

自然の原料にこだわった「梅酒」

この味、
きつと癖になる。

木樽蒸留の芋焼酎をベースに、
黒酢の香り豊かな、贅沢な梅酒の誕生です。
鹿児島県産「黒酢」の酸味と
梅酒のほどよい甘さが絶妙です。



飲酒は20歳を過ぎてから。

白金酒造の



黒酢梅酒

リキュール

原 材 料 梅実(国産)・本格焼酎・砂糖・黒酢
アルコール分 12% 内容量 500ml

鹿児島県では、古くから芋焼酎で「梅酒」を作っていました。原料の梅は鹿児島県さつま町で採れた「梅実」を厳選し、ひとつひとつ丁寧に手作業で処理しています。芋焼酎は、白金酒造の特徴でもある「木樽蒸留」の芋焼酎を使用。今回、鹿児島の特産品の「黒酢」を使用することで、通常の梅酒より甘みが抑えられ、食中酒としてお楽しみいただけます。



創業明治貳年

白金酒造株式会社



鹿児島県始良市脇元1933

TEL (0995) 65-2103 FAX (0995) 64-5370
shirakane.jp