

先人が育んだ  
焼酎文化を受け継ぎ、  
伝統製法を守り、  
磨き続けています。



【松の泉】

良質の地下水と、丹精込めて育てた  
良質な米から造られた本格焼酎です。

【特別清水仕込 水鏡無私】

良質の天然水に備長炭を活用し、酒造りに  
最適な分子の細やかな水で製造。

# 13 松の泉酒造 合資会社

住所／熊本県球磨郡あさぎり町上北169-1  
TEL.0966-45-1118 FAX.0966-45-2908  
<http://www.matsunoizumi.co.jp/>  
E-mail／[info@matsunoizumi.co.jp](mailto:info@matsunoizumi.co.jp)



九州山脈の奥深く、秀麗な  
山水に恵まれた球磨盆地、日本  
三大急流の球磨川。その南に位置  
する白髪岳の花崗岩を歳月をかけて  
くぐり抜け湧出する水。この水は、麓の  
谷水薬師の名水「月光水」として広く知ら  
れています。この名水と源を同じくする  
水が、焼酎蔵の地下をながれています。  
「松の泉」の焼酎造りに、この名水を  
使用しています。

この地域は古くより「堀の角」と呼ば  
れ、良質な水が湧出する数多くの井戸があり  
ました。初代松岡文助はその良水に惚れ込み、  
焼酎造りがはじまりました。文助の造る焼酎  
は、「松岡の焼酎」と呼ばれ人々の人気を集  
めていました。時はながれ、姓の「松」と湧く  
「泉」から「松の泉」の銘柄になり、現在では  
球磨焼酎の本当の美味しさを知っている地元  
の人々の晩酌焼酎として親しまれています。  
球磨焼酎500有余年。

松の泉酒造は、先人が育んだ焼酎文化を  
受け継ぎ、「米・水・人・蔵」の伝統製法を、  
創業以来守り抜いています。また、その伝統  
を大切にしながら、丹精を込め、よりうまい  
焼酎造りに努めてまいります。

