

# 焼酎・リキュール製品一覧表

平成 24 年 1 月

銘柄	加寿登利焼酎			里香梅		泡盛梅酒	甘さすっきり 柚子の酒	アロエと白ぶど うの酒
	黒麹仕込	七年モノ	梅酒	紅麹梅酒				
イメージ								
種別	焼酎乙類			リキュール				
容量	720ML	300ML	720ML 箱入	1.8L 瓶	720ML	500ML	500ML 箱入	500ML 箱入
入数	6 本	12 本	6 本	6 本	6 本	6 本	6 本	6 本
小売価格	1,260 円	630 円	2,625 円	1,890 円	1,260 円	980 円	1,200 円	1,200 円
アルコール度	25 度			12.5 度		11 度	7 度	7 度
原材料	米、酒粕、黒麹		米、酒粕	梅、本味酏 ブランデー 醸造アルコール	青梅、紅麹 本味酏、糖類、ブランデー	青梅、泡盛、 果糖、砂糖	本味酏、本格焼 酎、柚子果汁	本味酏、白ぶどう 果汁、アロエ果汁、 ウッカ、糖類、 酸味料、香料
特徴	良質の原材米と酒粕を精選し最新の技術と高性能の蒸留器を用い、「混合取り」という製造法で造った高品質焼酎です。原料に黒麹を使ったことで飲みやすさの中にも香ばしく深みのある味わいを引き出すことが出来ました。		良質の原料米と酒粕を精選してあります。米由来のまろやかな甘さとコクがあり爽やかな香味が楽しめ、切れ味の良さを特徴とします。	故郷の味わいを里づくりの梅酒として作りあげました。爽やかな甘味の秘密は、ミリンです。深い味わいは、ブランデーが入っているから。さっぱりとあとに残らない甘味と口あたりのよいコク、昔懐かしい梅酒そのままに飽きのこない豊潤な風味に仕立てあげました。	紅麹は酒、味噌、醤油などの醸造用に使われるこうじ菌の一種で、権威ある中国の漢方書「本草綱目」には、消食活血(消化を助け、血の巡りをよくする)・健脾燥胃(内蔵の働きを良くし、胃をスッキリさせる)という紅麹の効用が記されています。優れた健康効果を生かした飲みやすく、おいしい梅酒です。	沖縄の青い空と海に育まれた琉球泡盛「南風」。良質の国産青梅の爽やかな香りと酸味との絶妙なコラボレーションにより芳醇な泡盛梅酒が誕生しました。	柚子独特の香りと酸味をそのままに当社独自の本味酏で仕込んであります。冷やしてから、氷などを浮かべてお飲みいただくと、一層風味が引き立ちます。	白ぶどうとアロエ果汁をブレンドした飲みやすくさわやかなお酒です。材料配分のバランスを最良にした事で、お飲みいただいた瞬間に絶妙な香りを楽しめます。