

# KAGOSHIMA KAORI

## 香りを味わう芋焼酎



香り豊かな鹿児島の限定本格焼酎を、  
こだわりの味わいを楽しみながら飲み比べてください。



### 南泉 黒甕 使用品種:シロユタカ

地元種子島では「ナンクロ」の愛称で親しまれている南泉黒。蔵に眠る「ナンクロ」の甕貯蔵酒を特別にご用意いたしました。甕独特の香りは、お湯割りにすることにより一層引き立ちます。秘蔵の逸品をお楽しみください。  
【おすすめの飲み方】お湯割り

上妻酒造株式会社 | 鹿児島県熊毛郡南種子町中之上 2480

### いも神 使用品種:黄金千貫

蒸留した後の原酒の油分を手作業で取り除くことで、濾過を極限まで抑えてあり、焼酎本来の旨味を残しています。どっしりとした芋の香りと甘み、骨太で素朴な昔ながらの深い味わいです。

【おすすめの飲み方】お湯割り・ロック

神酒造株式会社 | 鹿児島県出水市高尾野町大久保 239 番地



### 大金の露 使用品種:シルクスイート

原料にも造りにも最高級の品質を守り抜き、芋焼酎の新たなる金字塔を築くことを目指した至福の味わい。原料には上品な甘みを持ち、絹のようにしっとり滑らかな舌触りに蒸し上がる“シルクスイート”という品種の芋を使用し、手造り、甕仕込みすることで、ふくよかな薰りと上品な甘みを引き出しました。シルクスイート特有の芳醇なアロマをご堪能ください。

【おすすめの飲み方】お湯割り・水割り

新平酒造株式会社 | 鹿児島県曾於郡大崎町横瀬 2366

### さつま乙女 使用品種:サツママサリ

サツママサリという品種のさつまいもで醸した焼酎は甘く、フルーティな薰りが特徴です。長期熟成によって生み出された味わいはすっきりと落ち着いた本格派です。長期貯蔵で生まれた味わいをロックや水割り、炭酸割りで心行くまでお楽しみ下さい。

【おすすめの飲み方】ロック、水割り、炭酸割り

薩摩酒造株式会社 | 鹿児島県枕崎市立神本町 26 番地



### みらい焼酎研究会

### 紫尾の露 使用品種:顕娃紫

通常は製菓用として珍重される顕娃紫芋を使用。まろやかで上品な香りと、軽快な味わいが特徴です。

【おすすめの飲み方】お湯割り・水割り

軸屋酒造株式会社 | 鹿児島県薩摩郡さつま町平川 1427

アルコール度数: 25% | 内容量: 720 ml

※お酒は20歳になってから。おいしく適量を。※商品ごとにびんの入味線が異なります。

※デザインは一部変更になる場合がございます。