

## 平成 20 酒造年度 鹿児島県本格焼酎鑑評会 総裁賞 受賞

### 黒麹仕込・常圧蒸留ならではの、香りと味わい 「黒麹麦焼酎 南洲」

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市 社長:本坊 修)は、明治 5 年(1872 年)創業以来百餘年に亘り、先代からの思いを繋げながら現在に至っています。本格的に焼酎造りに取り組んだ明治 42 年から数えて、100 年という大きな節目を迎え、創業以来一貫して変わらぬ姿勢、郷土愛に根ざすという創業の精神を受け継ぎながら、地域に根ざした酒文化と伝統を繋げていく、酒造りに取り組んでおります。

黒麹麦焼酎「南洲」は、厳選した大麦を原料に、丹念に造られたこだわりの麦焼酎です。もろみは、昔ながらの黒麹で仕込み、さらに全量常圧蒸留を行うことにより、華やかな甘い麦香と、コクを持った深い味わいの焼酎となりました。黒麹仕込み・常圧蒸留ならではの、香りと味をお楽しみください。

平成 21 年 2 月 9 日、平成 20 酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会表彰式において、麦焼酎部門「総裁賞」を受賞いたしました。



銘柄	黒麹麦焼酎 <sup>なんしゅう</sup> 南洲			
酒別	本格焼酎			
原材料	大麦、大麦黒麹			
アルコール分	25%			
容量	1,800ml	900ml	720ml	1,800ml パック
入数	1 ケース 6 本入り	1 ケース 12 本入り	1 ケース 12 本入り	1 ケース 6 本入り
参考小売価格 (税込)	1,790 円	950 円	960 円	1,780 円

・飲酒は 20 歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがありますので、気をつけましょう。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 営業企画推進部 鹿児島市南栄 3 丁目 27 番地  
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215