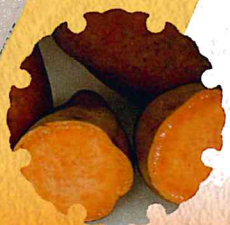




いも神

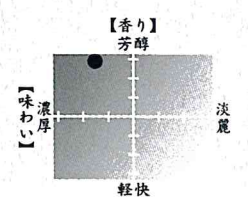
変幻優美



使用品種：ハマコマチ

カロテン含量が高く肉色は鮮やかなオレンジ色をしています。蒸した芋は「にんじんジュース」や「蒸しかぼちゃ」の香りで個性的です。この芋で仕込んだ焼酎は甘い香りを基調としながら柑橘香や花の匂い、果実香などを併せ持ち、嗅ぐごとに多彩に変化する魅力的な製品です。

神酒造株式会社
鹿児島県出水市高尾野町大久保 239 番地



おすすめの酒器や飲み方
ロックや水割り



南泉

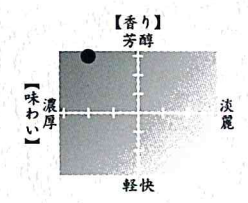
まろやか里産



使用品種：シロユタカ

南泉黒廻のサツマイモは、種子島ではでんぷん原料にも広く用いられている「シロユタカ」と呼ばれる品種です。でんぷん含量が高く、ふくよかで濃厚な甘みのある味わいを生み出し、芋独特のふっくらと温かい香りを放ちます。

上妻酒造株式会社
鹿児島県熊毛郡南種子町中之上 2480



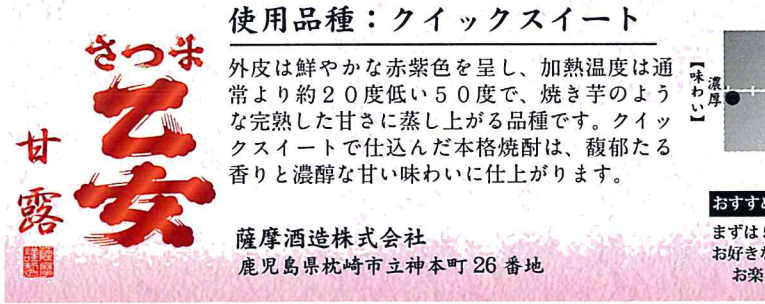
おすすめの酒器や飲み方
お湯割り



KAGOSHIMA KAORI



香り豊かな鹿児島限定本格焼酎を、
こだわりの味わいを楽しみながら飲み比べ下さい。



さつま乙女

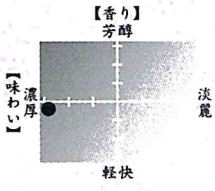
甘露



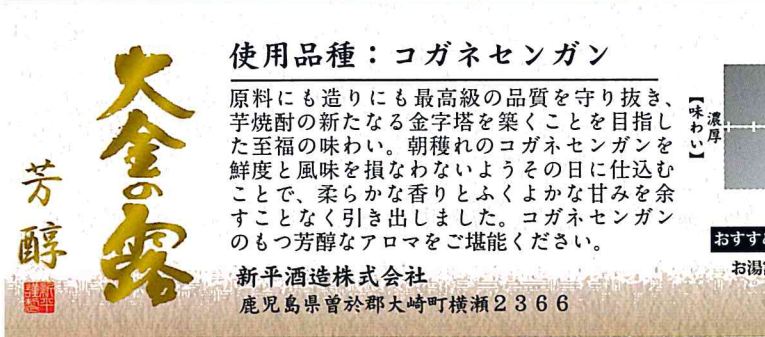
使用品種：クイックスイート

外皮は鮮やかな赤紫色を呈し、加熱温度は通常より約20度低い50度で、焼き芋のような完熟した甘さに蒸し上がる品種です。クイックスイートで仕込んだ本格焼酎は、馥郁たる香りと濃醇な甘い味わいに仕上がります。

薩摩酒造株式会社
鹿児島県枕崎市立神本町 26 番地



おすすめの酒器や飲み方
まずは5：5の水割りを
お好きなお料理とともに
お楽しみください。



大金の露

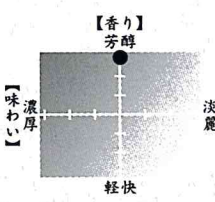
芳醇



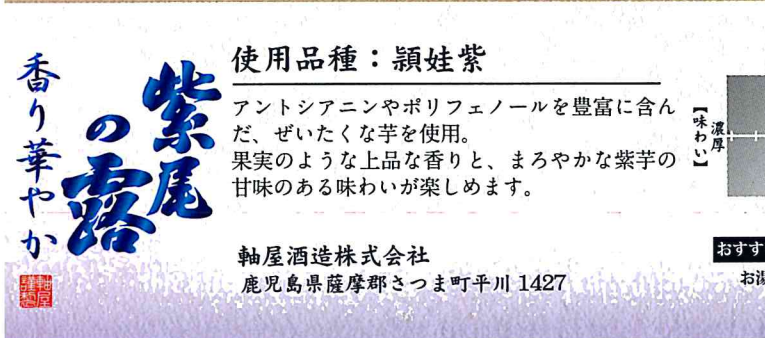
使用品種：コガネセングン

原料にも造りにも最高級の品質を守り抜き、芋焼酎の新たな金字塔を築くことを目指した至福の味わい。朝穫れのコガネセングンを鮮度と風味を損なわないようその日に仕込むことで、柔らかな香りとふくよかな甘みを余すことなく引き出しました。コガネセングンのもつ芳醇なアロマをご堪能ください。

新平酒造株式会社
鹿児島県曾於郡大崎町横瀬 2366



おすすめの酒器や飲み方
お湯割り・水割り・
ロック



紫尾の露

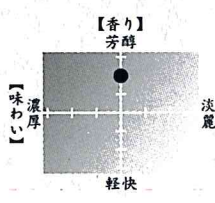
香り華やか



使用品種：穎娃紫

アントシアニンやポリフェノールを豊富に含んだ、ぜいたくな芋を使用。果実のような上品な香りと、まろやかな紫芋の甘味のある味わいが楽しめます。

軸屋酒造株式会社
鹿児島県薩摩郡さつま町平川 1427



おすすめの酒器や飲み方
お湯割り・水割り

※お酒は二十歳になってから。美味しく適量を。
※妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
※飲酒運転は法律で禁止されています
※商品のデザイン・仕様は一部変更になる場合がございます。

アルコール度数：25% 内容量：900ml

