

	宮崎	すき酒造		
	でんすき しろこうじこみ			
	伝須木 黒麴仕込み			
	原料/	黄金千貫・米麴(黒)		
	ALC度/	25	蒸留方法/	常圧
	Dコード	31991		31992
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2400		1264
	1800ml /JAN	4513288001448		
	720ml /JAN	4513288001455		

長期に渡り、仕込み毎に手を加え、時を経て黒麴の持つ良さ「甘味の強さ・濃厚な芋の風味・喉越しの旨味」を引き出した芋焼酎に造り上げました。地元産ヒノヒカリ米の麴を百年の時を超えた和甕で醸し、芋は南九州産の黄金千貫、仕込み水は九州山脈の伏流水で仕込みました。

備考

	宮崎	すき酒造		
	やまじし			
	山猪			
	原料/	甘藷(南九州産)、米麴		
	ALC度/	25	蒸留方法/	常圧
	Dコード	31988		
	容量/入数	720ml / 12		
	小売価格	1264		
	720ml /JAN	4513288001370		

宮崎の西部にあるここ須木は、九州山脈の山々が連なり、本庄川から湧き出でる豊かで良質な水は焼酎造りに最適とされています。

「須木 山猪(やまじし)」はここ最近では非常に少なくなった、昔懐かしい芋の香りと、濃厚で重みのある味わいを持つ焼酎です。

備考

	宮崎	すき酒造		
	むぎやまじし			
	麦山猪			
	原料/	麦(国産)・麦麴		
	ALC度/	25	蒸留方法/	常圧
	Dコード	31977		31978
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2400		1264
	1800ml /JAN	4513288001349		
	720ml /JAN	4513288001387		

この麦焼酎はあえて黒麴を用い、当蔵の一世紀の時を越えた甕で全量和甕仕込みとしました。その味わいは、通常長期貯蔵させる事で味わえる旨味や香りを、なんと一年半程の短い熟成期間で再現しました。

備考

	宮崎	すき酒造		
	でんすき しろこうじこみ			
	伝須木 白麴仕込み			
	原料/	黄金千貫・米麴(白)		
	ALC度/	25	蒸留方法/	常圧
	Dコード	31993		31994
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2400		1264
	1800ml /JAN	4513288001417		
	720ml /JAN	4513288001431		

長期に渡り、仕込み毎に手を加え、時を経て白麴の持つ良さ、「甘く・優しく・きれい」を引き出した芋焼酎に造り上げました。地元産ヒノヒカリ米の麴を百年の時を超えた和甕で醸し、芋は南九州産の黄金千貫、仕込み水は九州山脈の伏流水で仕込みました。

備考

	宮崎	すき酒造		
	あかやまじし			
	赤山猪			
	原料/	甘藷(鹿児島産)、米麴		
	ALC度/	25	蒸留方法/	常圧
	Dコード	31968		31954
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	小売価格	2667		1364
	1800ml /JAN	4513288001172		
	720ml /JAN	4513288001363		

この「赤山猪」は黒麴ゴールドで仕込み、ゆっくりと熟成させた長期貯蔵酒と新酒を優混合して造り上げた焼酎です。長期貯蔵酒のまろやかさが際立ちますが、その中にも芋の華やかで濃厚な風味と甘みが口の中に広がります。どの飲み方にも合いますので、色々な飲み方で楽しみ下さい。

備考