

歴史国道指定

薩摩街道

特別限定品 原酒

白銀坂

しろがねざか

白麴仕込み・黒麴仕込み



磨き芋仕込

原酒

「白銀坂」は古道「大口街道」にあり、勾配險しき石畳敷きの坂道で、国の歴史国道に認定されています。

白金酒造は、「白銀坂」の麓、重富村で明治二年創業、爾来百四十有余年、かたくなに薩摩芋焼酎の伝統を守り続けてまいりました。「白銀坂」は、現在も黒瀬杜氏が明治時代の「香り」や「味」を現代に伝えるため、当時の仕込みを守り、木樽で蒸留し、その後一年間熟成させた、当蔵元を代表する磨き芋仕込の原酒です。



歴史国道「白銀坂」

「磨き芋仕込」

原酒「白銀坂」は、県内産のさつま芋（黄金千貫）で仕込みます。さつま芋は仕込みの前処理として伝統の皮むきをしています。これは、焼酎の品質を保つ事と、泥をきれいに落とし安心して飲んでいただける焼酎造りのために欠かせない作業として、当蔵元では、明治年間からずっと続けてきました。原酒「白銀坂」は、その「磨き芋」で仕込み、木樽蒸留で仕上げた原酒の逸品です。



薩摩街道 特別限定品

白銀坂

白麴仕込み・黒麴仕込み

原酒

- 原材料/さつま芋(鹿児島県産・米こうじ(国内産))
- 内容量/720ml・1800ml
- アルコール分/37度(原酒)

化粧箱入り



創業明治35年

白金酒造株式会社

鹿児島県始末市脇元 1933 TEL(0995)65-2103 FAX(0995)64-5370

shirakane.jp

飲酒は20歳を過ぎてから。



地理的表示 薩摩

