



甘く優しい黒糖の香り

奄美の島々が生んだ黒糖焼酎「里の曙」

2種セットを15名様にプレゼント!!

沖縄と鹿児島ほぼ中間に位置する奄美の島々。琉球と薩摩とが出会い、響きあったこの島々には、哀愁のリズムを刻む島唄や古老の語る神話の数々など、独自の文化と伝統が息吹いています。

そんな風土に培われ、飲み継がれている島の酒、それが黒糖と米麴で造る「奄美黒糖焼酎」。

クセがあって強い酒という従来のイメージは「減圧蒸留製法」で一新。焼酎人気の一角に確固たる地位を築くまでになりました。

その黒糖人気の立役者で代表的銘柄といえるのが「里の曙」。黒糖焼酎に減圧蒸留製法を取り入れた元祖、町田酒造(鹿児島県大島郡)の看板銘柄です。その優しくもはっきり香る黒糖の風味はロックからお湯割りまで飲み方を選ばず、嫌味のないまるやかな口あたりは「焼酎は苦手」という人をも惹きつけるほど。なお町田酒造では「里の曙」の炭酸水割りを「ハナハナハイボール®」と名付け、オススメの飲み方として提案中です。

今回は、同社自慢の3年以上長期貯蔵「長期貯蔵 里の曙」と、深みのある味わいが特徴の黒麴で仕込んだ「黒麴仕込」の2本セット(写真、各900ml/アルコール度数25度/糖質・プリン体0%)を15名様にプレゼントいたします。



※写真はイメージです。

67コール・プレゼント応募先 ☎0067-8112-05 ご応募の前に、上記のお知らせをご一読ください。

応募は20歳以上の方に限ります。