

かぐら みつごう 神蔵蜜號

710ml

升本販売価格 **1,800円**
(税抜)

かぼす山椒 日本酒仕込み



日本酒「神蔵」が美味しい大分のかぼすと出会いました。大分県でかぼすの栽培が始まった由縁は京都と縁深く、その歴史は数百年に渡ると言われています。

神蔵とかぼすを組み合わせたらきっと美味しいものができる、と考えて、試作を何度も重ねました。

結果、かぼすの甘みと酸味、フルーティな香りを感じられて、十分に美味しいリキュールができました。

かぼすも贅沢に、ひと瓶になんと**12.5個分**のかぼすを使用しています

◆アルコール分：10度

◆原材料名：かぼす果汁（大分県産）、日本酒（京都府製造）、グラニュー糖、醸造アルコール、山椒/ビタミンC

梅酒 日本酒仕込み



肉厚、大ぶりな梅、日本酒「神蔵」や氷砂糖などを約一年間タンクの中でじっくりと寝かせました。

梅の爽やかさや甘さが時間の経過とともに少しずつ変化して、液面がどんどんと琥珀色に染まっていく。結果、梅から染み出る濃厚なエキ스가幾層にも重なり合った、美味しい梅酒ができました。

甘すぎずさっぱり、飲み飽きしない梅酒を目指しました。

夕焼けのような美しい色合いと梅のやさしい香りをお楽しみください。

◆アルコール分：14度

◆原材料名：梅（国産）、氷砂糖、醸造アルコール、日本酒（京都府製造）

京ゆず 日本酒仕込み



神蔵の発酵期間は約40日、それは日本酒製造の平均値と比べると約1.5倍から2倍の醗酵期間です。搾ったあと、ろ過を一切行わず、氷点下に保たれたタンクでゆず果汁と一緒にゆっくりじっくりと寝かせます。全量瓶詰め後、即座に密栓瓶火入れ、急速冷却を行うことで香りの揮発を防ぎ、繊細な味わいを守りました。たっぷり**ゆず果汁20%！**

◆アルコール分：10度

◆原材料名：ゆず果汁（国産）、日本酒（国内製造）、醸造アルコール、グラニュー糖/ビタミンC

お問い合わせは、弊社営業担当者へお願いいたします。