

	宮崎	すき酒造
	でんすき しろこうじこみ 伝須木 黒麹仕込み	
	原料/ 黄金千貫・米麹(黒)	
	ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31991 31992
	容量/入数	1800ml / 6 720ml / 12
	1800ml / JAN	4513288001448
	720ml / JAN	4513288001455
長期に渡り、仕込み毎に手を加え、時を経て黒麹の持つ良さ「甘味の強さ・濃厚な芋の風味・喉越しの旨味」を引き出した芋焼酎に造り上げました。地元産ヒノヒカリ米の麹を百年の時を超えた和麴で醸し、芋は南九州産の黄金千貫、仕込み水は九州山脈の伏流水で仕込みました。		
備考		
	宮崎	すき酒造
	やまじし 山猪	
	原料/ 甘藷(南九州産)、米麹	
	ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31964 31988
	容量/入数	1800ml / 6 720ml / 12
	1800ml / JAN	4513288000861
	720ml / JAN	4513288001370
宮崎の西部にあるここ須木は、九州山脈の山々が連なり、本庄川から湧き出でる豊かな良質な水は焼酎造りに最適とされています。「須木 山猪(やまじし)」はここ最近では非常に少なくなった、昔懐かしい芋の香りと、濃厚で重みのある味わいを持つ焼酎です。		
備考		
	宮崎	すき酒造
	あかやまじし 赤山猪	
	原料/ 甘藷(鹿児島産)、米麹	
	ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31968 31954
	容量/入数	1800ml / 6 720ml / 12
	1800ml / JAN	4513288001172
	720ml / JAN	4513288001363
この「赤山猪」は黒麹ゴールドで仕込み、ゆっくりと熟成させた長期貯蔵酒と新酒を優混合して造り上げた焼酎です。長期貯蔵酒のまろやかさが際立ちますが、その中にも芋の華やかで濃厚な風味と甘みが口の中に広がります。どの飲み方にも合いますので、色々な飲み方でお楽しみ下さい。		
備考		
	宮崎	すき酒造
	むぎやまじし 麦山猪	
	原料/ 麦(国産)・麦麹	
	ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31977 31978
	容量/入数	1800ml / 6 720ml / 12
	1800ml / JAN	4513288001349
	720ml / JAN	4513288001387
この麦焼酎はあえて黒麹を用い、当蔵の一世紀の時を超えた甕で全量と甕仕込みとしました。その味わいは、通常長期貯蔵させる事で味わえる旨味や香りを、なんと一年半程の短い熟成期間で再現しました。		
備考		