



KATSU JOSEKI

主張しすぎず百年後も愛される味わい。

勝つ方程式／定石

定石(じょうせき)とは、昔から研究され最善とされる「碁の石の打ち方」のこと。

克 定石の求める酒質も同様。

主張しすぎず百年後も愛される味わいを目指し、一時の流行に左右されず淡々と最適解を求め続ける。



来るもの拒まず

減圧蒸留の麦焼酎をベースに米樽焼酎・麦樽焼酎をブレンドした克 定石は炭酸割りがオススメ。ハイボール感覚で何杯でも美味しく飲める酒質に仕上げました。相性の良い料理も和食・洋食・中華などジャンルを問わず、オールマイティ。水のようにすっきりとした味わいでありながら、樽の風味や酸味・甘みも感じられる奥深さが特徴。焼酎が初めての人からお酒好きの人まで美味しくいただけます。



本格焼酎 克 定石

度数：25度 原材料：麦・麦麴・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おります。

妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。