

日向あくがれHONU14度 900ml 1,470円（税込）



国産米をもとに、白麴と平成宮崎酵母、耳川の伏流水で仕込み、厳選したコガネセンガンを醸した常圧蒸留の焼酎です。芋焼酎が初めての方、苦手な方にも軽くお飲み頂けるよう、そして次の日に残りにくいように、仕込水で14度までおとしました。すっきりと飲みやすい焼酎です。

日本酒のように暑い夏場は冷蔵庫で冷やして、寒い冬場は熱燗がおすすめです。通常の水割り、お湯割りでは味わえない、角のないまろやかな味わいをお楽しみください。

株式会社あくがれ蒸留所
（東郷町商工会）