

芳 醇

白金乃露

しらかねのつゆ

木樽蒸留

特別限定品



白金酒造の「磨き芋」仕込み
白金酒造は伝統的に
「磨き芋」を使用しています。

芋焼酎の原料となるさつま芋は根菜作物です。収穫時に芋表面についた土をきれいに洗い落とし、さらに芋の皮をむき、ヘタや傷んだ箇所も徹底して取り除いて仕込みます。ぴかぴかに磨いた、芋の美味しいところ、これが白金酒造の「磨き芋」。黒瀬杜氏達が、伝承した五感を研ぎ澄まし、仕込みます。それが芋々らしい美味しさの秘訣です。

本格焼酎

- 原材料名 さつま芋(鹿児島県産)、米こうじ(国産米)
- アルコール分 25度
- 内容量 720ml・1800ml



木樽蒸留ならではの
コクと香りがたまらない

昔ながらの木樽蒸留がコクのある、芋ならではの風味と旨みを醸し出します。芋焼酎本来の味をご堪能いただける珠玉の一品です。



創業明治33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

飲酒は20歳を過ぎてから。



地理的表示
薩摩

