

芋の量に限りがある為、春・秋、年に二回限定販売！



春・秋、年に2回限定焼酎「紫芋 千鶴」。芋の品種に使われている紫芋の品種

「穎娃紫(えいむらさき)は、さつまいもの名産地・南薩摩の南端に位置する穎娃地区で少量栽培される、肉質が濃く紫色をしたサツマイモです。

身体に良いとされるポリフェノール類やアントシアニンを豊富に含むことで注目されています。



紫芋の仕込みの工程。年に2回のみ仕込み。鮮やかな紫芋のもろみですが、蒸留の工程を経て、実際の焼酎は、無色透明です。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。



原料となるサツマイモを一個一個丁寧に洗い芋の両端と傷んだ部分を切り落とし、蒸し器にかけ、冷ました後、粉碎。一次もろみに、下処理したサツマイモと仕込み水を合わせ、混ぜて発酵を進め、2週間前後で二次もろみ完成。

限定紫芋 千鶴

千鶴

紫芋仕込み

希少な紫芋「穎娃紫(えいむらさき)」という品種の芋を使用し、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紫芋ならではの上品な甘みと、フルーティーな香り、そして軽快な喉越しがたまらない。飲み口スツキリのまるやかでキレが良く、甘味は後を引かずにとっても飲みやすい焼酎に仕上がっています。

醸造元

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 0996-82-0001 (代)



原料：さつまいも(紫芋)・米麴

麴：黒麴

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。