

本格焼酎「寿百歳 黒麹」



商品名	「寿百歳 黒麹」		麹菌	黒麹
小売希望価格 / 本			仕込方法	
アルコール度数	25°		蒸留方法	常圧
原材料	さつまいも・米麹		貯蔵年数	1年
容量(ml)	容器	梱包入数	外箱寸法(mm)	重量(kg)
1800	瓶	6	227 × 340 × 414	17.0
720	瓶	12	272 × 362 × 289	14.2
商品特徴	寿百歳黒麹は、「杯を重ねる度に美味しくなる焼酎が本当に美味しい芋焼酎だ。」と言い伝えた先代の意思を継ぎ、練り上げられた、黒麹の寿百歳です。 やわらかく、なお香り高い独自の風味をお楽しみください。			
おいしい飲み方	ロックの場合	水割の場合		お湯割の場合
	そのままロックで ライム等の柑橘類を添えても	冷水4に本品6を注ぎ 氷を入れて		80 お湯5～4に本品5～6を 注ぎ、40～50 で
食中酒としての 楽しみ方	中華料理の場合	和風料理の場合		洋風料理の場合
	脂っこい料理にはロックか ストレートで	あっさり料理にはお湯割で		ロックか水割で

製造元



東酒造株式会社

鹿児島県鹿児島市小松原1-37-1

電話 099-268-2020

FAX 099-268-5904

E-mail: info@higashi-sz.com

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
悪影響を与えるおそれがあります。

