

从未有过的薯香



荣获世界三大美酒大赛中  
**两赛大奖**

International Wine & Spirit Competition  
**IWSC2019**

荣获烧酒类别  
最高奖项奖杯



International Spirits Challenge  
**ISC2020**

荣获烧酒类别 **双金奖**



(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。

 **滨田酿酒公司**  
创业于1868年

# Shall we DAIYAME

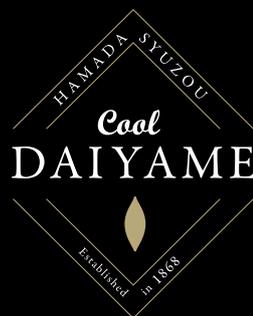
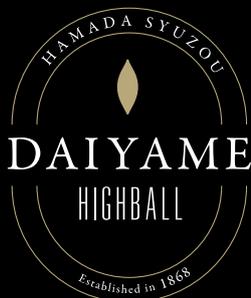
HAMADA SYUZOU JAPANESE TRADITIONAL SHOCHU

用像荔枝那样的香味干杯。

酿酒原料使用了“香熟芋”番薯以自创的熟成法，使其香气更浓。

制成全新感受的番薯烧酒浓郁甘醇，其浓郁的酒香让人联想起甘甜新鲜的荔枝香味。

这也是公司创业150年后技术的结晶，是本公司的新产品！



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”。



1800ml



900ml



720ml

NEW

【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。→

