

焼酎









作成 令和元年9月6日(価格等は変わることがあります)

	銘柄	レッテル	瓶色	アルコール	蒸留方式	熟成年数	原材料	内容量 ml	小売/鳥取税別/円		備考
1	砂丘長いも焼酎 (金) 減圧蒸留			フロスト茶 30.0 ~30.9	減圧	混和 平均3~4年	長芋:鳥取県産 米:日本産 米麴:日本産 清酒粕:日本産	1800 720 180	3,133 1,500 524	箱有 箱代別	微かな甘みと不思議な苦み。 穏やかで強い個性はない。 ストレート、オンザロック、お湯割り。
2	砂丘長いも焼酎 (黒) 常圧蒸留			黒 25.0 ~25.9	常圧	混和 平均3~4年	長芋:鳥取県産 米:日本産 米麴:日本産 清酒粕:日本産	1800 720 500 180	2,743 1,380 1,048 400	箱有 箱代別	微かな甘みと不思議な苦み。 柔らかい長芋の風味が出ている。 ストレート、オンザロック、お湯割り。
3	砂丘長いも焼酎 (黒原酒) 常圧蒸留			黒 41.0 ~41.9	常圧	蒸留年 H22	長芋:鳥取県産 米:日本産 米麴:日本産 清酒粕:日本産	1800 720 180	6,000 2,900 800	箱有 箱代別	しっかりとした味わいと、原酒ならではの深みと、アルコール度の高さ。これにはまると抜け出せない！！
4	米焼酎 砂丘育ち			茶 25.0 ~25.9	減圧	混和 平均8~10年	米:日本産 清酒粕:日本産	1800 720 180	2,466 1,238 333	箱有 箱代別	柔らかい米と清酒粕の風味。
5	清酒粕焼酎 よいとこ鳥取 ポケット 黒 (原酒)			ポケット 白 38.0 ~38.9	減圧	だいたい 10年	清酒粕:日本産	200	1,000		米と清酒粕の柔らかい風味。 ポケットにすっぽり入る平たい瓶。 長期熟成酒の原酒
6	清酒粕焼酎 よいとこ鳥取 ポケット 白			ポケット 白 25.0 ~25.9	減圧	だいたい 10年	清酒粕:日本産	200	600		清酒粕の柔らかい風味。 ポケットにすっぽり入る平たい瓶。 長期熟成酒

梅津酒造有限会社 電話 0858-37-2008 Email sake@umetsu-sake.jp /取扱店をご紹介します。鳥取県外の酒販店では運賃等を含んだ価格になります。

梅酒

作成 令和元年9月6日(価格等は変わることがあります)

	銘柄	レッテル	瓶色	アルコール	漬込 ベース	熟成年数	原材料	内容量	小売/鳥取 /税別		備考		
1	良熟梅酒 野花 (のきょう)			フロ スト	白	10 ~12	清酒 ベース	4~5年	梅果実:鳥取県産 清酒:自社製 糖類:北海道の 甜菜糖が原料	1800 500 180	4,500 1,500 750	箱 有 箱 代 別	全国でも鳥取県湯梨浜町独特の『野 花梅(のきょう)』の完熟を2~3年間 漬けたままじっくりと熟成。
2	良熟梅酒 野花 梅おり			フロ スト	白	10 ~12	清酒 ベース	4~5年	梅果実:鳥取県産 清酒:自社製 糖類:北海道の 甜菜糖が原料	1800 500	4,500 1,500		漬け込んだ野花梅を引き揚げる時 に、こぼれ出た完熟梅の果肉を含ん だオリの梅酒。
3	梅の精 花天神 (はなてんじん)			ワイ ン	黒 瓶	9 ~11	清酒 ベース 梅果実	4~5年	梅果実:鳥取県産 清酒:自社製 糖類:北海道の 甜菜糖が原料	375	3,000	箱 有 箱 代 別	梅酒『野花』から引き揚げた梅果実 を、種までバラバラにして、ギュっ と搾った濃厚なエキス。
4	梅酒原酒 琴浦 (ことのうら)				黒	20.9 ~20.9	米焼酎 ベース	10年以上	梅果実:鳥取県産 米焼酎:自社製 糖類:北海道の 甜菜糖が原料	500	1,800	箱 有 箱 代 別	鳥取県産の梅を自社製の米焼酎に じっくり数年間漬け込んだもの。 水を全く加えていないのでしっかり とした味わい。水や炭酸水割りOK。

梅津酒造有限会社 電話 0858-37-2008 Email sake@umetsu-sake.jp /取扱店をご紹介します。鳥取県外の酒販店では運賃等を含んだ価格になります。