

原料。

農薬を一切使用せず、
自社製の有機肥料を用いて丁寧に育てられた、
自社栽培の甘藷「宮崎紅寿芋」と「合鴨米」を原料に使用。
品質にこだわるために、自社農場を立ち上げ、
数々の試行錯誤を重ねながら、
手間ひまをかけて造られている。



味わい。

芋本来の純粹な香りが鼻をくすぐる、
混じりっけなしの濃厚な味わい。
原酒ならではの深みがあり、アルコール分40度という強い主張も
芋焼酎好きにはたまらない。
また、焼酎をワイングラスで嗜むという今までにない飲み方を推薦。
ぜひ一度お試しください。

デザイン。

黒髪と黒い瞳。日本人を象徴する色「黒」。
黒は、すべての光を吸収する暗闇の色。
このボトルは、そんな実体のない「闇の気配」を視覚化している。
漆黒の質感にこだわった冷ややかで鋭いフォルム。
ボトルの最下部には、暗闇で光る特殊な印刷で商品名を配し、
かつてないボトルデザインに仕上げた。

製法。

京屋酒造は、天保五年(1834年)の創業以来、
「かめ」による仕込み法を一途に継承してきた酒蔵。
かめ仕込みの持つ特性と、1瓶約800リットルという少量生産のこだわり。
その、現代では非常に珍しい製法が、
外部より強制的に熱を加えない・奪わない自然な醱酵を促し、
焼酎本来の味わいを引き出している。

本格焼酎「闇(くらやみ)」

価格／5,250円(税込・ギフトボックス仕様)

原材料名／甘藷-宮崎紅寿芋[自社栽培]、米麴-合鴨米[自社栽培]使用

内容量／750ml アルコール分／40度(原酒)〈高温蒸留〉

□本件に関するお問い合わせ

京屋酒造有限公司 宮崎県日南市油津2丁目3番2号

TEL0987-22-2002 FAX0987-23-2314

 京屋酒造有限公司
www.kyo-ya.com