

倾注了日本蒸馏酒匠人热情而制的“未有之香”
荔枝独特的香味百分百源于烧酒中的天然原料的红薯和米曲。



世界三大美酒大赛中
烧酒类别

三项大奖

IWSC2019
TROPHY



ISC2020
DOUBLE GOLD



SFWSC2023
DOUBLE GOLD



DAIYAME

HAMADA SYUZOU
JAPANESE
TRADITIONAL SHOCHU

香熟芋

HAMADA
SYUZOU

Established in 1868

PRODUCT OF JAPAN

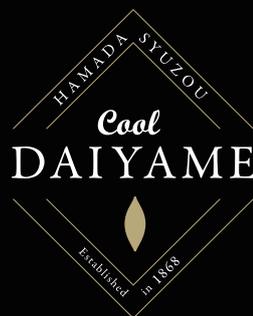
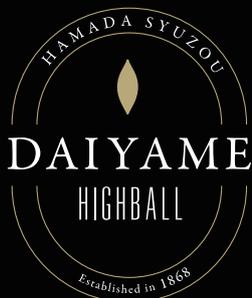
(1)法律禁止未成年人喝酒。(2)注意别饮酒过度。(3)禁止酒后驾驶。(4)怀孕、哺乳期的妇女禁止饮用。

Shall we DAIYAME

HAMADA SYUZOU JAPANESE TRADITIONAL SHOCHU

用像荔枝那样的香味干杯。

这款新产品是公司创立已有150年历史的技术结晶所诞生，其散发的浓郁酒香，令人联想到甘甜新鲜的荔枝甜美香气，是传统番薯烧酒中所不曾有的体验。



兑入清爽的碳酸水

入喉轻快刺激的爽口味道，适合餐前和用餐时的浅斟慢酌。

冰镇后直接饮用

入口甘甜醇厚而浓郁的风味，也是餐后酒的最佳之选。



意大利面



麻婆豆腐



炸鸡块



奶油烤菜



乳酪



巧克力

“大伊雅美”是什么意思？ ~有关商品名的由来~

“大伊雅美”是鹿儿岛方言的音译，是表示“晚餐时喝杯酒，消除一天疲劳”的意思。

它是鹿儿岛的传统饮食文化。是和家人或朋友一起共进晚餐，一边喝酒，

一边感谢平安祥和地度过了一天，同时也准备迎接新的一天的到来。

正宗烧酒的饮用方式多种多样。为让不同国籍、不同年代、不同性别的人们

在轻松愉快地品尝正宗番薯烧酒的同时，体验这独特的传统饮食文化，

我们把这烧酒命名为“大伊雅美”。



无添加剂 | 【正宗烧酒】原材料：番薯（鹿儿岛县产）、米曲（日本国产米）酒精度数:25度

更多信息，请查看公司网站。→

