

限定特約品！この長期貯蔵はお湯割りで飲むべし！麦焼酎でこの上品な風味と檜樽の優しい味わいが楽しめる！贅沢な麦焼酎！



1789年宇佐の長洲にて200有余年の歴史のある酒蔵。
製造場は、当時の氏神様の貴船神社の境内にあり、ここはすべての水神様を祭っている由緒ある場所で、水に恵まれた環境にある場所で営んでおります。



現10代目、久保 雅彦社長。
大分県でも数蔵しかない手造りを貫き、年間5万本以上を製造しています。
昔ながらの手造り製法で手間と時間を費やして焼酎造りを行い、地元の水、優秀な酵母菌、蔵人、それぞれの和を大切に造っています。



久保酒造にある、麦焼酎の檜樽貯蔵の画像。
久保酒蔵の檜樽長期貯蔵は、すごく上品で香りも檜樽貯蔵の優しい風味を楽しみながらお湯割りで飲むとこれが本当に麦焼酎と想わせる仕上がりが素晴らしい。

本格麦焼酎

檜樽で長期間寝かせた麦焼酎で、厳選された麦から造られた麦焼酎の原酒を長期貯蔵して琥珀色に輝く色と香味が特徴。
何ととっても久保酒蔵のこの長期貯蔵は、お湯割りで飲むとすごく上品な香りと檜樽の優しい風味を楽しみながら最高の酒になること間違いなし。



久保酒蔵株式会社

〒872-0001

大分県宇佐市長洲3581の1番地

電話 0978-380109 (代)

醸造元

むかう 檜樽長期貯蔵

原料：大麦・大麦麴

麴：白麴

アルコール度：25%

蒸留：常圧蒸留・減圧蒸留ブレンド

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。