



【ばっぐん】

お米と水だけで作られた
ソフトな味わいの伝統球磨焼酎

【熟香拔群】

特別長期貯蔵酒ブレンド
甘口で香りの良さがきわだつ逸品

6 拔群酒造 合資会社

住所／熊本県球磨郡多良木町黒肥地1662
TEL/0966-42-2172 FAX/0966-42-6766
<http://www.batsugun-syuzou.com/>
E-mail:batsugunsyuzou@ybb.ne.jp



拔群酒造が蔵を構えるのは球磨郡多良木町。緑豊かな田園風景が広がっています。

この地で私たちが理想とする焼酎は、お客様に“毎晩の晩酌はこれでいいや”と思っていただけの焼酎。理想が低すぎる、と思われる方もいらっしゃるかもしれませんが、拔群の焼酎は、夕げの食卓が似合う。一日の終わり、家族の笑顔を着に杯を傾ける時、「やっぱりコレだな・・」と旨さをかみしめるこの一杯。そんな焼酎を目指しました。

焼酎造りはまず麹造りに始まります。うまみや甘み、コクや香りなどのバランスをとるためには焼酎造りの全ての工程で、徹底した品質管理が要求されます。

本格的に仕込みが始まる10月から翌年の5月に製造を終えるまで、刻々と気温や湿度が変わるなか、安定した品質の焼酎を造り続けるためには高い技術と経験、たゆまぬ努力が必要です。

“いつも変わらぬ製品をコンスタントに提供し続ける”決して容易なことではありませんが、私たちはこれからも変わらぬ焼酎造りへの挑戦を続けてまいります。

