

第二弾! 蔵元応援企画商品

2023年5月1日
名古屋酒販協同組合

限定数量PB商品 鹿児島指宿の小さな蔵で醸された 『山の手のナポレオン 芋焼酎 黒麹造り 25度』のご案内

さつま芋発祥の地である南薩摩産のさつま芋を原料とし、微量の塩分とミネラルが豊富に含まれた地下水を仕込み水として使用し、温暖な気候の指宿で、明治時代から伝わる和甕を仕込みに使用しています。

明治38年創業当時から味にこだわり続けてきた変わらぬ想いと、家業として代々受け継がれてきた伝統ある焼酎、家族経営だからこそ、大量生産にはしることなく目の届く範囲で、製造から出荷ラベル貼りまで、平成22年現当主が26歳で五代目杜氏として事業を継承し、精力的に、焼酎の無限の可能性を見だすべく、昔ながらの製法を基に商品開発を行いながら、たった3人で一つ一つ丁寧にじっくりと手間暇を掛け、愛情を注いで造った焼酎です。コロナ禍での清酒蔵元に続く、第二弾の蔵元応援企画として、焼酎蔵元を応援する為、二十数年前に発売した甲類焼酎「山の手のナポレオン」の姉妹品として、限定数量PB商品として「芋焼酎」を2022年4月18日発売致しました。

吉永酒造は、鹿児島県本格焼酎鑑評会にて平成20年より数々の優等賞を受賞しており、近年では令和2酒造年度、令和3酒造年度も優等賞を受賞しています。

南薩摩産のさつま芋(黄金千貫)を原料に微量の塩分とミネラルが豊富に含まれる井戸水を使用し、一次仕込みは創業以来100年以上伝わる甕仕込み、二次仕込みはタンクで仕込んで醸しています。黒麹らしい豊かな香りに力強い芋の味、スッキリした喉こしのなかに甘口で深みのある味わいが醸しだされた仕上がりです。コクもあり柔らかい余韻も楽しめる逸品です。水割り・ロック・お湯割りもお薦めですが、今は、本格焼酎のソーダ割が人気です。

蔵元:吉永酒造有限会社(鹿児島県指宿市)



※画像は720ml

★発注単位:バラ

★入数:1800ml/6・720ml/12

★組合に在庫あります。 ■PB商品のため、小売マージン30%で設定してあります。

名古屋酒販協同組合 行

注 文 書

FAX 052-322-5782

年 月 日

※価格は、税別

商 品 名	容量	卸	小売	注文数
山の手のナポレオン芋焼酎 黒麹造り 25度	1800ml	1,932	2,760	本
山の手のナポレオン芋焼酎 黒麹造り 25度	720ml	1,050	1,500	本

■地区

■店名