

令和5年 熊本国税局酒類鑑評会

優等賞受賞



720ml

「讃岐もち麦ダイシモチ（もち麦）」の特徴
麦の穂が紫色（アントシアニン色素）で、
食物繊維やビタミンB1、B2、カルシウムを
多く含みます。

麦笛

SAVOR

ムギブエ セイバー

原料麦には、香川県善通寺市産「讃岐もち麦ダイシモチ（もち麦）」
を100%使用。

京屋酒造の大甕で仕込み、低温蒸留で芳醇な味わいを引き出し
ました。

「SAVOR」とは「味わう」「楽しむ」という意味があります。

「麦笛 SAVOR」の風味豊かな味と香りを、

ぜひお楽しみください。ギフトにもおすすめの一品です。

アルコール度数：25度

容 量：720ml / 瓶（化粧箱付）

原材料：麦（善通寺市産ダイシモチ）
米麴（国産うるち米）

小売価格：720ml 3,500円（税込）

京 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

