

# 미답의 향기.

독자적인 숙성기술에서 탄생한  
'고주쿠이모(고구마)'  
가 만들어낸 새로운 향미



세계 3대 주류 콘테스트  
— SHOCHU CATEGORY —

## 트리플수상

IWSC2019  
TROPHY



ISC2020  
DOUBLE GOLD



SFWSC2023  
DOUBLE GOLD



GOVERNMENT WARNING : (1) Under-aged drinking is prohibited by law. Please drink responsibly.  
(2) Careful not to drink too much. (3) According to the Surgeon General, women should not drink alcoholic  
beverages during pregnancy because of the risk of birth defects. (4) Consumption of alcoholic beverages  
impairs your ability to drive a car or operate machinery, and may cause health problems.

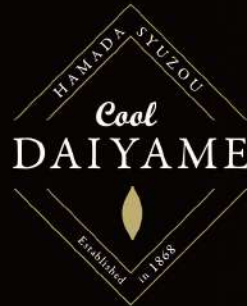
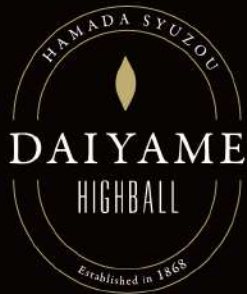
 **HAMADA  
SYUZOU**  
Established in 1868  
PRODUCT OF JAPAN

# Shall we DAIYAME

HAMADA SYUZOU JAPANESE TRADITIONAL SHOCHU

## 리치 같은 향기로 건배

당사의 독자 기술로 탄생한 '고주쿠이모'로 빚은 본격 고구마 소주.  
리치(여지)의 화사한 향기가 가득 퍼집니다. 달콤하고 부드러운 맛과 깔끔한 뒷맛이 특징입니다.  
화사한 향을 즐기면서 반주로 맛있게 오래 마실 수 있는 주질입니다.  
특히 강탄산수와 섞어 마시면 한층 화사한 향을 즐기실 수 있습니다.



### 개운하게 탄산수와 섞어서

목넘김과 깔끔하고 개운한 맛은 간이 센 요리와 궁합이 잘 맞아,  
건배주 뿐만 아니라 식중주(반주)로도 좋습니다

### 차갑게 스트레이트로

달콤하고 부드러우며 입에 착 달라붙는 맛이 식후주로서도 최고.



이탈리안 파스타



중화요리



튀김 요리



라자냐



치즈



초콜릿

## 가고시마의 생활에 뿌리내린 '다이아메' 문화.

'다이아메'는 "반주로 피로를 푼다"는 뜻을 가진 가고시마 사투리입니다.  
가족이나 친구들과 반주를 하면서, 하루를 무사히 보낸 것에 감사하고,  
심신을 재충전하여 내일을 맞이하는 전통적인 식습관입니다.  
이와 같은 훌륭한 생활문화를, 여러가지 음주 방법으로 간편하게 맛볼 수 있는 본격 소주를 통해,  
세대나 성별, 국적을 초월해 많은 사람들에게 널리 알리고 싶다.  
그런 의미에서 상품명을 '다이아메' 라고 지었습니다.



첨가물 미사용

Raw ingredients: Sweet potato (produced in Kagoshima Prefecture),  
rice koji mold (rice produced domestically) Alcohol content:25%

Please refer to website  
for more details. →

