

薩摩の薩摩

晴耕雨讀

不二才



●晴耕雨讀

マイルドな味わいと芋らしいふんわりとした香りが心地よい。たくましい薩摩男の魅力を具現化したような豪快なテイスト。南薩摩の土壌で培われた芋の旨みと、厳選された上質の天然水から生まれた逸品。気品ある味わいは芋焼酎の初心者にも最適。甘くてイヤミのない香りが印象的、芋焼酎ならではのホクホク感が十分に堪能できる。後口の余韻も魅力で、米の柔らかさが良いアクセントになっている。(米焼酎を1割ブレンド)

●晴耕雨讀 黒麹

地元南薩摩の契約農家が丹念に栽培した良質な黄金千貫と黒麹を使って蒸留。さつま芋の香りが強くほどよい甘みを感じられる焼酎。平成23年より発売。黒麹は米をブレンドせず芋焼酎の旨さを追及した味わいとなっている。

●不二才

ダイナミックな辛口の味わいに酔いしれる。これぞ男の焼酎。ラベルには「こん焼酎(そつ)圏外人呑むべからず」と記載されていて、芋くさを強調した無骨な焼酎という意味。その風味は、多くの芋焼酎好きを虜にしてしまう魅惑的な味わい。とろりとした上質な甘みは、南薩で栽培された質の良いコガネセンガンならではの。さらに濃厚なボディは飲み応え十分。鹿児島弁で「ぶさいくな男」という意味をもつ、味わい深い焼酎。え！これが白麹？と思わせるダイナミックなドライな味と強烈なインパクトの口当たりです。

晴耕雨讀

1.8L ¥2,514
720ml ¥1,362

晴耕雨讀 黒麹

1.8L ¥2,400
900ml ¥1,362

不二才 ぶにせ

1.8L ¥2,400
720ml ¥1,267
(全て消費税別)

薩摩半島を南へ車を走らせると、知覧を過ぎたあたりから土の色が変わってくるのに気づく。その通り。この大地が薩摩富士の噴火の産物なのだ。

真っ黒な大地が味のある芋を育ててくれる。薩摩半島の最南端の町、**穎娃町**は鹿児島の中でも最高品質のさつま芋が生産されることで知られている。その芋だけを使って晴耕雨讀と不二才は造られている。その焼酎は蔵でじっくりと仕込まれ、強烈な口当りと豊潤なコクと香りのハーモニーを奏でながら、今静かに蔵から旅立とうとしている。グラスの向うに「開聞岳」が映っているように感じるのは私だけの独りよがりではないだろう。

薩摩の大地に乾杯！

*開聞岳(かいもんだけ)・薩摩半島最南端にあり、薩摩富士の異名がある。

晴耕雨讀の三つ



南薩摩の土壌でしか出来ない芋のうまみと厳選された上質の天然水。造る人達の「情熱と思い」の三つが重なって晴耕雨讀は誕生しました。

決して万人受けするような焼酎ではありません。でも、真に焼酎を愛する人。

虚飾と流行にとらわれないあなた。

肅々と実力を貯えていく人々に

理解されて、永くおつきあいたいと思っています。

鹿児島県南九州市穎娃町別府4910番地「晴耕雨讀」はここだけで造られたもののみです。



佐多宗二商店 正規販売店

富士見町
大場酒店
美酒百撰
〒852-8022 長崎市富士見町20-22
Tel.095-861-1275 FAX095-861-1283