



祝の赤

黑麴造り
海童

海童祝赤

純粹國產的原料，黑麴釀造使酒更醇香、濃厚。
紅色的瓶子象徵著日落東海的夕陽。
是高級的正宗甘薯燒酒。

使用鹿兒島縣產的新鮮蕃薯。
混合了以味道香甜醇厚著稱的“紅薩摩”、
“黃金千貫”兩種蕃薯釀造而成的薩摩正宗燒酒。
口感濃郁醇厚，和味道濃厚的肉類料理、中華料理等都很搭配。
是很值得推薦的餐中酒。
特點是如水果般的清香。
和黑麴釀酒特有的芳醇甘甜。

酒精度數 25%

更多信息，請查看公司網站。



 濱田釀酒

創業於 1868 年