

田原蔵王山麓芋焼酎 KAMEWAKA

地域限定

数量限定

地元産芋で
仕込んだ
田原初の
芋焼酎

【亀若】ストーリー

さつまいもは食糧としてなじみの深い作物で、かつてはどこの農家でも栽培され、冬の保存食でもある干し芋もつくられてきました。

昔ながらの芋文化を見直し役立てたいと、そうした願いから南は太平洋、北に三河湾、西は伊勢湾と三方の海にかこまれた渥美半島の高台で太陽の光と潮風をいっぱいもらった無菌状態の栽培苗、「紅あずま」を地元亀若地区の有志「亀若倶楽部」が有機・無農薬栽培で育てあげました。

有機栽培で育て上げた原料芋は、アルプスからの伏流水の美味しい水で、割り水として仕込まれています。

甘い香りと豊かな味わいに仕上がりました。

本格焼酎

【亀若】2015年仕込み 紅あずま

アルコール分 25度
原材料名 芋・米麹(国産米)

企画：亀若倶楽部

連絡先：〒441-3148 豊橋市一色町一色上 11-1
TEL.0532-37-0288 FAX.0532-74-1308



1.8L 2,770円 (税込み)



720ml 1,500円 (税込み)

お酒は二十歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。飲み過ぎに注意しましょう。飲酒運転は法律で禁止されています。当社のボトルはリターナブルです。