

25°

〈コクのある、やや甘めの焼酎です〉

# 蔵八層 大吟麦焼酎 全麹造り

天領日田の天然水仕込み

全麹造りとは？

通常麦焼酎は麦麹と麦原料から生産されています。より味わい深く、薫り高い麦焼酎をとのお客様からのご要望により、弊社は国際大会平成元年より連続受賞の技術を駆使し膨らみのある麦麹（〇〇％）の製品を実現いたしました。身体に優しいお湯割りが最も美味しく召し上がっていただけます。けると、私（杜氏）は思っております。お召し上がり方様々、お楽しみ下さい。

MONDE SELECTION



モンドセレクション最高金賞受賞  
2008年モンドセレクションにて赤岡産・黒岡産が最高金賞（GRAND GOLD MEDAL）をW受賞。



高品質商品企業賞受賞  
平成元年からの連続入賞そして10年連続の金賞に対する受賞です。



900ml 詰紙パック  
アルコール分 / 25度  
原材料 / 麦麹

1.8l 詰紙パック  
アルコール分 / 25度  
原材料 / 麦麹

1.8l 詰  
アルコール分 / 25度  
原材料 / 麦麹

900ml 詰  
アルコール分 / 25度  
原材料 / 麦麹

720ml 詰  
アルコール分 / 25度  
原材料 / 麦麹

200ml 詰  
アルコール分 / 25度  
原材料 / 麦麹



《モンドセレクション国際大会連続受賞蔵》 未成年者の飲酒は禁じられています。お酒はおいしく適量を。

おいまつしりぞう  
老松造り株式会社

大分県日田市大領町二九一ニ

TEL (0973) 28-2116 (代)

FAX (0973) 28-2848