

【長崎うまか焼酎】フエア

各一杯450円

くすだま

九州魂(麦)



おすすめの飲み方 ソーダ割り

2018年国際味覚調査機構で最優秀味覚賞《3つ星》を受賞。フルーティーな香りと麦の香りがバランスよく甘さを感じます。



くすだま

九州魂(赤芋)

おすすめの飲み方 お湯割り

九州産の紅東を使用した芋のしつかりとした甘みが生きる濃厚でキレのある味わいが特徴です。



くすだま

九州魂(紫芋)



おすすめの飲み方 ソーダ割り

九州産の紫芋を使用し、華やかさが際立った香り。濃厚で幅のある味わいがいろいろな料理に合います。



ぐんかんじま

軍艦島(麦)



おすすめの飲み方 ロック

世界遺産で知られる端島の別名からとった銘柄。謙早産大麦を使用し焼き麦のような香ばしさと濃厚な味わいを感じてください。



ぐんかんじま

軍艦島(芋)



おすすめの飲み方 ロック

黒麹の持つ独特な深いコクに加え、蒸し芋のような甘味を感じられるプレミアムな逸品。



ぐんかんじま じゅくせい

軍艦島熟成(芋)

おすすめの飲み方 ロック(熟成は60mlになります)



令和元年、福岡県国税局主催の酒類品評会(本格焼酎の部)において金賞受賞。8年の熟成期間を経て蒸留されたこの酒は軍艦島本来の良さを残しつつも熟成ならではの口あたりと旨味を引き立たせた逸品。



昨年、《長崎と天草地方の潜伏キリシタン関連遺産》が世界

そとめ

文化遺産に登録された長崎は外海の霧氷酒造から厳選の

焼酎6種類をこの時期限定の特別価格でご提供いたします!

博多らーめん

由○

よしまる

ちびぽん
由丸

由丸スタッフは

長崎の霧氷酒造さんで焼酎造りをお手伝いさせていただきました。

芋切りから二次仕込み、そしてラベル貼りまで実際の製造工程にたずさわること、造り手さんの大変さ、思いを共有できたからこそ「由丸」では、自信を持って今回の焼酎をおすすめします!



人の手と目で丹念に「芋切りと選別」が行われます



商品の顔を仕上げる「ラベル貼り」にも挑戦しました



造り手の愛情が旨さの秘密でした!



【大中尾棚田の祭り】

霧氷酒造のある長崎市外海地区は美しい自然に恵まれた土地で日本の「棚田百選」に選ばれた大中尾棚田や日本の清流認定を受けた神浦川の清流が流れていて焼酎造りには大変適した環境が特徴です。