

植物系列大麦烧酒 | 本
原料里使用了芳香植物“山胡椒”



CHILL GREEN

SPICY & CITRUS FLAVOR

The fusion between umami taste of barley shochu
and the spicy & citrus flavor of "maqaw".

辛辣 & 橘类的香气

About CHILL GREEN



山胡椒散发着清爽的香味。
可以体验新感觉的
香味“植物系列大麦烧酒”。

Chill 取自 "chill out", 是 "平静"、"放松" 的意思。

Green 是代表 "植物"、"自然" 的意思。

我们希望它能成为您繁忙日常生活中的陪伴,
帮助您拥有更多 "放松做自己的时间"。

正是因为这样的考量我们生产了这款酒。

实现“新感觉的香味”的两种特殊生产方法

Botaniol 制法

将植物原料与未过滤的酒混合在一起，制造出一种具有新香味特征的新型酒。在最佳时机向未过滤的发酵中的酒中添加植物原料，可以最大限度地提取植物的香味，从而酿造出味道香浓的烧酒。



混合精制酒

为了充分体现山胡椒的特色，
我们混合使用了本酒厂中最精制的原酒。

*“Botaniol 制法”和“混合精制酒”
是我们滨田酒造独创的叫法。

推荐饮用方法

根据爱好，还可以加入切好的柠檬片等



兑苏打水

CHILL GREEN 1:2 SODA WATER

TASTE

可以体验山胡椒特有的柑橘香气和辛辣口感。

FOOD

芝士，软炸子鸡，意大利肉酱面



弹珠汽水似的换苏打水后

CHILL GREEN 1:4 SODA WATER

TASTE

可体验清爽的柠檬水似的口感。

FOOD

巧克力，海鲜卡帕奇欧，烤鸡肉串



兑汤尼水

CHILL GREEN 1:2 TONIC

TASTE

略带甜味，口感类似柑橘系列的 RTD。

FOOD

薯片，生火腿，爆米花

无添加剂

◎容量 720ml / 1800ml ◎容器 瓶
◎类型 乙类烧酒 ◎原料 大麦、麦曲、山胡椒 ◎酒曲 白酒曲 ◎酒精含量 25%

公司信息

