

いろいろなお酒で梅酒をつくらう!

今年こそは手づくり梅酒にチャレンジ!!

自家製梅酒



ご存知でしたか?

本格焼酎や琉球泡盛、ウイスキー・ブランデーでも、とっても美味しいオリジナル梅酒が作れます!

お酒の種類だけでなく、
熟成期間や砂糖の種類によっても色・味は様々です。
自分好みの自分だけの梅酒が作れます!

①天盃麦焼酎梅酒用35度1.8L	約3年熟成が飲み頃熟成の際は入れっぱなしでOKです。	2,700円 税込
②球磨焼酎(米)35度1.8L	焼酎の原料の米の成分と梅酒のエキスがきれいに調和	2,624円 税込
③サツマ五代(芋)原酒37度1.8L	梅の酸味と芋焼酎の旨みが調和し、芋の甘みと香りが特徴	3,153円 税込
④珊瑚(黒糖)30度1.8L	黒糖焼酎の芳醇な香りと、ザラメのコクのある甘さがマッチ	2,479円 税込
⑤マルスEXウイスキー37度1.8L	1年~2年程熟成ロッキヤハイボールで冬はお湯割りで寒い冬でもズッスリ	2,317円 税込
⑥五一ブランデーVO37度1.8L	塩尻産の無添加ナイガラワインを2度単式蒸留にかけ、極ダル長期熟成	3,240円 税込
⑦瑞泉古酒(泡盛)43度1.8L	甘さが気になるなら砂糖を使用せず瑞泉のもつ甘味だけで仕込	3,067円 税込

☆自分の好みに合ったお酒を選んでください。
☆飲酒事故多発警報 !!
☆自宅を利き酒してください。
☆飲酒運転はしない。



タケノコ 本本店
周南市大字南水今市
Fax 0833.91.6848 (24時間受付)
フジヤビル 0120.00.1828
(代) 0833.91.0028