

芋焼酎スペック③

商品名	紅王道（べにおうどう）	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	紅はるか	
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	紅はるか	
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



すべて手作業で選別します



一次仕込み。
黒麹づくりです。



蒸しあがった「紅はるか」です。

「紅はるか」は、熊本にある九州沖縄農業研究センターで2007年に開発されました。まだ新しい品種で、安納芋よりはるかに甘いという事から「紅はるか」と名づけられました。また「紅はるか」を焼き芋にすると糖度が50度を超え、その高さから自然に皮から蜜が溢れだす程です。

蔵では「紅はるか」をひとつひとつ手作業で選別し、黒麹で仕込みました。また、2次仕込みで香りと甘さを更に高めました。こだわりを大切に残すため無濾過で仕上げた渾身の1本です。

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、手造りならでわの個性ある焼酎に仕上がっています。