

恵まれた良質の米・水で  
 伝統を継承しながら  
 チャレンジし続ける  
 焼酎づくり



【特別限定酒大石】 長期琥珀熟成させた米焼酎  
 【芳華 礼世奈】 華やかで甘みのある米焼酎

# 1 合資会社大石酒造場

住所／熊本県球磨郡水上村岩野1053  
 TEL.0966-44-0001 FAX.0966-44-0419  
<http://www.ohishi-shuzohjyo.jp>  
 E-mail／[info@ohishi-shuzohjyo.jp](mailto:info@ohishi-shuzohjyo.jp)



熊本県で最大の河川、球磨川。球磨焼酎の中でも最上流に位置する感。

創業明治5年(1872年)、主要銘柄は長期琥珀熟成酒の「大石」、地元で中心に親しまれる「鬼倒」、最近では新酵母「KF7」を使用することにより、華やかで甘みのある「礼世奈」、などの米焼酎メインに製造しています。

原料米にこだわりがあり、自社生産法人、大石農場で自家栽培する「ひのひかり」「森のくまさん」「吟のさと」「山田錦」、契約栽培で「鯉農法無農薬米 五百万石」等を使用することにより、安心安全な焼酎造りを行っています。

弊社の特徴のひとつに長期熟成させている焼酎があるが、貯蔵する樽は天井に届くほどの棚にずらりと約1200本で貯蔵しているが、それぞれの樽でじっくりと寝かせた焼酎をブレンドし、独自の味わいを引き出している。

常圧の焼酎はカメにゆっくりと寝かせ、まるでコクのある熟成方法をしている。

昔ながらの技術と、厳選された原料を使った造りを大切にしながらも、原料、酵母、熟成にこだわり、新しい技術やアイデアを取り入れながら焼酎造りを続けています。