

四代目蔵元、軸屋麻衣子氏が蔵元を務める至高の本格芋焼酎見参！



創業明治43年、鹿児島県の紫尾山のふところに抱かれた山裾にある小さな蔵。厳選した「黄金千貫」を使用し、地底146mから汲み上げられる「紫尾山系伏流水」を仕込み水に使用。黒麹ならではの力強さと、女性蔵元ならではの繊細さを感じられる味わい。



4代目、軸屋麻衣子氏が蔵元を務める本格派焼酎。その名も「王道一献 極蒸 帝王」。美味しい飲み方は、お湯割りにすると、香り・味がグッと立ちますが、当該商品は、爛付けくらいが程よくちょうど良いと語る。



自然に生まれこだわり抜いた黄金千貫を厳選選別し、特に芋焼酎の王道、お湯割りでも、芋の綺麗な旨味を引き出して、喉を通るキレの良さや風味の余韻までこだわり抜いた前作を超える味わいに仕上げました。王道の鹿児島で、一滴一滴にまで入魂を投じ最後の一献まで楽しんで頂きたい、そんな杜氏の想いが込められた傑作！

本格芋焼酎

極蒸

ごくじょうていおう

帝王

白麹仕込み

王道一献

醸造元

軸屋酒造株式会社

〒895-1807

鹿児島県薩摩郡さつま町平川一四二七番地



本格芋焼酎「極蒸 帝王」王道一献は、さつま芋の中でも高品質を誇る鹿児島県産黄金千貫全量の白麹仕込み。一方、仕込水、割り水は、紫尾山系伏流水を使用。やや芋の香り強めでバナナ風味の上品な香りと芋の本場、「王道」鹿児島を想わせる取れたて新鮮な黄金千貫の味わいと、後の甘みが引き立つ余韻を楽しみながら酒の一献を楽しんで頂きたい。

原料：さつまいも（黄金千貫）・米麹
麹：白麹
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。