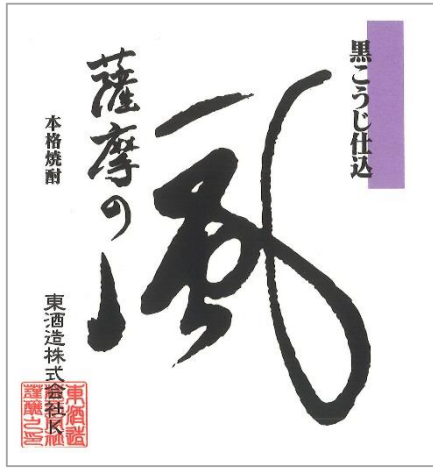


本格焼酎「薩摩の風」



△新装発売△
黒麹の香り高く
余韻のある味わい

商品名	薩摩の風（さつまのかぜ）			種類	芋焼酎	
商品内容	1800ml, 720ml					
酒税品目	本格焼酎	製造法	黒麹、常圧蒸留			
アルコール分	25度					
原材料	さつまいも、米こうじ					
特徴	薩摩の風は、黒麹の「香り高く余韻のある味」にこだわり、黒麹原酒を巧みにブレンド、更に、微量の白麹酒を加えて、味に力とバランスを与え貯蔵した芋焼酎です。さらりとした喉ごしと力強い風味をご堪能ください。 2018年9月よりリニューアル発売（酒質、価格、JANコードは同じです）					
お奨めの飲み方	お湯割りは、80℃のお湯5～4に焼酎5～6を注ぎ、40℃～50℃で。 ロック、水割りでもお楽しみいただけます。					
規格と希望小売価格（税抜）	容量・価格	容器	入数	縦×横×高さ（mm）	質量（kg）	コード
	1800ml 2,400円	瓶	/	105×105×400	2.71	JAN 4909161809322
		外箱（段ボール）	6	340×227×414	17.0	
	720ml 1,330円	瓶	/	85×85×275	1.1	JAN 4909161712622
外箱（段ボール）		12	362×272×289	14.2		

製造元

 東酒造株式会社

〒891-0114 鹿児島市小松原一丁目37-1
 TEL099(268)2020・FAX099(268)5904
<http://higashi-sz.com>

「薩摩の風」のお取り扱い

ヤマエ久野株式会社 092-612-2342



お酒は二十歳になってから。
 妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。
 飲酒運転は法律で禁じられています。
 お酒は美味しく適量を。