

# 柳田酒造干支焼酎

## 芋

- ・原料:黄金千貫(都城産)
- ・麴菌:黒麴
- ・酵母:ワイン酵母
- ・蒸溜:常圧蒸留
- ・度数:25度
- ・容量1800ml
- ・価格:2639円+税

昨年と同様、ワイン酵母を使用。昨年度は「紅はるか」を使用しましたが、今年は酵母の特徴がはっきりと分かるように、通常の芋焼酎で使用する「黄金千貫」を使用。リンゴや洋ナシを連想させる香りに仕上がっております。

ご予約本数( 本)

ご住所

## 庚子



- ・原料:二条大麦(麴)
- ニシノホシ(麴)
- ・麴菌:麦麴専用(白麴)
- ・蒸溜:減圧蒸留
- ・度数:25度
- ・容量1800ml
- ・価格:1944円+税

全量麦麴のみのもろみを減圧蒸留させた麦焼酎。麴も一般的には米に着生させますが、今回の麴は麦に着生させたものを使用。味わいは初めに柑橘の香りが立ち、後半から全量麦麴由来の香ばしさを感じます。

ご予約本数( 本)

お名前

( )

TEL

( )

mail

( )

さいしょ酒店

西都城駅前 TEL0986-22-1370/FAX:22-2068  
mail:sake.saisho@gmail.plala.or.jp