宮崎	明石酒造	
いそのなみへい いも いその波平 芋		
原料/ さつまいも(国産)、米麹(国産・黒)		
ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧	
Dコード	30397	30398
容量/入数	1800ml / 6	720ml 6
1800ml /JAN	4955906256128	
720ml	4955906256135	

厳選された南九州産さつまいも「コガネセンガン」を主原料に、国産米、黒麹で仕込んだ芋焼酎。黒麹仕込みの特徴を生かすため、無濾過で仕上げた焼酎は、どしっとしたコクと、さつまいもの旨味を凝縮した仕上がりとなっています。

備考	720mlは箱入り

宮崎	明石酒造	
いそのなみへい むぎ いその波平 麦		
原料/ 麦(豪州産)、麦麹(豪州産)、米麹(タイ産米・白)		
ALC度/ 25	蒸留方法/ −	
Dコード	30459	
容量/入数	720ml / 6	
720ml /JAN	4955906256319	

原材料は麦焼酎造りに最適な大麦を使用。麦麹で仕込んだ原酒と米麹で仕込んだ原酒の2種類をブレンドすることにより、スッキリとした味わいに、麦焼酎本来のコクを引き出した奥深い仕上がりとなっています。口当たりの良さと、フルーティーな香りが特徴の本格麦焼酎です。

備考	720mlは箱入り