

宮崎県が誇る芋焼酎「霧島」5種類と、幻の麦焼酎「百年の孤独」をご用意しました。是非、この機会にお召し上がりください。

平成二十六年に誕生した「茜霧島」は、花らんまんの「芋の華酵母」とオレンジ芋「タマアカネ」が醸し出す南国を思わせるようなフルーティーな香りが特徴で、霧島ブランドの中でももともと華やかな焼酎です。ロックかストレートがお勧めです。



あかね
茜霧島 25°
ボトル ¥5,400
(900ml)

しろ
白霧島 20°
グラス ¥540
ボトル ¥2,500
(900ml)



「白霧島」は、伝統を守りつつさらなる進化を遂げ、飲み飽きない美味しさを追求した焼酎です。なめらかで伸びのある味わい、そして芋本来のふくよかな香りはお湯割りで楽しむことをお勧めします。



くろ
黒霧島 20°
グラス ¥540
ボトル ¥2,500
(900ml)

幻の紫芋「ムラサキマサリ」が原料。豊富に含まれるポリフェノールと焼酎麹が生成するクエン酸に反応して、もろみが真つ赤になることから「赤霧島」と命名。そのままの香りや味わいを楽しんでいただくためにロックかストレートがおすすすめです。

「黒霧島」は霧島酒造の代表作で、創業当時の黒麹仕込みの味わいを90年余りの永きに渡る伝統と卓越した技術からつくられています。黒麹の醸すうまさはトロリとした甘み、キリッとした後切れにあります。一番はロックがお勧めです。

あか
赤霧島 25°
グラス ¥650
ボトル ¥3,780
(900ml)
ボトル ¥6,500
(1,800ml)



きん
金霧島 25°
ボトル ¥7,500
(900ml)

「百年の孤独」は宮崎を代表する麦焼酎で、プレミアム性が高いため「幻の麦焼酎」と呼ばれています。原材料は二条大麦と麦麹を使用している一番の特徴はまるでウイスキーのような口当たりです。アルコール度数も40%と高めですが香ばしい麦の香りや甘めの風味が非常に口当たりが良いお酒です。



百年の孤独 40°
グラス ¥850
ボトル ¥8,500

「金霧島」は黒霧島と「冬虫夏草」という健康素材を融合させて誕生しました。世界でも大変珍しいキノコの種類で、古来より健康に役立つものとして珍重されてきました。深いコクとマイルドで柔らかい口当たりが特徴です。ロックやお湯割りがお勧めです。

※価格はすべて税込表示です。