

本格焼酎「七窪」



商品名	「七窪」		麹菌	白麹
小売希望価格 / 本			仕込方法	
アルコール度数	25°		蒸留方法	減圧
原材料	さつまいも・米麹		貯蔵年数	1～2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	七窪はカルデラのシラス台地にしみ込んで、数百年かけて大重谷（七窪）に湧き出る水を用い、独自の製法により仕上げました。芋本来のもつ旨みが生きて、まろやかながらコクがあり、喉ごし抜群、酔いざめさわやかな焼酎です。			
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	もったいない	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	ロックかストレートで	

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。

