

# 宮崎から世界へ発信する、 最新型の本格焼酎「侍舞」、

サムライダンス

 京屋酒造有限公司  
www.kyo-ya.com



宮崎県日南市飫肥(おび)の町に江戸時代から伝わる  
伝統芸能「泰平踊(たいへいおどり)」。

武士姿で踊る、その優雅な舞いは「侍の盆踊」とも言われており、  
「侍舞(サムライダンス)」というネーミングの由来になっている。

本格焼酎「侍舞」は、今までにない画期的な芋焼酎。

まず、作り方が新しい。

農薬を一切使用せず、自社製の有機肥料を用いて自社栽培した

「紫芋」と「合鴨米」を使用しながら、

全く同じ原料から蒸留方法の違いを活かして、

クリアでまろやかなグリーン(低温蒸留)と

素材が生きた香り高いピンク(高温蒸留)という

2つの異なる味わいを生み出した。

そして、飲み方の新しさ。

焼酎といえば、水やお湯で割るのが一般的だが、

「侍舞」は、ボトルごと冷やし、そのままワイングラスで嗜むという

今までにない飲み方を推薦。

ピンクは、燗をつけ、まろやかな味わいを楽しむこともできる。

そして、見せ方の新しさ。

従来の焼酎とは一線を画した斬新なボトルデザイン。

日本刀を支える〈柄〉の様式を活かしながら、

ボトルの内側に「侍の魂」としての商品名を刻み込み、

激しい色彩で、その秘めた熱い心を表現した。

京屋酒造有限公司(宮崎県・日南市)は、この画期的な新商品、

本格焼酎「侍舞(サムライダンス)」を

弊社ホームページ及び全国の百貨店・酒販店等にて一斉に発売。

すでに欧米市場での販売も決定している。

## 日本の「侍」が、世界へと舞いあがる。

### 本格焼酎「侍舞(サムライダンス)」

グリーンラベル〈低温蒸留〉・ピンクラベル〈高温蒸留〉

【ボトル販売】各2,619円(税込)・【ギフトボックス仕様】各3,143円(税込)

原材料名／甘藷・紫芋(ムラサキマサリ) [自社栽培]、米麴-合鴨米 [自社栽培] 使用

内容量／700ml アルコール分／16度

□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