

本格焼酎 ボトル

麦



佐藤 麦 佐藤酒造 鹿児島県

麴：麦麴 蒸留：常圧蒸留

原料由来の高級脂肪酸を一般の焼酎より多く含んでいる為
ややうすにごりで濃厚な麦本来の特性を生かした
存在感のある麦焼酎です。

720ml 税込4,900 円

麦



吉岐焼酎 ちんぐ 重家酒造 長崎県吉岐

麴：米麴（吉岐産） 蒸留：常圧と減圧のブレンド

かめ壺仕込み 吉岐産二条大麦で仕込んでいます。
フルーティーで優しい香りに口に含むと甘味が広がります。
余韻は軽快で、食中酒として、ロック、水割りがおすすめです。

720ml 税込4,000 円

麦



中々 黒木本店 宮崎県

麴：麦麴 蒸留：減圧蒸留

甕で仕込み、低温でじっくりと発酵させて減圧蒸留機にて蒸留しました。
味わいは軽やかですが、骨格はしっかりしています。
この焼酎の原酒を樽で熟成させると「百年の孤独」になります。

720ml 税込3,700 円

麦



一粒の麦 西酒造 鹿児島県

麴：大麦麴 蒸留：常圧間接蒸留

大麦100%で常圧間接蒸留によるライトな飲み口。
上品で軽快な香りと飲み応え十分の芳醇な味わいは、
麦焼酎の魅力を存分に詰め込んだ一本です

720ml 税込3,700 円

麦



赤間魔 老松酒造 大分県

麴：麦麴 蒸留：減圧蒸留

古い酒蔵の奥深く、長時間樽貯蔵された樽熟成麦焼酎です。
淡麗でまろやかな味わい、洋梨風の香り、
余韻に、ほんのりとした樽の香りが持続します。

720ml 税込3,600 円

豆知識：常圧蒸留と減圧蒸留の違いは？

蒸留するときの圧力の違いによって風味豊かな「常圧」と雑味が少なくクセのない「減圧」に分けられます。