

さつまいも(黄金千貫)と古式製法カメ仕込みにこだわり醸した逸品! 麦焼酎のブレンドが特徴



神酒造、昔ながらの人気焼酎「いも神」。神酒造の芋焼酎「千鶴(ちづる)」の原酒に減圧蒸留機で蒸留した麦焼酎をブレンド。芋の香りを抑えた、華やかな香りや甘味を巧みに引き出し、芋の甘みが拡がり、後の余韻に、麦の芳ばしさが追いかけてくる味わいが印象的。手造りにこだわった本格派の芋焼酎。



狭い麹室(こうじむろ)の中で作業の様子。麹菌が蒸米の外側にだけはせてしまわないように、手で全体を混ぜ、均一に麹菌が付くようにします。麹室の室温は、30度。



手作り仕込みのお米を蒸している様子です。お米は、100kg。米が固まらないように、蒸しあがったお米を切り返しながら打ち水しています。お米の種類によって、水分の吸収具合や温度等、杜氏の経験を活かしていきます。

芋焼酎

高尾野

いも神



鹿児島県産のさつまいも(黄金千貫)と、古式製法カメ仕込みにこだわり。瓶のラベルは、手漉きの和紙で出来ており、表面のザラザラした繊維質は、「いも神」に使用したさつまいもの臺です。芋の臭みを限りなく抑えた、はなやかな香りと甘みに特徴。原酒を2年寝かせた後に瓶詰めしている為、まるやかさも際立ちます。



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)

醸造元

古式製法カメ仕込み

原料：さつまいも(黄金千貫)・麦・米麴・麦麴
麴：黒麴・白麴
アルコール度：25%
蒸留：常圧蒸留・減圧蒸留

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。