

幻の逸品・限定数量品！原酒のとろみと奥深さを合わせ持った本格芋焼酎「剣」の37度原酒



特約店限定焼酎「剣〜つるぎ〜」の原酒版。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。芋焼酎特有のコクのある深みを楽しみたい方へぜひおすすめの逸品。



一次仕込みの甕です。米麹と地下水と酵母が入っている様子です。櫂(かい)という道具でもろみを上下に返します。甕を割らないように、もろみをこぼさな細心の注意をはらいながら、力強く混ぜます。



二次仕込みのさつま芋は、1つ1つ手に取って腐れがないかを確認作業を行います。手にスイッチを持ち、臭ったら臭いのあたりの芋をごそと取り除き、品質向上に努めています。

剣原酒 芋焼酎

剣 Gladius

甕壺仕込み 2年貯蔵

醸造二元



神酒造株式会社

〒899-0401

鹿児島県出水市高尾野町大久保二三九番地

電話 0996-8210001 (代)

鹿児島県産のさつま芋(黄金千貫)を使用し、最高級麹菌「黒麹ゴールド」を使用。コクや本来の甘みや旨味があり、飲みごたえを追求し仕込んだ神酒造の限定酒「剣〜つるぎ」の原酒ヴァージョン。原酒のまま瓶詰された贅沢な、黒麹ゴールドの味わい深さが楽しめます。

原料：さつま芋(黄金千貫)・米麹
麹：黒麹(河内菌ゴールド)
アルコール度：37%
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。