

飲んで、食べて。

宮崎焼酎をより知っていただくため、下記店舗にて常時各蔵元の宮崎焼酎銘柄を多数ご用意するほか、宮崎食材を使った、焼酎によく合う料理やつまみをお楽しみいただけます。

「だれやみ」とは...宮崎県では、「疲れた」を「だれた」と言いますが、そのだれをやめる（止める）ために一杯飲む事を「だれやみ」と言います。晩酌することや、焼酎を飲んで一日の疲れを癒そうという時に、「だれやみしよう」などと使用します。

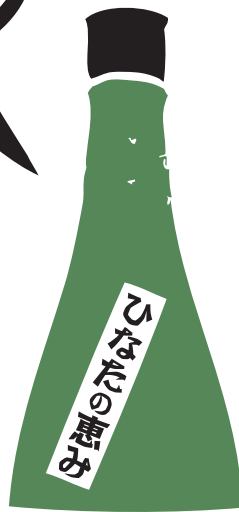
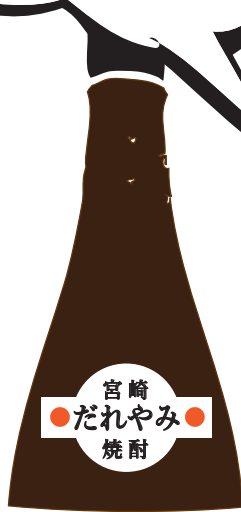
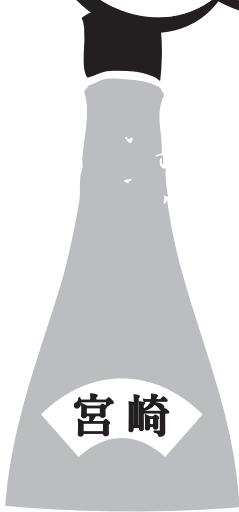
蔵元来店イベント開催！

フェア期間中は、宮崎から蔵元さんが続々来店されます。作り手のこだわりを知って飲めば、焼酎も更に美味しくいただけます。



池尻商店街 4 店舗合同開催！

3月31日までの期間中、系列店舗4店舗で宮崎本格焼酎をお楽しみ頂けます。特に「ひなた」と「葱や平吉」では焼酎だけでなく宮崎県の郷土料理もご用意。この機会にぜひ「だれやみ」しにいらっしやい！お一人での晩酌も2人っきりの会話も、グループでの宴会も宮崎の本格焼酎にお任せあれ！



■ 宮崎県は三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、「ひなたの恵み 宮崎焼酎だれやみフェア」を実施しています。■ 宮崎焼酎のことをもっと詳しく調べたい場合は、宮崎本格焼酎応援サイト「だれやみ」へアクセス ■ 未成年者の飲酒は法律で禁じられています。お酒は二十歳になってから。

