

ロックで旨い芋焼酎

【縁(えにし)】

販売開始しました

芋焼酎 25度 / 鹿児島県 本坊酒造



- 甘栗のように甘い香りとバランスの良い味わい
- ロック、水割りでより旨くなるよう酒質を設計
- 人との繋がりを大事にしようという想いが込められたネーミング

1800ml 2,480円+税 / 720ml 1,240円+税



原材料：紅黄金芋、黒麹

「紅黄金芋」は、指定農園「六地藏園芸」において栽培試験を重ね、美味しさを追求し創り上げた品種です。縁はこの契約栽培芋だけで造られます

水：知覧天然水

知覧の地下に流れる清流が、縁の穏やかな性格を形成する源泉です。ほどよくミネラル分を蓄えた白沢・川比良地区の清水を割り水に使用します



蒸留・貯蔵：錫製蒸留器・一年熟成

蒸留は蔵元特許の「磨き蒸留」によって、なめらかでかろやかな味わいを作ります。蒸留された「縁」は、一年熟成させて、黒麹の特徴である重厚な香味を柔らかくなめらかな味わいに仕上げます。

季節の「縁」 (今後入荷予定です)

縁 プレミアム (11月頃)

通常の縁に、長期甕熟成の原酒をブレンド。お湯割りに合う焼酎です

1800ml 2,750円+税
/ 720ml 1,375円+税



縁 にごり (2月頃)

縁のにごり荒濾過タイプ。うっすらと白濁し、力強く香ばしい芋の味わいの焼酎です

1800ml 2,480円+税
/ 900ml 1,480円+税

