

1.5L  
トニカツ  
風ホリ



売込  
終了



**KoZoNo 小 蘭**  
 飲む人の心を癒し、  
 特別な空間と時間を奏でる。

原料：黄金千貫 米麹：ヒノヒカリ  
 (農産生産法人 有限会社 大南農研)  
 酒造：佐藤酒造株式会社  
 (有限会社 石垣酒造)  
 酵母：鹿児島香り3号酵母  
 (鹿児島県工業技術センター)  
 社名：小 蘭 宗樹

**GI SATSUMA**

品目：本格焼酎  
 原料名：さつま芋(鹿児島県産)、米麹(鹿児島県産)  
 アルコール度数：25度 容量：1500ml  
 製造者：太久保酒造株式会社  
 鹿児島県志布志市松山町庭野1319番地83  
 製造所：鹿児島県豊後市大崎町豊原1252番地2

※お酒は20歳になってから、お酒は楽しく飲ませ。  
 ※妊娠中や授乳期の飲酒には気を付けましょう。  
 ※本焼酎は常温で保存されています。

KoZoNo (Serial No.)

※左の瓶画像ラベルは仮ラベルの画像になっており、正確なラベルは右側の画像になります。  
 ※キャップシールは金色になります。

43,000税別

**三和酒店**  
 〒721-0963 福山市南手城町4丁目4-7  
 TEL(084)921-4864 FAX(084)921-1725

本格焼酎「KoZoNoボトル」は、すべてのこだわりが生かされた、まさに濃厚な味わいの仕上がりとなりました。ボトルの封を開けると、ほんのり漂う洋酒様の香りが、口元へ持っていく間にビターチョコのような香りへと変わり、口に含んだ瞬間、さつまいもの風味となり、甘い焼き焦がしキャラメルのような余韻があとをひきます。ひと口でさまざまな表情を見せる、これまでにない芋焼酎に仕上がっています。

**おすすめの飲み方**

まずはロック・ストレートで、焼酎のもつ濃厚かつ繊細な味わいを堪能してください。

次に、水割り、お湯割りとお好みの割り方比率でお試ください。

他に、ソーダ割り、下ニック割りの際は、ぜひ氷無しでお試ください。こちら食中酒としても最適で、油っこい鹿児島島の郷土料理や出汁の効いた和食、また中華・イタリアンなどとのペアリングもバッチリです。酒器は、口が細く胴のふくらんだワイングラスが最適、香りの広がり・舌に伝わるタイミングがベストです。

