

「炭酸割り」で最高に美味しい味わいを目指して。

美しい琥珀色の七窪

from Bial to Strong

Nanakubo / Bihaku
for shochu&soda



七窪 美珀

七窪の新たな挑戦

「炭酸割り」で最高に美味しい味わいを目指して美しい琥珀色の七窪の誕生です。七窪原酒をベースに十年貯蔵の米樽焼酎原酒をブレンド、最後に紅芋・紫芋の原酒を加えオリジナリティのある酒質に仕上げました。新たな個性を表現しつつも決して奇をてらわない、杯を重ねるほどに美味しくなる焼酎の完成です。

微アルからストロング

焼酎と炭酸の割合を調整することで微アルからストロングまで自分好みに楽しめるのが美珀七窪。複数の原酒を無限のブレンドパターンのなかから算出した創造性あふれる酒質はシングル原酒では出せない複雑な味わい。炭酸の比率を変えるだけでいろいろな個性を見つけることができます。是非あなただけの好みの飲み方を見つけてください。



本格焼酎 美珀七窪 the 2nd (ビハクナナクボ ザ・セカンド)

度数：25度 原材料：さつまいも・米麴・米

製造元



東酒造株式会社

〒891-0114 鹿児島市小松原一丁目 37-1

TEL:099(268)2020 FAX:099(268)5904

<https://higashi-sz.com>

東酒造

検索



お酒は二十歳になってから。

お酒はおいしく適量を。

飲酒運転は法律で禁じられています。

妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。