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)・米麹(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
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）が醸しだす、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じこみ　にごりぎん 赤芋黒麹仕込み　濁り銀		
原料/ 甘藷(国産)・米麹(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
1800ml /JAN	4951581260535	
720ml /JAN	4951581260542	

南九州産赤芋を主原料に、黒麹にて仕込みました。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