

おすすめ 夏焼酎 2016

小正醸造(鹿児島)
夏小鶴

1次2次仕込共に黄金千貫を使用の
全量芋仕込みならではの甘くストレートな香りと、
バランスよい調和のキリツと爽やかな飲み口。



二十度 1800ml 720ml

本坊酒造(鹿児島)
青天桜島

錦江湾に浮かぶ雄大で綺麗な桜島。
この美しい夏の桜島に吹く風のように、
爽やかでクリアな酒質の夏限定の芋焼酎。



二十五度 1800ml 900ml

濱田酒造(鹿児島)
海童蒼(ブルー)

「香り」と「飲みやすさ」にこだわり、
独自製法「もろみ21製法」にて製造。
減圧蒸留することでフルーティな香りと
すっきりしたやさしい味わいに仕上がりました。



二十度 1800ml 720ml

神楽酒造(宮崎)
クールロックス

麦焼酎ひむかのくろうまにバランス良く米焼酎をブレンド。
麦焼酎のスッキリした味わいと米焼酎の甘味を感じる味わいは
料理をさえずオンザロックを楽しむ焼酎。



十八度 1800ml 900ml

田崎酒造(鹿児島)
天空七夕

南薩摩地区の契約農家で栽培した
鮮度こだわった黄金千貫。
まるやかな中にも口の中いっぱい
広がるフルーティな味わい。



二十五度 1800ml

青天桜島
スパークリング

夏の桜島に吹く風のように、
爽やかでクリアな酒質の芋焼酎に
炭酸ガスの爽快感を加えた夏限定焼酎



八度 490ml

老松酒造(大分)
麦ろつく

爽やかな風味と、まるやかでフルーティな
飲みごこち。黒麹常圧蒸留造り、
白麹減圧蒸留造り、長期熟成酒。
それぞれの特徴が生きた原酒を絶妙にブレンド。



十七度 720ml

喜多屋(福岡)
天恵(てんけい)

厳選した福岡県産米と吟醸焼酎を
矢部川の伏流水とともに吟醸時母で醸した吟醸焼酎。
爽やかな吟醸香もお楽しみいただけます。



二十度 1800ml 720ml

さつま無双(鹿児島)
なついろむそう

紅さつま芋の上品な優しい甘みと香りで、
とてもスッキリと飲みやすく仕上げています。
そのまま瓶ごと冷蔵庫で冷してストレートでも。



二十度 1800ml 720ml

大海酒造(鹿児島)
涼風大海

大隅半島産のベニオトメ、麹には黄金麹を使用。
垂水の温泉水「奔鶴」の割り水で、口あたりなめらかに。
軽やかな味わいとフルーティな香りは
おまたの芋焼酎とは一線を画す味わい。



二十五度 1800ml 720ml

研醸(福岡)
夏香麦

煎った麦の香りが楽しめる、
焙煎した麦茶用の麦を一部使用。
タンク3年熟成貯蔵原酒のブレンドにより、
うまれるまるやかさ。



二十度 720ml

菊乃露酒造(沖縄)
菊乃露

菊の露の芳醇で香気のある味わいを感から前割りしました。
そのまま冷やしてストレートや
5:5の水割り・炭割りで爽快に!



二十度 720ml