

たんかんと森の酵母のリキュール

「屋久島たんかん酒^{しゅ}」

屋久島島内限定で4月中旬より新発売

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊和人)は、この度、たんかんと森の酵母のリキュール「屋久島たんかん酒」を屋久島島内限定で発売致します。

「屋久島たんかん酒」の商品化は、平成25年に開催された屋久島世界自然遺産登録20周年記念事業の一環として試作された「屋久島たんかんのお酒」からスタートし改良を重ねて、正式に製品化の運びとなりました。

屋久島の春を呼ぶ果物と言えばたんかん。農家さんが大切に育てたフレッシュなたんかんと屋久島の森で採取した屋久島千寿天然酵母で造ったお酒が出会いました。たんかんのさわやかな香りと優しい甘みのお酒です。どうぞ癒しのひとときをお楽しみください。

※たんかんは日本一の生産量を誇る鹿児島の名産品。その中でも屋久島で収穫されるたんかんはジューシーで濃厚な甘さを持ち人気があり、「かごしまブランド」に指定されています。

※パッケージの絵は、屋久島在住の画家・黒飛共子さんの作品です。

※「屋久島千寿天然酵母」は、屋久島町の登録商標です。



銘柄	屋久島たんかん酒
酒別	混成酒類 リキュール
原材料	たんかん果汁(屋久島産)、本格焼酎、糖類、酸味料、香料、酸化防止剤(ビタミンC)
アルコール分	5%
容量	500ml(化粧箱入)
入数	1ケース12本入り
参考小売価格(税込)	1,296円
発売期日	4月13日(月)より出荷開始
備考	屋久島島内限定製品

・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・乳児の発育に悪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 経営企画本部 鹿児島市南栄3丁目27番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215