

For more information, please contact us. E-mail: info@kobe-lw.co.jp

麦焼酎 (Barley Shochu)

101 大分(Oita) むぎ焼酎
二階堂酒造 Nikaido
速津媛 (Hayatsuhime)



度数 25度
方式 常圧
麹 白麹
原材料 大麦トヨノホシ
発売時期 発売中

華やかな香ばしさと濃醇な味わいで、大分県産「トヨノホシ」を100%使用した、麦本来の伝統的な香気を重視した商品です。

102 大分(Oita) むぎ焼酎
二階堂酒造 Nikaido
二階堂(Nikaido)



度数 25度
方式 常圧
麹 白麹
原材料 大麦
発売時期 発売中

麦焼酎の人気銘柄として全国で支持されている定番アイテムです。

103 大分(Oita) むぎ焼酎
二階堂酒造 Nikaido
二階堂(Nikaido)



度数 25度
方式 常圧
麹 白麹
原材料 大麦
発売時期 発売中

麦焼酎の人気銘柄として全国で支持されている定番アイテムです。

104 大分(Oita) むぎ焼酎
二階堂酒造 Nikaido
二階堂(Nikaido)



度数 20度
方式 常圧
麹 白麹
原材料 大麦
発売時期 発売中

麦焼酎の人気銘柄として全国で支持されている定番アイテムです。

105 大分(Oita) むぎ焼酎
二階堂酒造 Nikaido
吉四六の故郷
(Kicchomu no Hurusato)



度数 25度
方式 常圧
麹 白麹
原材料 大麦
発売時期 発売中

芳醇な香りと、まろやかな舌ざわりを高めたソフトでスッキリした味わいで、吉四六の名を冠した焼酎ボトルです。

106 大分(Oita) むぎ焼酎
二階堂酒造 Nikaido
焼酎倶楽部
(Shochu Club)



度数 25度
方式 減圧
麹 白麹
原材料 大麦
発売時期 発売中

より芳醇な香りと、まろやかな舌ざわりの減圧蒸留100%の麦焼酎です。

