

令和8年度

春

薩摩

旬あがり

地理的表示薩摩



SATSUMA SHOCHU

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、飲みやすくなっています。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？



長島研醸(有)
さつま美人 (1800ml・900ml) 白麴



大海酒造(株)
大海黒麴 (1800ml・900ml) 黒麴



大口酒造(株)
黒伊佐錦 (1800ml・900ml) 黒麴



蔵の神 山元酒造(株)
蔵の神 (1800ml・900ml) 黒麴



若潮酒造(株)
さつま若潮 (1800ml・900ml) 白麴



日當山 日當山醸造(株)
日當山 (1800ml・900ml) 白麴



田崎酒造(株)
七夕 (1800ml・900ml) 白麴



貴心樹 オガタマ酒造(株)
貴心樹 (1800ml・900ml) 黒麴



小鶴黒 小正醸造(株)
小鶴黒 (900ml) 黒麴



さつま無双黒 さつま無双(株)
さつま無双 (900ml) 黒麴



白金酒造(株)
白金乃露 (900ml) 白麴



三岳酒造(株)
三岳 (900ml) 白麴



利右衛門 指宿酒造(株)
利右衛門 (900ml) 白麴



小鹿酒造(株)
小鹿白麴仕込み (900ml) 白麴

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。