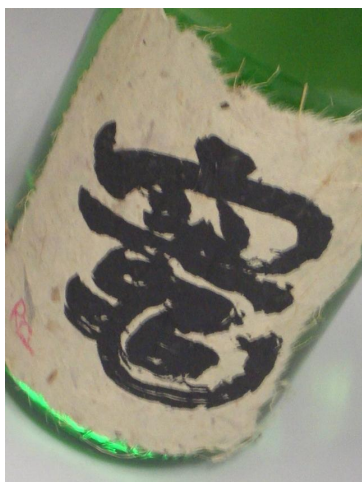


限定焼酎の為、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

竈(かまど) 芋焼酎 さつま無双 480円



仕込み水に七窪の自然湧水を使用し、**無濾過**で作られた後3年間かめつぼ貯蔵した**竈(かまど)**まろやかで飲みやすい**芋焼酎**です。甕熟成の無濾過芋焼酎。

2ヶ月に一度出荷の限定焼酎です。

熟成感のある、まろやかで旨みのある芋焼酎。

キレも良く、飲み飽きしない木目細かく繊細で飲みやすい。

もぐら 芋焼酎 さつま無双 480円

まるまる太った良質の黄金千貫の地力を最大限に生かすため、名水・七窪の自然湧き水を使用した無濾過造り。ガツンとこみあげる旨みと余韻。大人気の芋焼酎です。ロックでも美味しいですが、お湯割りにするとふくよかな芋の香りが立ちオススメです！



あやかし福助 芋焼酎 さつま無双 480円



少々不気味で怪しげなラベルの黒麹仕込みの無濾過芋焼酎！個性的な旨味と、上品でナチュラルな甘みがあり、お湯割りはもちろん、水割りで飲んでもキレのよい心地よい余韻がひろがります。

わてはこれでも福の神の一人でんねん。そやけど”えべっさん”らのような正統派とはいっしょにして欲しくありません。わてが福を与えんのは金持ちだけです。それ以外の方、わてに来て欲しかったら酒飲んでこれを三回唱えてみはったらどないですか。「オオバン コバン フクスケソワカ」ほんなら、あんさんの背後にニターって笑ろたわてが現れまっさかい。

(裏ラベルより)

黒麹仕込みの深みのある味わいは、なかなかのものです。

限定焼酎の為、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

当店、お勧め！！

夢鏡（ゆめかがみ）芋焼酎 植園酒造 480円 premium

「夢鏡」は地元の情熱酒販店と蔵元が二人三脚で約10年間、試行錯誤で味を追求して出来た焼酎です。

近年関西の試飲会で5年連続して**美味しさナンバー1**に選ばれて大注目。現在全国で10店程度の特約小売店でしか販売していない知る人ぞ知る美味逸品です。原料のサツマイモはジョイホワイトを使用、現在鹿児島でも屈指の名杜氏といわれる、植園正人氏が魂を込めて醸す渾身の焼酎です。

さつま芋の柔らかな甘みと、スッキリした飲み口、文句なしにうまい！



黒さそり 麦焼酎 さつま無双 480円



これが麦焼酎?!と思わせるほど、飲み込んだ後のパンチのある旨味はびっくり！

3年熟成された旨味と黒麹のパンチのある甘味が他にない、深い味わいとなって

今までとは全く異なった「麦焼酎ブランド」として、今やプレミアム銘柄として騒がれております！

芋焼酎好きの方、ぜひ一度「黒さそり」を飲んでみてください！通にわかる味わいです。

朝日 黒糖焼酎 朝日酒造 480円

奄美諸島内で東に位置するサンゴ礁が隆起した喜界島にある要注目の蔵元で造られる黒糖焼酎。現在、朝日酒造では四代目となる「喜禎浩之」氏のもと、100%喜界島産手造り焼酎を目指すなど新しい挑戦に果敢に取り組み活気が満ち溢れています。

同蔵の主力であるこの焼酎は、サンゴ礁の地下から湧き出るミネラル分豊富な硬水で仕込まれ（割水は軟水を使用）常圧蒸留された後に、じっくりと1年間貯蔵熟成されています。心地良い甘味と深いコク、ふくらみのある柔らかな味わい。



限定焼酎の為、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

日月 米焼酎 玉泉堂酒造 <岐阜県> 480円

なんと酒米の最高峰、兵庫県山田錦を使い、さらに無濾過で米の味を引き出し、加えて3年の長期貯蔵にて飲みやすさを引き出しています。そのようなこだわりから出来た味は、さすがに米味が素晴らしく、米焼酎も突き詰めると最後は良い米とあらためて印象付けられます。また、その優雅で綺麗な味わいは、米の味の魅力、その懐の深さを再確認させられます。



角玉梅酒 佐多宗二商店<鹿児島県> 480円

晴耕雨読の蔵元の梅酒



3年間貯蔵熟成した自家製米焼酎と新鮮な鹿児島産南高梅とを漬け込み1年間貯蔵熟成。計4年間の歳月をかけた、こだわりの梅酒です。ろ過を最小限しかしていないため、旨み成分がたっぷりです。「おばあちゃんの梅酒」を思い出させる、爽やかな味を楽しめます。

