

<p>宮崎 松の露酒造 たくみのくら 匠藏 原料/ 黄金千貫、米麹 ALC度/ 25 蒸留方法/ Dコード 31075 31076 容量/入数 1800ml / 6 720ml / 12 1800ml /JAN 4966313701187 720ml /JAN 4966313701194</p>	宮崎 松の露酒造 たくみのくら 匠藏 原料/ 黄金千貫、米麹 ALC度/ 25 蒸留方法/ Dコード 31075 31076 容量/入数 1800ml / 6 720ml / 12 1800ml /JAN 4966313701187 720ml /JAN 4966313701194		<p>宮崎 松の露酒造 よいのくら 醉藏 原料/ 黄金千貫・米麹(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 1800ml /JAN 4966313010364 720ml /JAN 4966313010418</p>	
	「日南焼酎こだわり会」のオリジナル焼酎第一弾、「匠藏(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			
	<p>宮崎 松の露酒造 しょうあん 松庵 原料/ 黄金千貫・米麹(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 1800ml /JAN 4966313010500 720ml /JAN 4966313010517</p>			
	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			
	<p>宮崎 松の露酒造 くろこうじじこみ しょうあん 黒麹仕込 松庵 原料/ 黄金千貫・米麹(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 1800ml /JAN 4966313103127 720ml /JAN 4966313103134</p>			
	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			
	<p>宮崎 松の露酒造 ばくと 麦斗 原料/ 麦・麦麹(白) ALC度/ 25 蒸留方法/ 減圧 Dコード 31032 31033 容量/入数 1800ml / 6 720ml / 12 1800ml /JAN 4966313103141 720ml /JAN 4966313103158</p>			
	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います。			
	備考			