地理的表示薩摩

SATSUMA SHOCHU

令和5年度 春薩摩

旬（とき）あがり

3月1日 発売

春薩摩は、秋のサツマイモの一番美味しい時期に製造して蒸留後、最低150日以上熟成した芋焼酎です。貯蔵150日経つと、新酒時の荒々しさが取れて、酒質が安定するので、飲みやすくなってきます。各蔵元が特性を生かして製造した焼酎です。ぜひ一杯いかがですか？

小鹿 白麹仕込み〈900㎖〉 白麹
小鹿酒造㈱

利右衛門〈900㎖〉 白麹
指宿酒造㈱

三岳〈900㎖〉 白麹
三岳酒造㈱

白金乃露〈1,800㎖・900㎖〉 白麹
白金酒造㈱

さつま島美人〈1,800㎖・900㎖〉 白麹
長島研醸㈲

さつま無双黒〈1,800㎖・900㎖〉 黒麹
さつま無双㈱

蔵の神〈1,800㎖・900㎖〉 黒麹
山元酒造㈱

黒伊佐錦〈1,800㎖・900㎖〉 黒麹
大口酒造㈱

貴心樹〈1,800㎖・900㎖〉 黒麹
オガタマ酒造㈱

七夕〈1,800㎖・900㎖〉 白麹
田崎酒造㈱

日當山〈1,800㎖・900㎖〉 白麹
日當山醸造㈱

さつま若潮〈1,800㎖・900㎖〉 白麹
若潮酒造㈱

大海黒麹〈1,800㎖・900㎖〉 黒麹
大海酒造㈱

薩摩本格芋焼酎仕込み　単一仕込みシングル薩摩

薩摩本格芋焼酎生産者協議会

※商品のデザインは、一部変更になる場合がございます。※お酒は20歳になってから。※適度な飲酒をお楽しみください。
※妊娠中や授乳期の飲酒は、乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。※飲酒運転は法律で禁じられております。