宮崎	櫻の郷酒造	
むげつ まるみ ちょうきかめちょぞうしゅ むげつ まるみ 長期甕貯蔵酒		
原料/ 甘藷(黄金千貫)、米麹		
ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧	
Dコード	30009	30010
容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6
1800ml /JAN	4971399182621	
720ml /JAN	4971399074469	

四季の移ろいの中、三年以上の長きにわたり、素焼きの大甕で静かに熟成された長期熟成酒の語らいに耳を傾けながら、芋焼酎本来のふくよかな味わいをぜひご賞味ください。

備考	

宮崎	櫻の郷酒造	
むげつ まるみ くらびとげんせん むげつ まるみ 蔵人厳選		
原料/ 甘藷(黄金千貫)、米麹		
ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧	
Dコード	29970	29980
容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6
1800ml /JAN	4971399181976	
720ml /JAN	4971399074070	

お客様に芋焼酎本来の「旨み」「甘み」、そしてスッキリした「キレ」をお届けしたい、そんな想いから蔵人達が、多数の原酒の中から自信を持ってお薦めできるものを厳選し、自ら造り上げた本格焼酎です。ロックでは口に広がる「まるみ」、お湯割りでは焼酎本来の風味をお楽しみ頂けます。

備考	

宮崎	櫻の郷酒造	
しょうちゅうどうじょう しるくすいーとじこみ 焼酎道場 シルクスイート仕込		
原料/ 甘藷(シルクスイート)、米麹		
ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧	
Dコード	29972	30011
容量/入数	1800ml / 6	900ml / 6
1800ml /JAN	4971399182072	
900ml /JAN	4971399090940	

2012 年に種苗の販売が開始されたばかりの新しい品種「シルクスイート」。「春コガネ」×「紅さつま」を交配させて生まれた滑らかな食感と甘さが話題になり、人気の高い品種となっています。このシルクスイートを焼酎道場にて蔵人が五感を駆使し醸しあげた手造り焼酎です。

備考	

宮崎	櫻の郷酒造	
しふく えいむらさいじこみ 紫馥 頴娃紫仕込み		
原料/ さつまいも、米麹(タイ産米)(白)		
ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧	
Dコード	30023	
容量/入数	1800ml / 6	
1800ml /JAN	4971399182669	

銘柄の紫馥とは、原料芋の色「紫」と「馥(＝ふくよかな香り)」を組み合わせた造語です。「頴娃紫」ならではのスッキリとした甘みと華やかな香りに包まれる、まさに“至福”の時間を表現しています。

備考	☆