

球磨で育て  
球磨で造り  
球磨に生きる



【球磨拳】

吟醸香とほのかな甘さ

【かなた】

フルーティーでオンザロックがお勧め

## 5 株式会社恒松酒造本店

住所／熊本県球磨郡多良木町多良木1022  
TEL.0966-42-2381 FAX.0966-42-6876  
<http://www.tsunematsu-shuzo.com/>  
E-mail / [konoka@cancer.interq.or.jp](mailto:konoka@cancer.interq.or.jp)



蔵周辺は鶴が飛来していた地域でもあり、鶴が羽を休める場所、鶴羽という地名が残っています。大自然と悠久の歴史を持つ、球磨郡多良木町鶴羽に、創業大正6年の株式会社恒松酒造本店は在ります。

美味しい焼酎は、良質の原料からしか生まれません。弊社は球磨産の原料にこだわり、蔵のまわりで蔵人達が、お米(ひのひかり)から育てています。苗から焼酎になるまで蔵人みんなで大切に世話をします。

焼酎造りの中で、特に神経を使うのが水。純粋で癖の無い地下水は焼酎造りに最適です。地下から汲み上げた清冽な球磨の地下天然水のみを使用しています。又、原料や仕込みのこだわりを余すところなく味わって頂けるよう無濾過での瓶詰めを積極的に取り入れています。機械濾過は焼酎の旨み成分まで取りすぎてしまいます。旨み成分を大切に焼酎の中に残すよう機械濾過はせず、真冬の寒冷期に手作業で余分な油を除去しています。

いままで蔵人にしか味わえなかった本格焼酎本来の旨みを是非お楽しみ下さい。恒松酒造は大正6年創業以来、日々研究心を忘れず美味しい焼酎を求め続けています。

