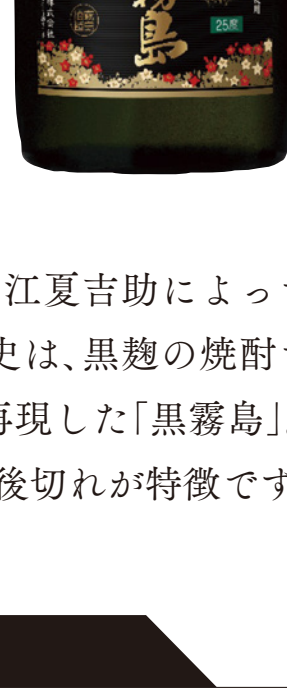




創業当時の黒麹仕込みの
味わいを再現。
トロツとした甘みと
キリッとしたあと切れ

本格焼酎 黒霧島 (25度)



大正5年、霧島酒造創業者・江夏吉助によって初蔵出しされた焼酎は「黒麹」仕込み。霧島酒造の歴史は、黒麹の焼酎で幕を開けました。創業当時の黒麹仕込みの味わいを再現した「黒霧島」。黒麹の醸すうまさはトロツとした甘み、キリッとした後切れが特徴です。

商品規格	
内容量	720ml
原材料	さつまいも(黄金千貫)、米こうじ(国産米)
温度帯	常温
保存上の注意	常温にて保存
賞味期限	無し
国内小売価格(税抜)	996円



あまみ・うまみ・
まるみの三重奏。
芋本来のコクと
ほわんとした香りを堪能

本格焼酎 白霧島 (25度)



白麹仕込みの本格芋焼酎。「平成宮崎酵母」を使用することで、酵母由来の甘い香りが加わっています。コクとあまみを高めながら、あまみ・うまみ・まるみのバランスを追求することで、なめらかな口当たりを実現。芋本来のとしとしたコク、ほわんとした香りが楽しめます。

商品規格	
内容量	900ml
原材料	さつまいも(黄金千貫)、米こうじ(国産米)、芋こうじ
温度帯	常温
保存上の注意	常温にて保存
賞味期限	無し
国内小売価格(税抜)	924円



紫優(ムラサキマサリ)を使用。
あとを引くあまみと
気品高い香りの本格芋焼酎

本格焼酎 赤霧島 (25度)



さつまいもは紫芋の「紫優(ムラサキマサリ)」を使用。紫優に豊富に含まれるアントシアニンと焼酎麹が生成するクエン酸に反応して、もろみが真っ赤になることから「赤霧島」と命名しました。あとを引くようなあまみと気品高い香りが特徴の本格芋焼酎です。

商品規格	
内容量	900ml
原材料	さつまいも(紫優)、米こうじ(国産米)
温度帯	常温
保存上の注意	常温にて保存
賞味期限	無し
国内小売価格(税抜)	1,175円

主な輸出国

中国、アメリカ、タイ等 31か国

受賞歴／実績



黒霧島

インターナショナル レビュー オブ
スピリッツ 2019 年金賞



白霧島

サンフランシスコ ワールド スピリッツ
コンペティション (SFWSC) 2019 年
最高金賞・ベスト焼酎



赤霧島

サンフランシスコ ワールド スピリッツ
コンペティション (SFWSC) 2019 年金賞

取得認証



ISO 認証

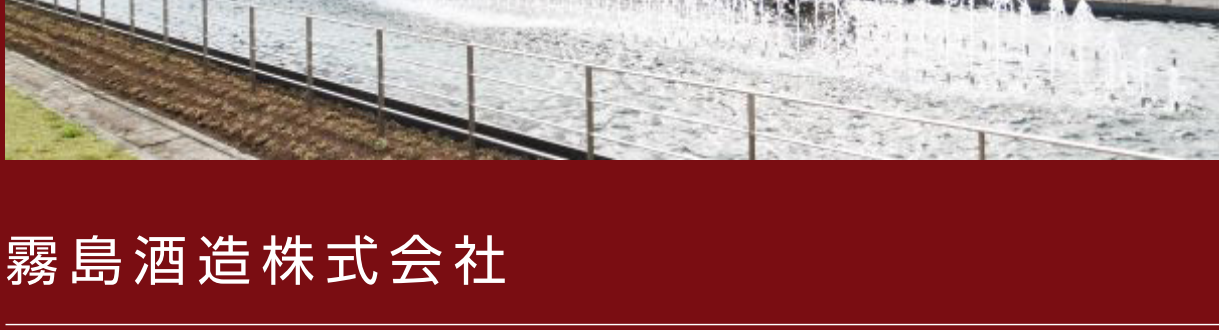
会社概要

霧島酒造株式会社

日本全国で親しまれている 「黒霧島」の酒造メーカー

霧島酒造は、1916年創業の伝統ある本格焼酎蔵です。品質にこだわり、日本産原料のみを使用し、日々美味しい焼酎造りに取り組んでいます。代表銘柄の「黒霧島」は、日本国内で人気のある焼酎で、アカデミー賞のアフターパーティーでも採用されました。

また、環境保護にも取り組み、ゼロエミッションを目指している会社です。



霧島酒造株式会社

住所：宮崎県都城市下川東4丁目28-1
TEL：0986-22-2323 FAX：0986-25-8474
<https://www.kirishima.co.jp/>