

焼芋焼酎

元祖やきいも

芋二十五度



「元祖やきいも」は焼酎の原料に最適の芋「黄金千貫」を使用し、長年の経験を経て、焼芋の良い香りと甘みを出す焼き方で製造しております。

出来た三十七〜三十八度の原酒を、昼夜二日間マイナス五度迄冷却し、不純物を除去することによって、詰め入れをし、日が経つほど、香りと甘みが増し、悪酔いの少ない焼酎となりました。夏はロック、冬はお湯割りでご賞味ください。

※ロックにすると焼芋の香りが薄くなります。