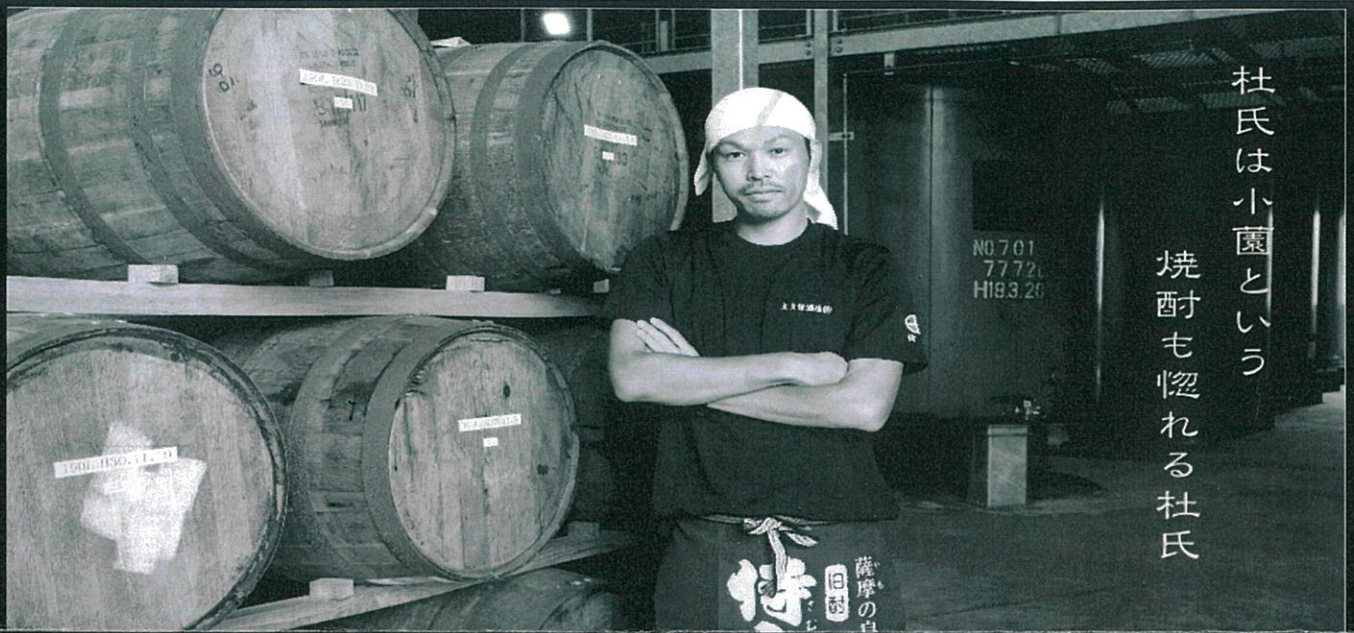
また、私の最近のお気に入りの飲み方はの一つとして(芋焼酎ファンには邪道かもしれませんが)、牛乳割りもおすすめです。聞こえや印象はよくないかもしれませんが、焼酎4:牛乳6(もしくは3:7)であら不思議、まるでカルアミルクにのような味わい。デザートと合わせて食後にどうぞ、騙されたと思って一度お試ください。

容量：1.5L

アルコール度数：25度

貯蔵：和甕貯蔵(1年間) & ホワイトオーク樽貯蔵(1か月)

**三和酒店**  
 〒721-0963 福山市南手城町4丁目4-7  
 TEL(084)921-4864 FAX(084)921-1725



杜氏トシは小園コノエという

焼酎シウチュウも惚トれる杜氏トシ

私、小園は2013年、太久保酒造に入職。3年間、前杜氏に仕えて酒造りを一から学び、その後、杜氏としてひとり立ち、焼酎造りに携わってきました。杜氏歴は修行時代を含め6年余りですが、その間、蔵での修行に加え、鹿児島大学の焼酎マイスター養成コースに通い、研鑽を積んで参りました。1年のうち半年間は蔵で酒造りにつきっきりですが、それ以外の時期、私はお取引のある酒販店様や飲食店様へ積極的に出向き、私の造った焼酎がどんなシチュエーションでお客様に飲まれているか、リサーチして回ります。全国のお客様よりこういう声を多数頂くようになりました。

「杜氏が一からプロデュースした焼酎が飲んでみたい」  
 「何か面白い芋焼酎考えてよ」  
 「今、杜氏が思い描く芋焼酎を飲んでみたい」

→熊本国税局鑑評会での2年連続受賞も私の中では大きなきっかけとなりこの度の「KoZoNoボトル」の開発に着手しました。

< 「KoZoNoボトル」のこだわり >

「今までの太久保酒造に無い酒質かつ前例を見ない芋焼酎＝知りうる限りの知識・出来る技術を駆使し、また未知なる造りのチャレンジにて、オリジナリティ満載のセルフプロデュースの芋焼酎にしよう!!」

こだわり①

弊社の強みである原料（米・甘藷）の自社生産（ドメーヌ）

こだわり②

泡盛用黒麹での麹を使用した造りによる既存焼酎とは違った酒質（泡盛風味と芋焼酎の融合）

こだわり③

全世代・全世界の方に飲んで欲しいとの思いから、多種多様な場面・多彩な飲み方に合うような酒質の開発