

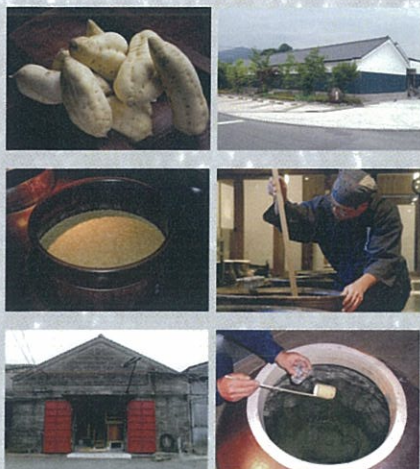


# 感謝の 甕貯蔵

HIT SHIZUKU

石蔵甕貯蔵

自然の恵みを丹念に、心を込めて熟成させたから「感謝の一滴ひとしずく」。芋は、淡黄色にボツテリとした下ぶくれ顔が微笑ましい「黄金千貫」がねせんがん。造りは昔ながらの甕壺仕込みで、麹には「黒麹」を用いました。気温や湿度の変化が少ない伝統の石蔵で、素焼き甕に貯蔵した「感謝の一滴」…熟成による深い味わい、まろやかで上品、しかも飲みこたえのある、本格焼酎に仕上がりました。



人知を超えた甕の力を活かした  
甕仕込甕貯蔵  
芋焼酎

- 原材料/さつまいも・米麹(黒麹)
- アルコール分/25%
- 容量/720ml・1800ml