

# 米焼酎38(サバ)25°

商品コード

61936



製品名	こめしょうちゅう38(さば)25° 米焼酎38(サバ)25°
種別	本格米焼酎
アルコール度数	25度
容量	720ml
原材料	米(国産) 米麹(国産)
麹	吟醸酒用黄麹
蒸留方法	
容器形態・材質	720ml瓶
キャップ	プラキャップ
入数	12本
単品サイズ・重さ たて×よこ×高さ(mm)・(kg)	80 × 80 × 278 mm kg
ケースサイズ・重さ たて×よこ×高さ(mm)・(kg)	285 × 370 × 300 mm 15.0 kg

メインターゲット 30代から60代の男女。外食および晩酌に焼酎を飲む機会が多く、味わいに対する好奇心が旺盛な年代。

3ケースロット

商品特徴 米焼酎の聖地、熊本県球磨郡に蔵をかまえる恒松酒造。脂ののったさばと合わせたい思いを蔵元と実現。吟醸酒用の黄麹菌と酵母で低温発酵。麹の量を約二倍使用し味わいフルーティーながら無濾過での瓶詰で骨太な味わいです。米の旨みがサバの味わいを引き立て脂をすっきり流してくれます。寿司などの和食にも良く合います。

酒質タイプ 脂ののったサバ料理と相性抜群の食中酒

香りの特徴 吟醸酒のような上品な香り

味わいの特徴 フルーティかつ骨太な味わい

お勧めの飲み方 ストレート ロック 水割 お湯割

JANコード

4981498002379

恒松酒造本店