



黒麹造り

祝の赤

海童祝赤

原材料完全是国产，黑曲发酵使酒更醇香、浓厚。
瓶子的红色象征着落入东海的夕阳。
是高级的正宗甘薯烧酒。

使用鹿儿岛产新鲜甘薯。

混合了“红萨摩”、“黄金千贯”两种甘薯烧酒，味道香甜、醇厚。

是正宗的萨摩烧酒。

味浓性温，和味道浓厚的肉类料理、

中华料理等都很搭配。是很值得推荐的餐中酒。

甘薯烧酒的香气像是水果的芳香。

其特点是拥有黑曲酿酒的芳醇和香甜。

酒精度数 25%

更多信息，请查看公司网站。



滨田酿酒
公司

创业于1868年