

Vegeta

ベジタ

ポラン広場の宅配



特別カタログ

No. 214

価格は税込み

泡盛の原点の姿に戻る

八重山産の米を100%使用し
島の水で、島の杜氏が造る
泡盛 八重山

[5260] 720ml 1,727円
[5261] 1800ml 3,388円

八重山産の米を100%使用し、島の水で、島の杜氏の技によって造りました。香りも豊かで、島酒の力強さと国産米の甘さを持つ飲み口の柔らかい泡盛です。

一般的な泡盛はインディカ米を砕いたものをタイから輸入して使用されます。インディカ米の方が硬質で麴が造りやすく、麴やもろみの温度管理もしやすいからです



[5256] 加那黒糖 40 720ml 3,490円

蒸留後タンクで1年、樽で1年貯蔵した熟成酒で、淡い琥珀色と木の香り、芳醇な味わいが特徴です

[5257] 珊瑚 30 1800ml 3,705円

黒糖のふくよかな香りと甘味が全面に広がり、焼酎本来の旨みと絡み合う、深みのある贅沢な風味



[5254] 謹醸老岐35度 1800ml 3,468円

原料を米麴1/3に対して大麦2/3を使用した老岐独特の製法で、熟成。大麦の香り良く仕上げました



玄米焼酎25度 [5251] 720ml 1,623円
[5252] 1800ml 3,516円
玄米焼酎35度 [5253] 1800ml 4,344円

35度は、果実酒をつくると、ひと味違うコクのある仕上がりになります

焼酎の風味の源をつくるデンプン、たんぱく、脂肪成分をバランスよく備えた南さつま産の玄米を原料とし、旨みと風味を生かす小正醸造独自の発酵と単式蒸留の技法によって得た原酒を、さらに貯蔵、ブレンドして造られたもので、焼酎の原点ともいえる本格焼酎です。

浸漬に備長炭を使用することで不要な香りを吸着してから蒸し上げます。白米とはことなる玄米を使用することで、酵母菌が作り出す香味成分もまた独特のものとなります。香りもリッチなもろみを低温蒸留することで、軽快でありながらも個性的な玄米焼酎です。



[5259] 有機芋焼酎天地水楽25° 720ml 2,140円

鹿児島霧島山系の麓、のどかな田園風景の広がる湧水町の豊かな自然の中で、有機栽培に取り組み生産農家で丹念に育てられた、さつまいも（黄金千貫）と米（ヒノヒカリ）を使用した有機100%の芋焼酎です。

米の旨みにまろやかさと深み

[5258] 常庄豊永蔵25° 720ml 1,815円

地元契約農家が無農薬・無化学肥料で栽培する有機米、仕込み水には清流球磨川の伏流水を使用。昔ながらの伝統の常庄蒸留により、とても香ばしい香りと、甘みを感じる力強い味わいが特徴です



[5255] 米だけリカー 1800ml 3,025円

アルコール度数：35%。手作りリキュール専用の本格焼酎。果実などのエキスを原料がお米だけの本格焼酎でじっくり引き出し、熟成させてます



注文の締め切り

注文書回収の翌日12:30迄
金曜コースの方は
月曜日の12:30迄です

一部商品、配送が左記以降となります
★祝祭日も休まず配送します

配送曜日	月	火	水	木	金
注文書回収	3/23	3/24	3/25	3/26	3/27
翌々週配送日	4/6	4/7	4/8	4/9	4/10

