



伝統と革新の融合

新しい世界観を体現させたクラフトジン



元禄元年(1688年)から受け継がれる酒蔵の伝統技法で醸した日本酒(大吟醸)をベースに、厳選した佐賀県産ボタニカルをブレンドし、特殊な環境下でアメリカンホワイトオーク樽にて熟成させたクラフトジンです。

アメリカンオーク樽で丁寧に熟成させることで、美しい琥珀色に色付き、芳醇な樽香と大吟醸のふくよかさ、ジンらしい軽やかさが絶妙に調和し、こだわりのフレーバーを実現しました。

赤鳥居 SAKE GIN —CASK EDITION—
700ml / 200ml



合資会社 光武酒造場



お酒は20歳になってから。妊娠中・授乳中の飲酒はお控えください。