焼き芋焼酎 さつま諸白 鹿児島酒造 480円

焼き芋を使用して造った原酒を一4度から一5度迄冷却して精製するこだわりよう。焼き芋焼酎ならではの香ばしい芋の香りと旨みが調和し、ほのかな甘みを醸し出しています。口当たりも柔らかく、お湯割りにするとさらに旨味が増します。



限定焼酎の為、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

六代目百合 塩田酒造株式会社 480円

かつて島外不出と云われた甑島の芋焼酎 六代目百合(ろくだいめゆり)



甑島のいも焼酎「六代目百合」醸造元の塩田酒造は鹿児島県本土西側 40kmに浮かぶ甑列島の北端部に位置した里村にあります。創業は江戸時代(天保)時代にさかのぼり、今の蔵元の塩田将史氏で6代目になります。「六代目百合」という名の由来は、甑島特産の「鹿の子百合」と百合(ひゃくごう)つまり一斗樽一本を単位として製造していたこと、現社長の「6代目」を重ね合わせたものです。常圧蒸留、黒麹で白さつま芋の旨さを十二分に引き出しています。芳醇で芯の通った骨太な味わいです。

「この味、一生忘れられない」と言わせたい。

蕎麦和尚 そば焼酎 さつま無双 480円

日本文化の詫び寂びの世界を感じさせる枯淡の味わい、虚飾の無い素朴な味の中に8年の熟成の奥深い燻し銀の味が楽しめます。長期間の熟成を経て蕎麦焼酎特有の苦味が薄れ柔らかで非常に口あたりのいい味わいに仕上がっています。絶品につき是非お試しあれ！



当店、お勧め！！



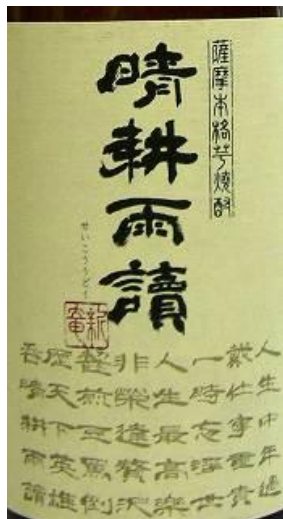
夢鏡(ゆめかがみ) 芋焼酎 植園酒造 480円 premium

「夢鏡」は地元の情熱酒販店と蔵元が二人三脚で約10年間、試行錯誤で味を追求して出来た焼酎です。近年関西の試飲会で5年連続して美味しさナンバー1に選ばれて大注目。現在全国で10店程度の特約小売店でしか販売していない知る人ぞ知る美味逸品です。原料のサツマイモはジョイホワイトを使用、現在鹿児島でも屈指の名杜氏といわれる、植園正人氏が魂を込めて醸す渾身の焼酎です。さつま芋の柔らかな甘みと、スッキリした飲み口、文句なしにうまい！

限定焼酎の為、入荷待ち状ご了承ください。態の商品もあります。

晴耕雨読

芋焼酎 佐多宗二商店 480 円



世の流れなんかには左右されない・・・

晴れた日は畑を耕し、雨の日は本を読みながら過ごす。
人生理想の生き方！

“晴耕雨読” (せいこううどく)

南薩摩の土壌でしか出来ない芋のうまみと、厳選された上質の天然水。造る人達の「情熱と思い」の三つが重なって晴耕雨読は誕生しました。

決して万人受けするような焼酎ではありません。でも、真に焼酎を愛する人。

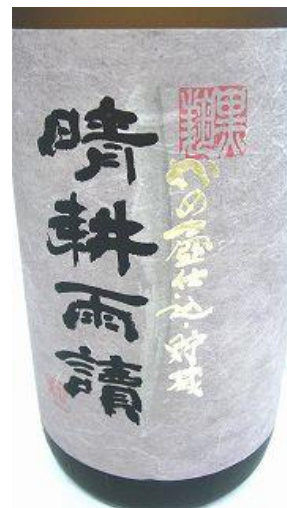
虚飾と流行にとらわれないあなたに。

晴耕雨読 黒麹 カメ壺仕込み貯蔵芋焼酎

芋焼酎 佐多宗二商店 480 円

黒麹を使い、1次、2次仕込ともにかめ壺で仕込み、蒸留の後、さらにかめ壺で貯蔵・熟成させました。黒麹ならではの香ばしく芳醇な香り、濃厚な味わいをお楽しみください。山紫水明にして日本随一のさつま芋の里、南薩摩・穎娃。

黒麹 かめ壺仕込・貯蔵 晴耕雨読は、その中でも特に厳選された芋畑のコガネセンガンだけを使用し、じっくりと仕上げた逸品です。



晴耕雨読 白麹 カメ壺仕込み貯蔵

芋焼酎 佐多宗二商店 480 円

さつま芋の栽培に適した南薩摩の豊かな土壌で契約栽培した「コガネセンガン」。なかでも厳選した芋だけをカメ壺で仕込み、その後、カメ壺でゆっくり熟成させました。晴耕雨読 本来のまろやかなくちあたりと、豊潤なコクと香りが漂う逸品です。

