

手造りの想いを届けたいと  
毎日奮闘中。  
こだわりの一品を  
皆様に届けたい。



【球磨の泉】

米の風味が織りなす芳醇な  
味わい。

【原酒】

一切加水していない原酒、  
通向きの味。

# 10 有限会社那須酒造場

住所／熊本県球磨郡多良木町久米695  
TEL.0966-42-2592 FAX.0966-42-2592  
E-mail／nasu4998@yaa.ne.jp



奥球磨、球磨川上流の南側に  
広がる穀倉平野部。近くにはこの地  
方独特の石倉があり、土地の豊かさを  
象徴するように佇んでいます。  
那須酒造場はこの地で大正6年に創業を開  
始。初代杜氏の那須虎治より代々受け継が  
れてきた伝統製法を守り続け、現在4代目。  
身内だけでの少量生産の蔵元ですが、小  
さい蔵だからこそ出来る手造りの焼酎仕込  
みにこだわり続けています。昔ながらの酒造  
道具を使い、機械に頼らず、手に触れ、  
香り確かめ、五感を研ぎ澄ます事で、  
刻々と変化する焼酎の気配を感じながら  
対話していきます。

創業より一世紀以上造り続ける代表銘  
柄「球磨の泉」。地元の良質なお米と清ら  
かな水を原料にし、きめ細かい麴を生み  
出すもろ蓋麹法や深いコクを与えるかめ  
仕込み。永い年月をかけた長期貯蔵に  
より、芳醇でかつ甘みやまるやかさを併  
せ持った球磨焼酎王道の味を磨き続け  
ています。真っ赤なラベルが印象的なこ  
の焼酎は熊本のイメージカラー「くまも  
との赤」認定商品にも選ばれました。ロッ  
ク、お湯割り、お燗など、表情を変える  
焼酎の味わいをお楽しみください。



蔵  
見学  
事前予約要