



鹿児島島の芋焼酎といったらこれ！「さつま白波」です。枕崎の皆さんには長年ご愛飲いただいています。ありがとうございます！
採れたて新鮮なさつま芋「黄金千貫（コガネセンガン）」を原料に、その個性を最大限に活かし、丁寧に仕込んだ本格芋焼酎の代表的薩摩ブランドです。
しっかりした濃い甘さと、芋らしい香りが特徴で、ロック・水割りはもちろん、お湯割りですらに旨さと香りがふくら

特販課
柴田 由梨佳さん

鹿児島島の芋焼酎といえば「さつま白波」

みます。お芋の甘みと香りが強いので、白身魚など淡泊な味わいのお料理との相性が良いです。長年伝わる黒瀬杜氏の技を、この一杯でお楽しみください！

進化したうまさ「黒白波」

人気急上昇中の黒白波！さつま白波同様、新鮮な「黄金千貫（コガネセンガン）」を原料に、黒麹造りを得意としている黒瀬杜氏の伝統的な技法で丹精込めて仕込んだ本格芋焼酎です。

2014年9月にリニューアルし、さらに進化したうまさ味わえます。口に含んだ瞬間、ほんのりとひろがる甘み、芳醇でさわやかな香りが特徴です。

香りが楽しめる濃い目の水割り『ちょい水』でお楽しみください。すっきりとした味わいなので、お肉料理や味付けの濃いものとの相性が抜群です。

進化し続ける黒白波をどうぞ引き続きよろしくお願ひします！



経理課
米満 あゆみさん



薩摩Ogojoy

商品開発や飲み方の提案などで女性の感性を生かすため、薩摩酒造の女性社員でつくられたプロジェクトチーム。広報や営業、経理などさまざまな部署から集まり、現在6人で活動中。「薩摩Ogojoy」の名称には、「楽しみながら活動し、周りも楽しませたい」との願いが込められている。

私たちが丹精込めて造っています「さつま白波・明治蔵」

明治蔵で丹念に造った白波です。手間暇をかけたかめ壺での仕込みによって、原料の持つ自然のうままとまるやかさを十分に引き出しました。

旨味成分がたっぷり含まれていますので、浮遊物があることがありますがご安心ください。これは「焼酎の華」と呼ばれ、旨味成分が溶けきれず表れたものです。旨味成分がたっぷり含まれている証を舌で確かめてみて下さい。昔懐かしい味なので通の方におすすめです！



花渡川蒸溜所 蔵子
安藤 有加さん

ひと肌ぐらいのお湯割りでゆっくりとお楽しみください。さつま白波・明治蔵以外にも、私たちが明治蔵で気持ちを込めて仕込みをしています。どうぞ皆さん遊びに来てください。

明治蔵の100年以上使い続けたかめ壺で、手間を惜まず丹精込めて丁寧に造りあげたこだわりの甕仕込み焼酎です。その名も「枕崎」。
ふくよかで繊細かつ上品な味わいとコクが、芋焼酎の奥深さ

甕仕込み その名も「枕崎」

を感じさせてくれます。数量限定商品ですので、いつもは白波や黒白波だ！という方も、たまにはこの「枕崎」を飲んでみてください！

伝統の製法でつくる深みのある味わいはロックでもお湯割りでもお楽しみいただけます。ちなみに私はお湯割りが好きです(笑)。焼酎自体にふくよかな味わいがありますので、軽いおつまみと一緒にゆっくり飲むと、枕崎独特の味をお楽しみいただけます。



広報宣伝課
神門 英さん

10/30 (日) 新酒まつり2016

～芋焼酎の本場、南薩摩より感謝を込めて～

時間／10:00～19:00 場所／薩摩酒造「明治蔵」

今年できたての新酒のふるまい酒に加え、社員手作りの料理ブースの出店のほか、ステージでは地元の子やアーティストも参加するなど、イベント盛りだくさん。フィナーレには、秋空に大輪の花火が打ち上がります。

■問合せ 薩摩酒造(株) TEL72-1231



チケット1枚につき1つのおもてなし。

白波deナイト

枕崎で毎晩開催中！

チケット 2,000円(1組3枚)

参加店【飲食店】いざかや てんご屋、一福、ABC、American Bar Canon、Cafe THE OLD MAN、花渡川ビアハウス、魚処まんぼう、杉乃家、すし匠五条、だいとく、呑喰厨房ふくろう、みんなのあびす家

【スナック】喫茶スナックパンプー、スナックモカヅ、スナック道ROAD、スナック良、ダーツパーH EAT、ナイトインラウンジディーナ、ナイトラウンジパニエ、Bar桜、ラウンジ蓮

問合せ 駅前観光案内所 TEL78-3500

