



宮崎空港限定
アルコール度数三十三度、芋、麦、そば
三種の本格焼酎

宮崎の本格焼酎は、材料が多様性に富んでおります。それぞれの特性を活かした「麴貯蔵の芋」「長期熟成貯蔵の麦」「全量そば」による、三種の味わいをお楽しみください。

本格そば焼酎

全量そば

そば麴のみで仕込みを行う全麹仕込み。「全量そば」ならではの落ち着いた香りと、そば本来の甘みのある豊潤な味わいが特徴です。

豊潤な甘みのそば



720ml / 33度 各 3,300円 (税込)

本格芋焼酎

麴貯蔵

南九州産の厳選された黄金千貫を原料に黒麹仕込み・麴貯蔵で仕込んだ本格芋焼酎。濃厚でまろやかな、洗練された味わいが特徴です。

繊細な甘みの芋



本格麦焼酎

長期熟成貯蔵

厳選された大麦を原料に、樽で長期熟成した原酒を100%使用。樽由来の琥珀色と芳醇な香り、まろやかなコク深い味わいが特徴です。

芳醇な香りとコクの麦



お酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量を。飲酒運転は絶対にやめましょう。妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。

宮崎空港ビル株式会社
宮崎市赤江(宮崎空港内) TEL 0985-51-5111
www.miyazaki-airport.co.jp