

志布志

黒麹仕込み さつま黒若潮

本格芋焼酎
黒麹仕込み

昔ながらの黒麹仕込みの「さつま黒若潮」は、原料の芋に鹿児島の大地で育まれた「黄金千貫」を新鮮なうちに仕込んで常圧蒸留しました。黒麹独特のコクがあつてまろやかな甘口の酒質が特徴です。



1800ml



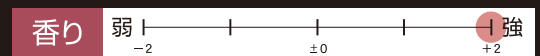
900ml



720ml

- 商品名／本格焼酎 さつま黒若潮 芋
- 原材料名／さつま芋・米麹
- アルコール分／25%
- 内容量／1,800ml・900ml・720ml

ロック	冷や	ストレート	ぬる湯	お湯割り
◎	◎	○	◎	○



ふれあいの
本格焼酎
さつま

若潮



若潮酒造株式会社

〒899-7104 鹿児島県志布志市志布志町安楽215番地
TEL.099-472-1185(代) FAX.099-472-3800