

# 焼酎 ボトル

ボトルのキープ期間は6ヶ月間 となります。

## 八海山 米焼酎

# 八海山



米焼酎

せん まん  
よしく千萬あるべし

3500円

『よしく千萬あるべし』とは限りなく多くの  
福が得られるようにと願う言葉です。

黄麹三段仕込、減圧蒸留貯蔵二年以上  
新潟県 八海醸造 米焼酎  
アルコール度 25度 / 容量 720ml

八海山の酒造りの代名詞でもある「もろみ」の長期低温発酵技術を用い、発酵途中に清酒を搾った際に出る酒粕を加えることで通常の米焼酎とは違い、ほのかな吟醸香が漂う日本酒蔵らしい吟醸酒を思わせるクセの無いスッキリとした焼酎に仕上がっています。



# 焼酎 ボトル

プレミアム焼酎

ボトルのキープ期間は **6ヶ月間** となります。

## 《 黒木本店 》



麦焼酎 **中々** なかなか **4500円**

上品で香ばしく、ほんのり甘いキャラメルのような風味が繊細に広がり、穀物の甘味が引き立つ定番麦焼酎。



麦焼酎 とうすい **陶酔中々** **35度** **6000円**

香ばしく、甘い、力強い余韻が特徴で、従来の中々が持つ軽やかさも失われていない完成された麦焼酎。高度数のつくりはまるでウイスキーをの思わせる高貴な仕上がりです。



芋焼酎 **轟六** きろく **4500円**

黒麹独自の個性を持った原酒をそのままに貯蔵させることで風味豊かな骨格がしっかりした焼酎へと仕上がっています。

## 《 尾鈴山蒸留所 》

芋焼酎 **山ねこ** **4000円**

今までにないさわやかな香りと、清涼感を持つ芋焼酎に仕上げました。フルーティな風味と、さらっとした喉ごしは女性に大人気!



麦焼酎 **山猿** やまざる **4000円**

独自の酵母菌を用いて全て手造りにより深いコクとまろやかな風味を醸しています。軽く柔らかい口当たりが魅力です。



米焼酎 **山翡翠** やませみ **4000円**

まろやかな独特の味わいが特長的な純米焼酎。豊にて貯蔵熟成させた芳醇な吟醸香、フルーティな香りが楽しめます。



# 焼酎 ボトル **高級焼酎**



米焼酎 ふうばいか 八海山 風媒花

7000円

原酒「よろしく千萬」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」内の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風味の調和をお楽しみください。

アルコール：40度

芋焼酎 黒木本店 たちばな原酒

7000円

芋焼酎「たちばな」を割水、ブレンドなどの調整を一切行わないまま瓶詰した単一原酒100%の芋焼酎です。酒母は土中に埋めた甕でじっくりと仕込まれており、原酒ならではのコクと深みのある風味があります。後味はスッキリしており、芋の甘い余韻がほのかに感じます。

アルコール：38度



麦焼酎 黒木本店 百年の孤独

10000円

ウイスキーと同様に蒸留した焼酎をホワイトオーク樽で5年間熟成させて出来た洋酒に近い焼酎です。淡い琥珀色で香り高くアルコール度数は強いですが、ほのかな甘みと麦の香ばしさが広がり、まるやかで芳醇な飲み口が特徴です。皇太子殿下が晩酌しているお酒として有名になりました。

アルコール：40度

[戻る >>](#)

各ボトルのキープ期間は **6ヶ月間** となります。