



十勝地方唯一の焼酎蒸溜所「さほろ酒造」より、
二〇一四年瓶詰の、二つの長期熟成貯蔵原酒をお届けいたします

北海道限定 長期熟成貯蔵

AGED SHOCHU TOKACHI DISTILLERY

十勝月 蒸溜所 2014

本格焼酎



ほっかいどうげんてい
ちようきじゆくせいげんしゆ とかちじようりゆうじよ

厳選された蕎麦と北海道産の米を主原料として醸した原酒のなかから、特に香りと風味に秀でたものをだけをヴァッティングし、長期熟成させた北海道限定の本格焼酎です。
独特の口溶け感と風味をお愉しみいただくにはオンザロックをおすすめしております。

榎樽貯蔵 原酒 43度

OAK BARREL AGED SHOCHU TOKACHI DISTILLERY



北海道限定 本格焼酎 榎樽貯蔵
長期熟成原酒 十勝蒸溜所
樽にて5年以上長期熟成させた
北海道限定の本格焼酎です。
原材料…蕎麦・麦麴・米(北海道産)
アルコール分…43度 / 内容量…500ml

最終販売

北海道限定 長期熟成貯蔵
原酒 44度 十勝蒸溜所
4年以上長期熟成させた
北海道限定の本格焼酎です。

原材料…蕎麦・麦麴・米(北海道産)
アルコール分…44度 / 内容量…500ml
※こちらの商品は今期販売分にて終売となります



長期熟成貯蔵 原酒 44度

AGED SHOCHU TOKACHI DISTILLERY

お酒は二十歳になってから。