎スペック①

商品名	王道楽土（おうどうらくと）	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	黄金千貫	
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	黄金千貫	
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



地元で収穫した黄金千貫です



黒麹で仕込みます

地元で収穫した黄金千貫を手作業で選別し黒麹で仕込みました。芋本来の風味を残すため無濾過で仕上げた本格芋焼酎です。口に含むと蒸したお芋そのものの香りとスッキリとした甘みが広がり、後味も余韻となって口に留まります。無濾過ならではの芳醇な味わいをお楽しみ頂けます。



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。