

焼酎飲み比べ企画

～色々なタイプの焼酎揃えました～

たしと酒店



○川越
(川越酒造:宮崎県国富町)

川越酒造の限定品。芋焼酎に米焼酎をブレンドし、味わいに甘みを与え、初めて呑む方にも抵抗なく味わえる逸品酒。

- ・原料:芋・米麴(白)
- ・度数:25度・蒸留:常圧



○田倉
(高良酒造:鹿児島県南九州市)

有機栽培の地元産新米と薩摩芋を蔵の裏山から湧き出る清水で醸し出した本格芋焼酎。甕仕込みで、口当たり柔らかく、スッキリとした味わいに仕上がっています。

- ・原料:芋・米麴(白)
- ・度数:25度・蒸留:常圧



○あやこまち
(小玉醸造:宮崎県日南市)

南国宮崎を想像させるトロピカルなフルーティさに紅茶を思わせる上品な雰囲気をもっています。熟した果実のような豊かで濃密な味わいを是非!

- ・原料:芋・米麴(白)
- ・度数:25度・蒸留:常圧



○喜六
(黒木本店:宮崎県高鍋町)

芋焼酎独自の甘味と、黒麴独特の切れの良さが微妙に絡み合い独自のコクを醸し出している。三年貯蔵のこの焼酎は、お湯割する事で、柔らかな風味を楽しめます。

- ・原料:芋・米麴(白)
- ・度数:25度・蒸留:常圧



○八幡ろかせず
(高良酒造:鹿児島県南九州市)

八幡の重厚感のある味わいがより増した、無濾過の焼酎です。35度と高い度数ながら甕仕込みによる優しい味わいは逸品です。

- ・原料:芋・米麴(白)
- ・度数:35度・蒸留:常圧



○しょうちゅうの華
(岩倉酒造:宮崎県西都市)

銘酒「月の中」を無濾過で瓶詰め春。出荷の逸品を楽しんで下さい。

- ・原料:芋・米麴(白)
- ・度数:25度・蒸留:常圧

TEL ☎ (0986) 22-1370 FAX (0986) 22-2068 mail sake.saisho@gmail.plala.or.jp

注文用紙

お名前

商品名	容量	小売価格(税込)	ご注文数
焼酎飲み比べ企画	720ml x6本	9120円	1口

お名前
ご住所
TEL
FAX
mail

※お1人様1口とさせていただきます。

※ご案内などメールにておくらさせて