

	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	
	小売価格	2034	
	1800ml /JAN	4996734518217	
	720ml /JAN		

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
	小売価格	2376	1175
	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「むらさきまさらいも」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	
	つつみ ぐらちうめしゅ		
	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
	小売価格	1519	
	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じ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	
	ぐらちじよいほわいと		
	蔵八ジョイホワイト		
	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
	小売価格	2376	1175
	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	
	ぎんくま つつみ		
	吟球磨 堤		
	原料/	米・米麴(白)	
	ALC度/	25	蒸留方法/ 減圧
	Dコード	31807	
	容量/入数	720ml / 6	
	小売価格	1201	
	720ml /JAN	4996734172600	

500年の伝統の粋を集め、清酒麴と呼ばれる黄麴と吟醸酵母を用い、通常より低温発酵させる事によって出来た吟醸酒のような本格米焼酎。なめらかな味わいと典雅な香りが広がります。

備考

	熊本	堤酒造	
	ばんべいゆ 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
	小売価格	1380	
	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 入れた 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
	小売価格	1263		
	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

	熊本	堤酒造		
	きんのりょうりしゅ			
	金の料理酒			
	原料/	米(国産)・米麴(国産米)・砂糖・酵母エキス・食塩		
	ALC度/	18		
	Dコード	22108		
	容量/入数	720ml	/	6
	小売価格	1434		
	720ml /JAN	4996734972033		

「もっとも料理に適した酒とは何なのか」それを追求した結果、生まれたのが焼酎を原料とする「金の料理酒」です。熟成焼酎ならではのまろやかさと、厳選した酵母のうまみ。素材のおいしさだけを引き出し、生かす。和洋中から創作料理まで、この1本があらゆる料理を特別な一品に仕上げます。

備考

	熊本	堤酒造		
	とまとりきゅーる くまとまと			
	トマトリキュール KUMATOMATO			
	原料/	トマト・本格焼酎・砂糖・食塩・香料		
	ALC度/	8		
	Dコード	41025		
	容量/入数	720ml	/	6
	小売価格	1263		
	720ml /JAN	4996734972750		

熊本特産のトマトのうま味と健康成分を丸ごとリキュールにしました。粗漉しの果肉感と新鮮なトマトジュースを飲んでいる感覚で、心地よく酔うことができます。

備考