

八海山《米》焼酎

日本酒醸造の技術を
いかした本格焼酎

オール・レパートリー 全3種



グラス 400円
よろしく千 萬あるべし / 25 ボトル 3500円

日本酒「八海山」の醸造技術を取り入れ、清酒酵母と黄麹を使用した「三段仕込」。発酵途中に清酒粕を加えほのかに吟醸酒を思わせる香りのあるモロミから減圧蒸留した、貯蔵年数2年以上の焼酎です。落ち着いた品格のある香りをお楽しみください。

アルコール：25度

よろしくせんまんあるべし

本格粕取焼酎 宜有千 萬 / 40 グラス 600円

高品質な日本酒の製造過程で生まれる、新鮮な清酒粕のみを原料に、そのままの状態ゆっくり時間をかけて減圧蒸留した贅沢な本格粕取焼酎です。3年以上の貯蔵により円熟したまるやかさと、日本酒特有の風味が一体化した、ふくよかな味わいです。

アルコール：40度



グラス 600円
ふう ばい か
オーク樽貯蔵 風媒花 ボトル 6000円

原酒「よろしく千 萬あるべし」をオーク樽で熟成させた繊細で奥深い香りの琥珀色に輝く上質な本格焼酎です。「八海山雪室」内焼酎貯蔵庫のオーク樽にて3年以上貯蔵熟成させた高級ウイスキーを思わせる趣です。里山のふもと魚沼の大自然の中で時間をかけてじっくり熟成させることで生まれる独特の芳しい香りとうま味の調和をお楽しみください。

アルコール：40度

お酒についてに戻る >>