

さいしょ酒店おすすめ麦焼酎

宮崎県麦焼酎



柳田酒造(都城市)

青鹿毛:濁りを良く残し、奥深いコクと濃厚な麦の甘さが特徴です。1度飲むとハマってしまう。男性、女性どちらもリピーター様が多い焼酎です。

原料:麦・麦麴 度数:25度 蒸留:常圧蒸留

1800ml 2500円 720ml 1250円



藤本本店(諸塚村)

藤の露:穏やかな香りが口全体に広がり、程よい苦味の後に、クリーミーな余韻が残ります。飲み手を十分に堪能させてくれます。お湯割りがおすすめです。

原料:麦・米麴 度数:25度 蒸留:常圧蒸留

1800ml 2605円 720ml 1332円



渡邊酒造(田野町)

麦麦旭万年:熟成タイプの焼酎で、麦の芳ばしい香りが広がります。まろやかで優しい味わいが特徴です。最初はストレートで味わっていただきたい。

原料:麦・麦麴 度数:25度 蒸留:常圧蒸留

1800ml 2400円 720ml 1200円



岩倉酒造(西都市)

三段じこみ:普通二次仕込みでもろみを蒸留し醸し出すのを、三段仕込みとして米麴を加える。長期貯蔵しているのも、味と香りのバランスがとても良いです。

原料:麦・米麴 度数:25度 常圧:常圧蒸留

1800ml 2910円 720ml 1486円