

# ～柳田酒造：宮崎県都城市～

柳田酒造の”千本桜ハマコマチ”から、  
2種類のハマコマチが発売します。

NEW!!



## ○千本桜熟成ハマコマチ

オレンジ系の芋「ハマコマチ」で仕込んだ焼酎。甘い熱帯果実の香り、紅茶の香り、甘い花の香りを持つ魅力的な香りの焼酎に仕上がっております。今年は香りを引き出すために、酵母を変えております。

- ・原料：ハマコマチ、黒麹
- ・度数：25度



## ○千本桜ワイン酵母ハマコマチ

限定で1タンク分のみ、通常のハマコマチをワイン酵母で仕込んだ千本桜ハマコマチ。熟成させたハマコマチと是非比べて欲しい焼酎です。

ラベルは宮崎県の陶芸家園田空也氏とのコラボによるものを使用。

- ・原料：ハマコマチ、黒麹
- ・度数：25度
- ・酵母：ワイン酵母

柳田酒造

宮崎県都城市松元町12-10 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(税抜)	ご注文数
千本桜熟成 ハマコマチ	1800ml	2639円+税	本
	720ml	1320円+税	本
千本桜熟成 ハマコマチ	1800ml	2639円+税	本

お名前
ご住所
TEL
FAX
mail

ご案内などメールにておくらさせて頂く場合があります