

丹後の焼酎 & どぶろく

丹後の米焼酎 くろくち 25度

丹後町産の有機米こしひかりを100%使用。

小さな蔵元にて白麹菌を使って減圧蒸留にて醸し上げた丹後の米焼酎です。

通常の焼酎より麹歩合を多くしている為、丹後の海を想わせる様な深い味わい。

丹後の大自然を子供達の世代にも残しておいてあげたい・・・。

そんな思いで、きれいな海にしか生息しない貝の名を取り「くろくち」と名付けました。

奥深い味わいと、この焼酎にかけた人達の「想い」をご堪能下さい。



丹後の芋焼酎 つちのこ 25度

「つちのこ」は丹後 弥栄町のエコファーマークラブ（代表 梅本修さん）の人達により

丹精込めて作られた特定栽培農産物に指定されたさつま芋（弥栄金時）を全量使用し、

黒麹にて仕上げた丹後の芋焼酎です。

丹後芋の独特の旨みと甘みを生かし、まろやかな口当たりと雑味の少ない味わいに仕上がります。



丹後の芋焼酎 いもたん 25度

丹後金時芋焼酎 《アルコール分 25度》

京都丹後で仕込まれた芋焼酎「いもたん」登場！！

芋焼酎の「いも」と京都丹後の「たん」をとって「いもたん」

京都北部の丹後産「金時芋」100%を原料として、常圧蒸留と減圧蒸留の原酒を

絶妙にブレンド。

ドライで旨みのきいた味わいで、芋焼酎が苦手な方にも呑めるようクセのない仕上がります。



弥栄は竹野川流域に平野が広がり、古代より稲作に適した地域です。美味しい丹後米コシヒカリの産地でもあります。この稲作の技術を活かし、古代米の「赤米」栽培にも取り組むなど、丹後のよさを発信し、二十一世紀の里づくりになれぼと日夜努力しています。今回、弥栄地区では、どぶろく特区に認定され、里の特産品を活かした試みとして「弥栄のろくさん」という名で丹後のどぶろく「濁り酒」を販売します。高級なお酒ではありませんが、地域に根差した風味が文化の香りとして蘇ります。

弥栄のろくさんへ

弥栄の
ろくさん