

Next level NANAKUBO NANAKUBO NEXT



七窪の持つ世界観を更なる高みへ

黒酒造りで培った醸造技術、吟醸酵母との出会いが「七窪」を更なる高みへ。

細部にまで徹底的にこだわり妥協なき酒造りで仕上げた逸品。

進化系七窪NEXT誕生。まだ誰も知らない本格焼酎の新たな世界へ。



七窪 meets 吟醸酵母

水のようにスーッと飲める日本酒感覚の芋焼酎「七窪」。

日本酒のルーツである黒酒(灰持酒)を極めた先に新たな「吟醸酵母」との出会いがありました。黒酒造りで培った温度や麹菌などの高い管理技術を駆使することで「七窪」の目指すべき姿を表現した酒質を作り上げることが出来ました。

本格焼酎 七窪NEXT

お問合せ先

 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。