

Made in Kushima
逸品ストーリー

楽しい乾杯を! 「夏季限定 白麴赤芋仕込 松露」

松露酒造 株式会社



味や香りへのこだわりとしてレギュラー商品でも2年以上の貯蔵を行っています。

爽やかなブルーのボトルが目を引き「夏季限定 白麴赤芋仕込 松露」を炭酸割りでグイッとひとくち。すっきりとした中にも芋の甘味と華やかな香りを感じます。「伝統を守りながらも、時代に合わせた焼酎の楽しみ方を提案していきたいです」と話してくれたのは松露酒造株式会社代表取締役社長 矢野裕晃さん。90年続く酒蔵の若き当主です。

創業当初から「松露」をメインとして全国に出荷しています。が、7年前から若者や女性をターゲットに入れた「夏季限定 白麴赤芋仕込 松露」を作っています。市の特産である「宮崎紅」を使用した芋焼酎で、4月末から7月までの限定商品です。アルコール度数は20度ですが、水や炭酸水、ジュースなどで割っても芋の甘味や香りが残るように作られています。

「焼酎は笑顔のお酒なので、楽しみながら飲んでほしいですね」と矢野さん。さまざまなアイデアが生まれ、共有しやすい時代だからこそ、お客さまのニーズに合ったものを考え、若い感性を生かして串間から全国に「松露」を伝えています。

梅雨の夜長に晩酌が恋しい季節。自分のお気に入りの飲み方で、楽しい夜を過ごしませんか。