

	宮崎	松の露酒造	
	たくみのくら		
	匠蔵		
	原料/	黄金千貫・米麴	
	ALC度/	25	蒸留方法/
	Dコード	31075	31076
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2300	1240
	1800ml /JAN	4966313701187	
	720ml /JAN	4966313701194	

「日南焼酎こだわり会」のオリジナル焼酎第一弾、「匠蔵(たくみのくら)」は、これまで宮崎県内の加盟店限定販売品。県外ではディオニーのみが取扱い。焼酎が持っている風味を損なわず、さらに飲みやすく、のど越しの良い味を追求し完成しました。

備考

	宮崎	松の露酒造	
	しょうあん		
	松庵		
	原料/	黄金千貫・米麴(白)	
	ALC度/	25	蒸留方法/ 常圧・減圧
	Dコード	30997	30995
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2196	1134
	1800ml /JAN	4966313010500	
	720ml /JAN	4966313010517	

おだやかな黄金千貫の香りと存分に引出された甘味が特徴。優しくおだやかで飽きのこない味わいは、毎日のダレヤメ(晩酌疲れを止める)にもってこい。また、食中酒として最もその真価を発揮します。

備考 ☆

	宮崎	松の露酒造	
	ばくと		
	麦斗		
	原料/	麦・麦麴(白)	
	ALC度/	25	蒸留方法/ 減圧
	Dコード	31032	31033
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2184	1119
	1800ml /JAN	4966313103141	
	720ml /JAN	4966313103158	

常圧蒸留と減圧蒸留の原酒を巧みなブレンドで程よいバランスのとれた麦焼酎に仕上がっています。毎日に欠かせない一品となること受け合いです。

備考 ☆

	宮崎	松の露酒造	
	よいのくら		
	酔蔵		
	原料/	黄金千貫・米麴(白)	
	ALC度/	25	蒸留方法/ 常圧・減圧
	Dコード	31088	31089
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2670	1450
	1800ml /JAN	4966313010364	
	720ml /JAN	4966313010418	

こくのあるタイプ、まろやかなタイプ、香りの引き立つタイプ、のど越しのスッキリとしたタイプなど様々な原酒をブレンド。くせの少ない、マイルドな口当たりです。

備考

	宮崎	松の露酒造	
	くろこうじこみ しょうあん		
	黒麹仕込 松庵		
	原料/	黄金千貫・米麴(黒)	
	ALC度/	25	蒸留方法/ 常圧・減圧
	Dコード	31030	31031
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	小売価格	2196	1134
	1800ml /JAN	4966313103127	
	720ml /JAN	4966313103134	

常圧蒸留の原酒と新しい減圧蒸留の原酒をブレンドすることにより、口に運んだときのまろやかなコクと黒麹仕込みならではの喉越しのキレを両立しました。

備考 ☆