

千鶴限定シリーズ 蔵出し500本のみの限定芋焼酎!



神酒造の看板焼酎の1つ千鶴の限定焼酎。芋の品種に使われている安納芋は、高級和菓子にも使われており、品質が高いことで有名ですが、安納芋の中でも最高質の種子島産安納芋を使用し、黒麹で仕込み、1年間貯蔵熟成しています。



地下水と焼酎を酵母を加えて一次仕込み。權棒(かいぼう)とい道具で甕の中を上下ひっくり返す要領でかき混ぜます。甕を割らないように用心しながら、用心しながら力を込めて、腰を入れてかき混ぜるのも全て長年の経験の秘訣。



蔵元の周辺を囲むようにずらりと一次仕込みに使用されたものと同じ甕が並んでいます。神酒造の甕仕込みへのこだわりが建物の外観からも伝わってきます。

500本限定千鶴

千鶴

安納芋

安納芋の中でも一番品質が高いと云われる、種子島産の高級芋の品種「種子島安納芋」を原料に、黒麹で仕込んだ芋焼酎を1年間貯蔵熟成した焼酎。すっきりとした甘みと軽快なほど越し甘い香りが病みつきになります。



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（種子島安納芋）・米麹

麹：黒麹

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。