

	熊本	堤酒造	
	しりゅう 紫流		
	原料/ ムラサキマサリ・米麴(黒)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧・減圧
	Dコード	30808	
	容量/入数	1800ml / 6	
	1800ml / JAN		4996734518217
稀少な「ムラサキマサリ」を自家農園で栽培することで、醸造可能になりました。ポリフェノールの一種アントシアニンをたっぷり含んだムラサキマサリを原料に500年以上の伝統を持つ球磨焼酎の技術を用いて造り上げた本格芋焼酎です。			
備考	☆		

	熊本	堤酒造	
	あかわいんこうぼじこみ むらさきいも 赤ワイン酵母仕込み むらさきいも		
	原料/ さつま芋(ムラサキマサリ)・米麴		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31835 31834	
	容量/入数	1800ml / 6 720ml / 6	
	1800ml / JAN		4996734518026
	720ml / JAN		4996734572042
広く赤ワインの醸造に使用されている酵母をヨーロッパから取り寄せ、「むらさきいも」の焼酎を仕込みました。自家農園で最高の品質に成熟した「むらさきまさりいも」特有の味わいが、赤ワイン酵母の発酵で濃厚な旨味と高級感のあるスパイシーな香りへと変遷を遂げました。フルボディの味わいを楽しめる逸品です。			
備考			

	熊本	堤酒造	
	くらはちじよいほわいと 蔵ハジョイホワイト		
	原料/ ジョイホワイト・米麴(白)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31811 31810	
	容量/入数	1800ml / 6 720ml / 6	
	1800ml / JAN		4996734518002
	720ml / JAN		4996734572011
さつま芋の中でも最もフルーティーでキレのあると評される「ジョイホワイト芋」。この「ジョイホワイト芋」を自家農園で最高のコンディションに栽培し、さらにワイン酵母で仕込む事で香りを際立たせました。柑橘果実を思わせる美しい香りと、氷のように鋭い喉ごしを兼ね備えており、ロックや水割りで召し上がると美点が傑出します。			
備考			

	熊本	堤酒造	
	つつみ くらはちうめしゅ 堤 蔵八梅酒		
	原料/ 白加賀梅、本格焼酎、氷砂糖		
	ALC度/		14
	Dコード	41021	
	容量/入数	720ml / 6	
	720ml / JAN		4996734972507
	長期樽貯蔵の本格焼酎に、白加賀の梅、氷砂糖という贅沢な材料でゆっくりねかせて造った極上品、コクのあるデリケートな味わい。醸造アルコール・酸味料・香料・着色料等、一切無添加の梅酒です。		
備考			

	熊本	堤酒造	
	ばんぺいゆ の おさけ 晩白柚のお酒		
	原料/ 果汁(柑橘類)、本格焼酎、香料		
	ALC度/		8
	Dコード	41020	
	容量/入数	720ml / 6	
	720ml / JAN		4996734972842
	晩白柚は、ザボン的一种です。熊本県の八代地方特産で、世界最重量の柑橘果実として、ギネス記録で認められています。果実の爽やかな甘さを活かし、爽やかな風味に仕上がっています。		
備考			

	熊本	堤酒造	
	とうじが いれた コーヒー 杜氏が淹れた珈琲		
	原料/ 珈琲豆、本格焼酎、砂糖、香料		
	ALC度/		8
	Dコード	41026	
	容量/入数	720ml / 6	
	720ml / JAN		4996734972767
	厳選した深煎り珈琲豆を、球磨地方の本格米焼酎にそのままじっくりつけ込み、珈琲の芳醇な香りとうま味を存分に抽出した、コクのあるコーヒーリキュールです。		
備考			

