

株式会社 あくがれ蒸留所

〒883-0106 宮崎県日向市東郷町山陰辛 212-1
TEL:0982-68-3550 FAX:0982-68-3551

あくがれ亀さんセット



ラベルにカメをあしらった
スッキリ飲みやすい焼酎セ
ットです。

3,090 円 (税込)
(箱入り)

優等賞セット



鑑評会での受賞歴が
ある、あくがれメイン
ブランドの2本セット
です。 3,520 円 (税込)
(箱入り)



日向あくがれ 白麴仕込み

原料：芋、米麴（白麴）、度数 25 度
おすすめの飲み方：ロック、ストレート

令和 2 年熊本国税局酒類鑑評会（本格焼酎部門）優等賞受賞
熊本国税局の令和 2 年酒類鑑評会において、「日向あくがれ 白麴仕込み」が
“優等賞”、あくがれ蒸留所が“製造場代表”を受賞致しました！

原料に黄金千貫（コガネセンガン）と国産米、また白麴・平成宮崎酵母の力により、
甘藷の甘い香りが強く、口の中に残らないスッキリとした飲み口が特徴です。

1.8L 2,960 円 (税込)
720ml 1,560 円 (税込)

杜氏厳選セット



杜氏が自信をもって
お届けする、
白黒ブルーのセット。

5,390 円 (税込)
(箱入り)

あくがれふるさと4本セット



あくがれの定番商品と
大地の夢の、
飲み比べセット。
(長期熟成セット)

6,385 円 (税込)
(箱入り)

日向あくがれ 黒麴仕込み

原料：芋、米麴（黒麴）、度数 25 度
おすすめの飲み方：ストレート、お湯割り

熟成された芋焼酎ならではの深み、飲みごたえのある本格芋焼酎。
濃厚なコク・香り・芋の甘みのハーモニーを3年以上の熟成期間がひとつにまとめあげて
くれます。黒麴仕込みならではの逸品です。

1.8L 3,120 円 (税込)
720ml 1,660 円 (税込)

日向あくがれ HONU14°

原料：芋・米麴、度数 14 度
おすすめの飲み方：ロック、ストレート

日向あくがれ白麴仕込みを蔵の仕込水で時間をかけて 14 度に調整し馴染ませています。
仕込水は蔵の横に流れる耳川伏流水を汲み上げて使用しています。あらかじめ水割りし
馴染ませているので、角のないまろやかなのど越しです。

1.8L 1,685 円 (税込)
900ml 990 円 (税込)

あくがれブルー

原料：麦麴・麦・米・粟（あわ）・稗（ひえ）・黍（きび）・大豆
度数 20 度
おすすめの飲み方：ロック、水割り

フルーティーで優しい口当たりの 20 度焼酎。親子のウミガメが優雅に泳ぐ様に涼しさを感じながら、
ロックで、水割りでお楽しみ頂きたい焼酎です。
麦をベースとしたすっきりとした味わいの中に、穀物の奥深さを感じます。

1.8L 3,490 円 (税込)
720ml 1,800 円 (税込)

東郷 大地の夢

原料：芋（ダイチノユメ）・米麴（黒麴）、度数 28 度
おすすめの飲み方：お湯割り、ロック、ストレート

宮崎県日向市東郷町産の米と芋（ダイチノユメ）使い、地元産にとことんこだわった自信作。
主原料由来の果物のような香りと深い味わいを楽しんで頂くため、28 度という高めに設定。
お湯割りで召し上がると、より一層香りが引き立ちます。
芋焼酎が苦手なお客様にも好評いただいています。

1.8L 3,280 円 (税込)
720ml 1,705 円 (税込)

◆季節◆限◆定◆(数量限定)

日向あくがれ むろか黒麴

原料：芋（コガネセンガン）、米麴（国産米）
おすすめの飲み方：お湯割り
度数：27度
「度数以上の品質」熟成されたプレミアム
焼酎ならではの深み、飲みごたえ。
濃厚なコク・香り・芋の甘みのハーモ
ニーを熟成が一つにまとめてくれます。
黒麴仕込みならではの逸品です。

3,200 円 (税込)

日向あくがれ 初留取り

原料：芋（コガネセンガン）、米麴（国産米）
おすすめの飲み方：オンザロック、ストレート
度数：42度 (冷凍したもの)
焼酎を蒸留した時に最初に出てくるアルコ
ール度数の高い貴重な焼酎です。香り高貴
で甘い広がりがあります。飲み口は刺激的
ですがスッキリ感があり飲みやすいです。

3,300 円 (税込)

ギフト対応致します！

1本カートン

1.8L 180 円 (税込)
900ml 120 円 (税込)
720ml 120 円 (税込)

(あくがれブルーは青い箱になります)

ギフト箱

2本箱 300 円 (税込)
3本箱 370 円 (税込)
4本箱 470 円 (税込)

セットでご注文、単品でのご注文、様々な組み合わせでの
ご注文を承っています！

包装・のし・発送など、お気軽にお申し付け下さい！

