

薩州宝山 三段仕込

さっしゅう

ほうざん

焼酎界の風雲児 西陽一郎が送り出す
いも焼酎の斬新作

富乃宝山・吉兆宝山で名を馳せた西陽一郎が
乾坤一滴の焼酎をまた世に送り出す。本人が
杜氏となって造りあげた気合度数120%の逸品。

ー杜氏「西陽一郎」よりー

麴歩合を少なくし芋を段掛けし、ゆっくりもろみをたてました。
蒸留には常圧蒸留を用いています。芋焼酎ならではの芳香
な香りを感じ、口に含んだ時の豊かな味わいと舌の上に広がる
十分な甘みとトロロ感を感じて頂きたいです。何よりも薩摩の
太陽と水に育まれた、田んぼや芋畑を感じて頂けたら幸いです。
お芋・お米・お水・原料に関わる全てを、農業生産者レベルから
完全に管理できる体制を整えました。原料米の低温倉庫と精米
所を完成稼働させることができました。『薩州宝山三段仕込』は、
完璧な体制を構築できた記念にリリースさせていただきました。
これからも、旨い焼酎を目指し頑張って参ります。
どうか、ご理解と応援を宜しくお願い申し上げます。

【原材料】芋(鹿児島県産)・米麴(国産米)

【蒸留方法】常圧蒸留 【アルコール度数】25度

1.8L ¥1,809 (税抜)

900ml ¥ 952 (税抜)



紅 薩摩宝山

べに

さつま

ほうざん

春季限定発売

厳選された原料芋は、契約農家さんに大切に育てて頂いた
綾紫(アヤマラサキ)です。綾紫の色は、鮮やかな紫色であり、
これはポリフェノールの一種であるアントシアニンの色です。
ワインのような香りが楽しめ、芋焼酎の世界を更に広げて
くれます。華やかな香りで、口当たりは甘く、後味はキレが
よいのが特徴です。数量限定ですが、当店にはまだ多少
在庫がございます。

【原材料】芋(鹿児島県産綾紫)・米麴(国産米)

【アルコール度数】25度

720ml ¥1,238 (税抜)

1.8L ¥2,095 (税抜)



美酒百撰

富士見町

大場酒店

〒852-8022 長崎市富士見町20-22

TEL.095-861-1275 FAX.095-861-1283