

大分県の歴史的英雄、

ひろたきちえもん

廣田吉右衛門が蔵に残す

# 伝家の宝刀

本格麦焼酎「極蒸 右衛門七」

百余年来より引き継がれた杜氏の技と、

厳選された国内産二条大麦「ニシノホシ」を

原料とした白麹仕込みの本格麦焼酎。

古来よりの名水山系・九州九重連山の原生林より湧く

奇跡の水、超硬度（硬度626）の天然ミネラル水を

仕込み水と割り水に使用し、蒸留・ろ過・熟成に至るまで

細心の注意と情熱を持って仕上げました。

ロックで飲むと、氷の溶け始めには吟醸酒のような

優しい風味とさらりとした上品な味わいをお楽しみ頂けます。

2016年度 麦焼酎部門 **第1位**  
全国酒類コンクール **最高特別優秀賞**

春・秋季連続



# 極蒸

えもしち

## 極蒸

本格麦焼酎

廣田吉右衛門の生家は酒屋を営んでおり、  
明治元年に現在の赤嶺酒造場（屋号 三好屋）が  
譲り受け、代々の杜氏の技を引き継いでおります。



720ml

1800ml

原材料 / 麦・麦こうじ  
アルコール分 / 25%

合資会社 **赤嶺酒造場**



大分県臼杵市野津町野津市164-1  
電話 0120(44)-3920 FAX 0120(67)6393

未成年の飲酒は法律で禁じられています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響する恐れがありますので、気を付けましょう。