

生産数量が少ない為、  
全国数件の酒屋のみの超限定販売。



特約店限定焼酎「撫磨杜」。  
焼酎を造る杜氏が撫でて磨いたという由来から商品名を冠す。  
古酒特有の柔らかくまろやかな味わい。  
芋焼酎を無濾過で仕上げ、芋本来のコクや、香りを残し仕上げた焼酎を長期貯蔵熟成。  
まろやかな芋の甘みがあり、柔らかな飲み口。  
王道のお湯割り、ロックがおすすめです。



明治5年、神 右八郎が創業。「神焼酎」誕生  
当時の石蔵が現存し、焼酎の甕貯蔵に使われています。



土中に埋められた和甕にて仕込みが行われ、  
歴史と伝統を守り続けている焼酎蔵です。

天下無敵芋焼酎

撫磨杜

杜氏魂

—なまらず—

無濾過3年タンク貯蔵。芋焼酎の風味豊かでボディがあり、黒麹・  
白麹、2種類の原酒のブレンドにより、紅さつまの香ばしい香りと  
黄金千貫の甘い香りのハーモニーを引き出し、まろやかな甘みが特徴。



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（黄金千貫・紅芋）・米麹

麹：白麹・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。