

|   |             |                 |       |       |      |
|---|-------------|-----------------|-------|-------|------|
|   | 宮崎          | 寿海酒造            |       |       |      |
|   | むろか にごりぎん   |                 |       |       |      |
|   | 無ろ過 濁り銀     |                 |       |       |      |
|   | 原料/         | 甘藷(国産)・米麴(タイ産米) |       |       |      |
|   | ALC度/       | 25              | 蒸留方法/ | 常圧    |      |
|   | Dコード        | 30367           |       | 30368 |      |
|   | 容量/入数       | 1800ml          | / 6   | 720ml | / 12 |
|   | 小売価格        | 2100            |       | 1150  |      |
|   | 1800ml /JAN | 4951581251120   |       |       |      |
|   | 720ml /JAN  | 4951581261112   |       |       |      |
| 芋焼酎本来の味と香りを楽しんでもらうため、余分な油成分を丁寧に手作業で取り除く以外の作業は行っておりません。特有の濁りも旨み成分のひとつであり、丹精込めた米こうじと新鮮な黄金千貫(こがねせんがん)が醸し出す、原料本来の濃厚な味わいが凝縮されています。オンザロックが特におススメです。 |             |                 |       |       |      |
| 備考  | 数量限定品       |                 |       |       |      |

|   |                   |                 |       |       |      |
|---|-------------------|-----------------|-------|-------|------|
|  | 宮崎                | 寿海酒造            |       |       |      |
|   | あかいもくろこうじこみ にごりぎん |                 |       |       |      |
|   | 赤芋黒麴仕込み 濁り銀       |                 |       |       |      |
|   | 原料/               | 甘藷(国産)・米麴(タイ産米) |       |       |      |
|   | ALC度/             | 25              | 蒸留方法/ | 常圧    |      |
|   | Dコード              | 30369           |       | 30370 |      |
|   | 容量/入数             | 1800ml          | / 6   | 720ml | / 12 |
|   | 小売価格              | 2407            |       | 1370  |      |
|   | 1800ml /JAN       | 4951581260535   |       |       |      |
|   | 720ml /JAN        | 4951581260542   |       |       |      |
| 南九州産赤芋を主原料に、黒麴にて仕込みました。原料の持つ特性を引き出した余韻に残る豊かな味わいと芳醇な香りをお楽しみください。                   |                   |                 |       |       |      |
| 備考  | 数量限定品             |                 |       |       |      |