

麦芽量を倍増し、ビールのような 麦のうまみとコクを実現^(※1)

麦芽を、ビールに近い量^(※2)まで増量して、贅沢に使用。そうすることで、これまでよりもさらに麦本来のうまみが増し、コクもアップ。麦の味がしっかりと感じられる、本格的な味わいの商品に生まれ変わりました。

※1：「発泡酒②」の商品です。

※2：税法上の「発泡酒②」の上限値に近い麦芽使用量。

こだわりの職人仕込製法

沖縄の素材にこだわり仕込みに手間と時間をかけて実現したこのうまさ。

沖縄県産の大麦を一部使用し、じっくりと時間をかけて麦の味わいを引き出す「職人仕込」による、豊かな麦のうまみが特長です。しっかりとした飲みごたえがあるので、居酒屋料理のような味の濃い料理との相性も抜群です。

2004年の発売以来改善を重ねながら培ってきた醸造技術を駆使。仕込みにじっくり時間(※)と手間をかける職人仕込製法により、本格感のある麦のうまみとキレのある味わいを実現しました。

※当社発泡酒②商品比1.2倍の仕込み時間

麦芽倍増。
うまさ倍増。^{※2}



商品ラインナップ



20L樽

容器	ステンレス樽
外寸 (mm)	胴径310×高さ435
重量	26.5kg

JANコード



10L樽

容器	ステンレス樽
外寸 (mm)	胴径268×高さ295
重量	13.7kg

JANコード



- 発泡酒② ●アルコール分5.5%
- 原材料 発泡酒(国内製造)(麦芽、ホップ、大麦、スターチ、糖類)、スピリッツ(大麦)

商品ポップ類

B2ポスター



A2縦半裁ポスター

