

沖縄初(発)のクラフトジン

まさひろ OKINAWA GIN

まさひろ オキナワジン

RECIPE 01

真南風(まはえ)の風が吹き抜けたころ

「まさひろオキナワジン」の最初の一滴が、製造場に垂れました。
それは記念すべき、沖縄初のクラフトジンが誕生した瞬間でした。

6種類の ボタニカル

ジンの風味のもととなるジュニパーベリー。
その主役を引き立てるシークワサーと、
南国を感じさせるボタニカルたち。

【6種類のボタニカル】

シークワサー



Shekwasha



Juniper Berries

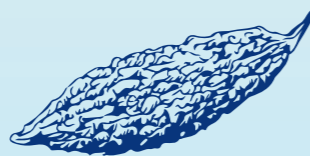
ジュニパーベリー

グアバ(葉)



Guava leaves

ゴーヤー



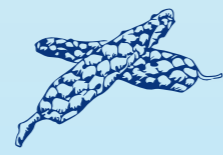
Goya

ローゼル
(ハイビスカス属)



Roselle

ピパーズ
(ヒハツモドキ)



Long pepper



2種類の スチル(蒸留機) を生かした 「ハイブリッド製法」

泡盛の単式蒸留機を2種類用いて
その特徴を生かす、名付けて
「ハイブリッド製法」。

長年の泡盛製造で培った蒸留技術を生かし、
独自の洗練されたジンを生み出すことに
成功しました。

うまさひろがる

まさひろ酒造株式会社