

限定特約品！剣のような鋭い切れ味を持った本格芋焼酎「剣」



特約店限定焼酎「剣〜つるぎ〜」。鹿児島県産の芋の品種、コガネセンガンと河内菌黒麹ゴールドを使用し、甕壺で丁寧に仕込まれた原酒を貯蔵用の甕において2年もの時間をかけて熟成させた、円熟味あふれる本格芋焼酎。原料の特質を最大限に生かし、銘柄どおりのキリッとした切れ味が特徴です。



明治5年、神右八郎が創業。「神焼酎」誕生当時の石蔵が現存し、焼酎の甕貯蔵に使われています。



創業当時から使われている和甕にて、すべての一次仕込みを行い、昔ながらの伝統製法「手づくり」の造りにも力を入れています。

甕壺仕込み芋焼酎

「剣」の銘柄は、「鶴が飛来する地方の芋焼酎」ということで、「鶴来」、そして「研ぎ澄まされた剣のように切れの良い味になるように」との願いを込め、2つの同音の文字を合わせて命名された焼酎。まるでやかな甘みと旨みが印象的なキシのある仕上がります。身体の奥底まで突き通す味わいをお湯割りでお楽しみ下さい！



—つるぎ—



神酒造株式会社

〒899-0401

鹿児島県出水市高尾野町大久保二二九番地

電話 0996-82-0001 (代)

醸造二元

2年貯蔵

原料：さつまいも（黄金千貫）・米麹
麹：黒麹（河内菌ゴールド）
アルコール度：25%
蒸留：常圧蒸留

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。