

吉兆宝山

焼酎界の風雲児「西陽一郎」が世に送り出した薩摩伝統の本流いも焼酎。
焼酎通を一刀両断！これぞまさに**薩摩示顕流の切れ味**。コク深く、香りは立ち上る桜島の噴煙のごとく主張している。一度味わったら五感を魅了し続け、その味を忘れることのできないほど余韻を残してくれる。**コクと香りの逸品**。ロックで切れ味を楽しめる。また、お湯割りなら豊かなコクを満喫できる。

黒麹を使用。厳選した芋を収穫したその日にカメで仕込む。無ろ過無調整で古風な造りによる香り豊かで後口のキレが最高。飲んだときは口の中に柔らかい風味・味わいがふんわりと広がり、スッキリとしたキレ味。独特なコク深みのある風味。抜群の人気を誇る焼酎です。弘化二年(1845年)創業の伝統ある蔵が造り出した極みの酒「吉兆宝山」。同蔵の「富乃宝山」は現代の技術と発想により生み出された酒に対し、「吉兆宝山」は西酒造の培った伝統の技術により芋焼酎独自の風味を最大限に生かし、風味豊かなふくらみのある酒に仕上がっています。

吉兆宝山	いも
きつちょうほうざん	
西酒造(鹿児島・日置)	
黒麹	かめ仕込
米麹・いも(国産米・黄金千貫)	
常圧蒸留	
1.8L	2,819円
720ml	1,429円
(税抜)	

—西陽一郎氏の知られざるこだわり—
東京から蔵へ戻って最初に向ったのは芋農家。「自分の芋がどんな焼酎になるのだろう、そこまで考えてくれていたのが、現在うちに芋を届けて頂いている尾曲さんでした」
芋の研究、芋を掘り下げる情熱が、今それぞれの商品に見事に具現化されている。



富乃宝山

いもが奏でる魅惑のボレロ。
甘い香りとおいしい味わいが今宵もあなたを甘美の世界へ誘ってくれるだろう。

麹米は20%ほど精白した五百万石などの酒造好適米を使用し、麹は焼酎用としては異色の、清酒用黄麹を使用するというこだわり。酵母も清酒の吟醸酒用9号系酵母で醸しています。富乃宝山は、柑橘類の爽やかな香りが特徴ですが、爽やかなだけではなく香りに穏やかな上品さを感じられる焼酎です。口に含むと焼酎独特の辛さよりもなめらかな丸みを感じられます。「吟醸酒」のようなやさしい味わいです。それまでであった「芋焼酎は臭い」という概念を打ち破り、本格焼酎ブームの火付け役となった芋焼酎の一つ。グラスに注ぐ瞬間の香りは軽く、一口ふくんだ時の旨みは深い。まずロックで。酔ったかな？と感じたら水割りどうぞ。

東京農大時代から、「醸造酒を超える豊かな味わいの蒸留酒」を模索していた「西陽一郎」がいも焼酎の常識を打ち破った斬新作。米にこだわり、吟醸酒を造るのと同じ麹室で二昼夜じっくりと育まれた五百万石の麹米を使用している。その後低温でゆっくりと一次仕込をする。香りはいくまでもやわらかく、そして果実を思わせる華やかさ。ロックや水割りがその味をよく引き出してくれる。

富乃宝山	いも
とみのほうざん	
西酒造(鹿児島・日置)	
黄麹	(吟醸酒と同じ・手造り麹)
米麹・いも(吟醸酒用五百万石・黄金千貫)	
減圧蒸留	
1.8L	2,819円
720ml	1,429円
(税抜)	



西酒造 正規販売店



美酒百撰

富士見町

大場酒店

〒852-8022 長崎市富士見町20-22
TEL095-861-1275 FAX095-861-1283