

八海山雪室 焼酎貯蔵庫樽熟成

【八海山 本格米焼酎 オーク樽貯蔵 風媒花】

日本酒醸造の技術をいかした
黄麹三段仕込の本格米焼酎を
オーク樽で熟成させた、
香り高き焼酎です。

【風媒花とは】

風の力だけで受粉する花のこと。花の色や形は目立たなくとも、鳥や蝶の助けを借りずに命を伝承させていく力強さを持った花たちです。風媒花のその命の力強さに、日本古来の酒造りの技を百年も千年も伝承していきたいという強い意志を重ね合わせました。
繊細で奥深い香りをどうぞお楽しみください。



【八海山雪室 焼酎貯蔵庫で樽熟成】



内容量 720 ml / アルコール度 40% /
原材料 米(国産)、米こうじ(国産米)、清酒粕

円