

事前予約 3,000 本到達！ 夏限定酒が 5 月 8 日【火】より出荷開始！

見た目もすっきり爽やか！～年に一度の光武四季シリーズ夏酒～

元禄元年創業、佐賀県の合資会社光武酒造場（本社：佐賀県鹿島市浜町、代表社員：光武 博之）は 5 月 8 日（火）より 光武四季シリーズ、夏限定の清酒・焼酎を発売開始します。

すでに注文が入ってきており、清酒「夏吟醸光武」で約 1,700 本、焼酎「減圧蒸留 魔界への誘い」1,300 本程予約が入っております。



■光武四季シリーズとは・・・

四季シリーズは、清酒「光武」と焼酎「魔界への誘い」があります。どちらも“季節を感じ、四季を味わう”をコンセプトにしており、季節感あるもの、その時期にしか味わえないもの、味わって欲しいものを大事にした商品です。また、視覚的にも四季折々の良さを感じ楽しめるように、瓶の色や模様、柄にもこだわっております。

通年商品と違った、季節限定品ならではの良さを前面に打ち出したのが、光武酒造場の四季シリーズです。



清酒「光武」四季シリーズ (左から春)



焼酎「魔界への誘い」四季シリーズ (左から春)

■商品説明

商品名：夏吟醸酒 光武 (清酒) 限定本数：5,000本

【商品特徴】

夏酒らしくキリッと冷やしてもフルーティな吟香と、爽やかで瑞々しい味わいをお楽しみいただけるように仕上げました。口に含むとクリアな旨みと軽快な酸味が特徴です。スッキリと飲みやすく、夏の食をさらに美味しく引き立てます。夏専用のあさがお柄のボトルが更に夏らしさを演出します。

酒類：清酒 酒質：吟醸酒

原材料：米 (国産)、米麹 (国産米)、醸造アルコール

アルコール度数：15度

希望小売価格：720ml 1,380円 (税別)

出荷開始日：5月8日 (火)



クリアな旨みと
すっきりとした喉越し

商品名：減圧蒸留 魔界への誘い (焼酎) 限定本数 1800ml：3,000本 720ml：6,000本

【商品特徴】

鹿児島県産の黄金千貫芋を使い、黒麹を使って減圧蒸留して造った芋焼酎です。減圧蒸留した芋焼酎は、45～55℃の低沸点では蒸発しにくい成分が原酒に入らないため、原料特性が小さい比較のすっきりした味わいになります。芋の香りがおさえられ、華やかな香りで軽い口当たりの芋焼酎になります。

酒類：本格焼酎 酒質：黒麹芋焼酎

原材料：さつま芋・米麹 (国産米)

アルコール度数：25度

希望小売価格：1800ml 2,250円 (税別) 720ml 1,200円 (税別)



爽やかな口当たり
すっきりした味わい

出荷開始日：5月8日（火）

■光武酒造場について

創業：元禄元年（1688年）

企業理念：酒造りは人づくり

光武酒造場のある鹿島市浜町は、江戸時代から酒造りが盛んで、酒蔵が多く残っています。その街並みは通称「酒蔵通り」とも呼ばれています。数ある酒蔵の中でも光武酒造場は「伝統の中からの革新」を合言葉に、時流を的確につかみ、昔からの酒造りの伝統は守りながらも一つ一つの製品の品質向上のため絶え間のない努力を続けています。目指すのは、お酒の美味しさが人々の気持ちを豊かにし、沢山の人々が幸せを感じられるような酒造りです。飲んでいただいているお客様、販売に携わっている方々、そして社員全員が誇れる蔵元を目標に、今日も一生懸命酒造りに励みます。



【商品に関するお問い合わせ先】

合資会社 光武酒造場

〒849-1322 佐賀県鹿島市浜町乙 2421 番地

TEL：0954-62-3033

FAX：0954-62-3075

HP：<http://www.kinpa.jp/>

E-mail：info@kinpa.jp

▼「光武酒造場」関連ページ

公式サイト：<http://www.kinpa.jp/>

公式オンラインショップ：<http://www.hizennya.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/mitsutake.kinpa>

Instagram：<https://www.instagram.com/explore/locations/241854126/>