

京屋酒造

〒887-0015 宮崎県日南市平野4299 TEL 0987-22-2002 FAX 0987-23-2314

URL: <https://www.kyo-ya.com> E-mail: info@kyo-ya.com

有機焼酎

甕雫燐

KAMESHIZUKU
K O U



内容量：1800ml
アルコール度数：20度
原材料：甘藷（有機宮崎紅芋）
米麴（有機合鴨米）
税込小売価格：13,915円

煌めく金色のパッケージに包まれ、金糸をあしらった重厚感のある容器は「煌」の名にふさわしい存在感。

有機焼酎「甕雫～極～」を継承し、新たに「有機焼酎 甕雫～煌～」として誕生しました。

原料には子会社である農業生産法人有限会社アグリカンパニーの農園にて有機栽培致しました「**有機紅芋**」、麴米には「**有機合鴨米**」を、いずれも農業を使わずに栽培し、有機JAS認証されたものだけを使用しております。

また、味わいにコクと深みを醸し出す黒麹で仕込みました。ひしゃくですくってグラスに注いでお召し上がりください。

大甕で仕込まれた、大地と太陽の芳醇な味わいをお楽しみくださいませ。



合鴨農法の水田



有機紅芋

京屋酒造では品質の安全性を高める為、日本で最初のオーガニック認証団体である「特性非営利活動法人日本オーガニックアンドナチュラルフーズ協会(JONA)」から有機JAS認証を受けるなど、土作りからこだわり、自然と共生した焼酎造りを進めています。



ORGANIC

～大地と太陽の芳醇な味わい～

KAMESHIZUKU KOU