

商品のご案内



本格焼酎

松の露



松の露
20度 1,800ml詰
JAN 4966313000167



松の露
20度 900ml詰
JAN 4966313000228



松の露
25度 1,800ml詰
JAN 4966313000075



松の露
25度 900ml詰
JAN 4966313000266

「松の露」はシラス台地で天然濾過された良質の地下水を使用し、米麴に南九州産の新鮮な白甘藷（黄金千貫（コガネセンガン））を加えて醗を醸します。イモの香りを生かしたまろやかな旨味が特徴です。酒銘は松の葉から滴る朝露の美しさから命名されました。

果麴仕込み

松の露



黒麴仕込み 松の露
25度 1,800ml詰
JAN 4966313010470



黒麴仕込み 松の露
25度 720ml詰
JAN 4966313010487

黒麴仕込みによって醸し出されたまろやかな甘味とほのかに漂う芋の香り。南九州の温暖な大地が育んだ白甘藷「黄金千貫（コガネセンガン）」を一つ一つ手作業で選別して仕込みました。伝承の匠の技によって創り出される、喉ごし良く飲み飽きることのない酒質は優しい酔い心地を誘います。

別選

松の露

平成宮崎酵母仕込み



松の露 別選
25度 1,800ml詰
JAN 4966313103394



松の露 別選
25度 720ml詰
JAN 4966313103417

厳選された甘藷、米麴、そして新たに開発された「平成宮崎酵母」を用いて仕込んだ「松の露 別選」。「平成宮崎酵母」は宮崎県食品開発センターで20年ぶりに開発された焼酎酵母。約200種の野生酵母の中から選別されています。



鳳翔乃舞
25度 1,800ml詰
JAN 4966313103356



鳳翔乃舞
25度 720ml詰
JAN 4966313103363

歴代杜氏によって伝承された匠の技により醸し出された「鳳翔乃舞」は、麴を二次仕込みの際に更に加える（添え麴）ことにより、芋焼酎本来の甘みが更に増し、風味豊かな味わいに仕上がりました。まるで、鳳凰が飛び立つかのような、香り高くまろやかな口当たりをお楽しみください。

金箔入 明治元年



明治元年
20度 1,800ml詰
JAN 4966313000037

「明治元年」は口当たりがやさしく、香りを押さえたソフトタイプの芋焼酎。めでたい席にふさわしい華やかな金箔入りです。

本格焼酎 飲肥城



松の露特選原酒 飲肥城
36度 720ml詰
JAN 4966313010371

「松の露特選原酒 飲肥城」は厳選された原酒のみを使用した、華やかな香りとまろやかなコクが特徴の本格いも焼酎です。原酒ならではの旨味を是非一度お楽しみください。

酒谷川



酒谷川
25度 900ml詰
JAN 4966313000815



酒谷川 フロスティ
30度 720ml詰
JAN 4966313000938

「酒谷川」はスッキリとしたのど越しとさわやかな口当たりが特徴の本格焼酎。酒銘は、蔵の裏手を流れる清流「酒谷川」から名付けられました。

飲酒は20歳を過ぎてから。お酒は楽しく適量を。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒運転は法律で禁止されています。

松の露酒造合名会社

宮崎県日南市今町二丁目1-16 TEL(0987)25-1746 FAX(0987)25-3812 E-mail:info@matsunotsuyu.co.jp