

3月1日
発売



春

令和7年度

旬あがり 薩摩

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した。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 (900ml) 白麹
小鹿酒造(株)



利右衛門 (900ml) 白麹
指宿酒造(株)



三岳 (900ml) 白麹

三岳酒造(株)



白金乃露 (1800ml・900ml) 白麹
白金酒造(株)



さつま島美人 (1800ml・900ml) 白麹
長島研醸(有)



さつま無双黒 (1800ml・900ml) 黒麹

さつま無双(株)



蔵の神 (1800ml・900ml) 黒麹
山元酒造(株)



黒伊佐錦 (1800ml・900ml) 黒麹
大口酒造(株)



貴心樹 (1800ml・900ml) 黒麹
オガタマ酒造(株)



七夕 (1800ml・900ml) 白麹
田崎酒造(株)



日當山 (1800ml・900ml) 白麹
日當山醸造(株)



さつま若潮 (1800ml・900ml) 白麹
若潮酒造(株)



大海黒麹 (1800ml・900ml) 黒麹
大海酒造(株)



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います。