名刺

八海山本みりん
三年熟成品

麹の蜜

酒蔵が原料から吟味した、
こだわりの伝統調味料。

1. 高品質の「こがねもち」と
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
2. 三年熟成の深いコクとまろやかさ
3. 素材の味を引き出す
雑味のないすっきりと上品な甘さ

Hakkaisan

八海山本みりん
三年熟成品

麹の蜜

酒蔵が原料から吟味した、
こだわりの伝統調味料。

1. 高品質の「こがねもち」と
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
2. 三年熟成の深いコクとまろやかさ
3. 素材の味を引き出す
雑味のないすっきりと上品な甘さ

Hakkaisan

八海山本みりん
三年熟成品

麹の蜜

酒蔵が原料から吟味した、
こだわりの伝統調味料。

1. 高品質の「こがねもち」と
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
2. 三年熟成の深いコクとまろやかさ
3. 素材の味を引き出す
雑味のないすっきりと上品な甘さ

Hakkaisan

八海山本みりん
三年熟成品

麹の蜜

酒蔵が原料から吟味した、
こだわりの伝統調味料。

1. 高品質の「こがねもち」と
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
2. 三年熟成の深いコクとまろやかさ
3. 素材の味を引き出す
雑味のないすっきりと上品な甘さ

Hakkaisan

八海山本みりん
三年熟成品

麹の蜜

酒蔵が原料から吟味した、
こだわりの伝統調味料。

1. 高品質の「こがねもち」と
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
2. 三年熟成の深いコクとまろやかさ
3. 素材の味を引き出す
雑味のないすっきりと上品な甘さ

Hakkaisan

八海山本みりん
三年熟成品

麹の蜜

酒蔵が原料から吟味した、
こだわりの伝統調味料。

1. 高品質の「こがねもち」と
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
2. 三年熟成の深いコクとまろやかさ
3. 素材の味を引き出す
雑味のないすっきりと上品な甘さ

Hakkaisan

八海山本みりん
三年熟成品

麹の蜜

酒蔵が原料から吟味した、
こだわりの伝統調味料。

1. 高品質の「こがねもち」と
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
2. 三年熟成の深いコクとまろやかさ
3. 素材の味を引き出す
雑味のないすっきりと上品な甘さ

Hakkaisan

八海山本みりん
三年熟成品

麹の蜜

酒蔵が原料から吟味した、
こだわりの伝統調味料。

1. 高品質の「こがねもち」と
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
2. 三年熟成の深いコクとまろやかさ
3. 素材の味を引き出す
雑味のないすっきりと上品な甘さ

Hakkaisan

八海山本みりん
三年熟成品

麹の蜜

酒蔵が原料から吟味した、
こだわりの伝統調味料。

1. 高品質の「こがねもち」と
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
2. 三年熟成の深いコクとまろやかさ
3. 素材の味を引き出す
雑味のないすっきりと上品な甘さ

Hakkaisan

八海山本みりん
三年熟成品

麹の蜜

酒蔵が原料から吟味した、
こだわりの伝統調味料。

1. 高品質の「こがねもち」と
自社蒸溜の本格米焼酎を使用
2. 三年熟成の深いコクとまろやかさ
3. 素材の味を引き出す
雑味のないすっきりと上品な甘さ

Hakkaisan