



# かね京涼

南国宮崎の青い空と海と風。軒先の風鈴が涼しげな音を奏でています。

南九州産のコガネマサリを白麴高温蒸留（常圧）で仕上げ、

蔵の中で静かに熟成させることにより香りは芳醇で飲み口はスッキリとした風味に仕上がりました。

まさに焼酎ソーダで暑い夏を涼しげに楽しめる焼酎です。

また、オンザロックで氷が溶け、味が変わっていく楽しみ方もお勧めです。



種別 : 芋焼酎

原材料 : 甘藷(コガネマサリ)、米麴

麴タイプ : 米・白麴


貯蔵年数 : 7年以上

蒸留方法 : 高温蒸留(常圧)

容量 : 1800ml、720ml

度数 : アルコール20度

飲み方 : オンザロック、水割り、炭酸割り

 京屋酒造有限公司

〒887-0001 宮崎県日南市油津2-3-2 TEL:0987-22-2002 FAX:0987-23-2314

URL:<https://www.kyo-ya.com> E-mail:[info@kyo-ya.com](mailto:info@kyo-ya.com)