

製造責任者代表に決定

芋の香りや濃い味わいを

楽しんで頂く為、

蒸留後の焼酎を

そのまま瓶詰め。

昔ながらの濃厚な芋焼酎。

白金酒造の本にぎり

白金酒造株式会社
瑞祥式酒印

蒸したての米を、
10度前後になるま
で冷やします。

①米蒸し

麹は焼酎の基本
の原料となりま
す。

②醸造

底層は麹分を栄養
にして、アルコール
を作り出す。

③込み

洗浄して皮を
むき、蒸した後、
一晩冷やします。

④磨き芋

地理的表示
薩摩



SATSUMA
SHOCHU



本格焼酎

原材料/さつま芋(鹿児島県産)
米こうじ(国産米)
アルコール分/31度
内容量/720ml・1800ml



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

飲酒は20歳を過ぎてから。石