

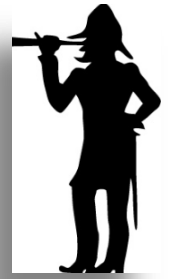
最後の幻いも焼酎 発掘！

その名は 甌州 (そしゅう)

それは鹿児島県 西方45Kmに浮かぶ
小さな島に秘かに眠っていました



これぞまさしく
絹ごしの
やわらかさ！



蔵元の吉永酒造場は家族経営の小さな蔵元です。厳選された新鮮なさつま芋を白麹、日本酒酵母、常圧蒸留、甕仕込みで醸し上げたこだわり焼酎です。旨みとなる香味成分の調和をよく保つために、貯蔵熟成の段階で絹の袋で濾過をしています。香りの立ち方が特徴的で、昔ながらの芋焼酎の香りがします。繊細できめの細かい味わいで余韻も心地よい。島内の山の中腹から湧き出でる超軟水「蛍水」で仕込み、味のふくらみは絶品！

25度
1.8L
2,700円
(税抜)



五郎

吉永酒造場が伝統の技を駆使して醸した芋焼酎。白麹、日本酒酵母の甌州に対して黒麹、鹿児島酵母、甕仕込みで醸し上げた本格派焼酎です。一次仕込みは全て国産米、甕仕込みで醸造しています。甌州と同様に島の名所となっているホテルの里の「蛍水」で仕込み、こってりした芋の風味を残した濃醇な辛口の味わいです。奥深く飲み口は意外にまろやかで後味の良い仕上がりです。甌州・五郎とも一次、二次仕込みは甕でじっくりと仕込まれ、この味は入手困難といわれる最後の幻いも焼酎にふさわしいものです。



25度
1.8L
2,500円
(税抜)

甌州・五郎 正規販売店 (取引まで10年待ちました)



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