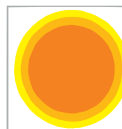


宮崎焼酎

期間限定

二月(八日)より

だれやみフェア 2019



のた
日本
ひ宮
宮崎

宮崎では「疲れた」を「だれた」と言いますが、そのだれをやめる(止める)ために一杯呑むことを「だれやみ」と言います。四年連続焼酎出荷量が日本一となった宮崎県の焼酎で、一日の疲れを癒しましょう。宮崎食材を使った、焼酎に良く合う料理やつまみもご用意しました。さあ、今夜もだれやみしましょうか。

※宮崎県は四年連続して焼酎出荷量が日本一となりました。
※当店は宮崎県と連携し、「宮崎焼酎だれやみフェア2019」を実施しています。

おすすめ焼酎・梅酒

神楽酒造

天孫降臨 〈茅〉

高千穂に伝わる神話・天孫降臨に由来

七〇〇

雲海酒造

そば雲海 〈そば〉

そばを原料とした日本初の焼酎

七〇〇

酒蔵王手門

献上銀滴 〈茅〉

柔らかい口当たりとすっきりとした甘味が特徴

八〇〇

松の露酒造

松の露梅酒 〈梅酒〉

新鮮な完熟南高梅と氷砂糖を本格芋焼酎に漬け込みました

九〇〇

京屋酒造

かね京かんろ 20 〈茅〉

大甕仕込みによる深い味わいと、豊潤でやさしい味わいが特徴

八五〇

宮崎サワー

日向夏サワー

宮崎県原産の柑橘で、爽やかな甘さが特徴です

六九〇

金柑サワー

糖度16度以上!完熟マンゴーを凌ぐ甘さの金柑を使用しています

七〇〇

表示価格は税別です

黒長兵衛

羽田空港