



式年十年新酒

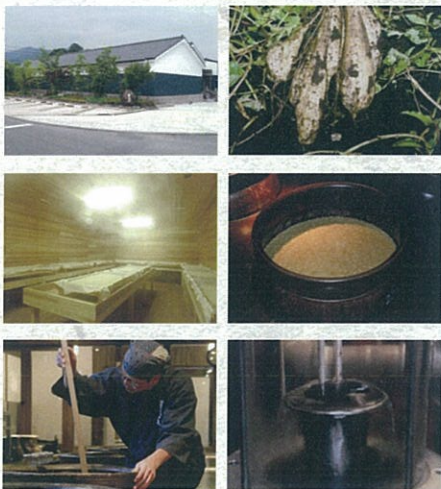
石蔵甕貯蔵

感謝の一滴

HIT SHIZUKU



自然の恵みを丹念に、心を込めて仕込んだから「感謝の一滴しずく」。今年穫れたての新鮮な芋だけを使った出来たて新酒です。芋は、淡黄色にボツテリとした下ぶくれ顔が微笑ましい南薩摩産「黄金千貫」がねせんがん」。さらにその芳醇さを高める麹は「黒麹」を用いました。新鮮なさつま芋の甘い香りとキレのある味わいをお楽しみください。



人知を超えた甕の力を活かした
黒麹甕壺仕込みの
芋焼酎新酒



- 原材料 / さつま芋・米麹(黒麹)
- アルコール分 / 25%
- 容量 / 720ml