

ついに、販売開始。

OSUZU GIN

宮崎県 尾鈴山蒸留所

尾鈴山蒸留所

「百年の孤独」で有名な黒木本店の別蔵として、1998年に作られた尾鈴山蒸留所。

水の湧く山の奥深くにある蒸留所。大小合わせ三十以上とも言われる尾鈴山瀑布群を擁するこの山の奥深く、森の木々に囲まれ、人里離れたこの地に、豊かで上質な水を求めて造られた蔵。それが、尾鈴山蒸留所です。

この静かな環境で微生物の声を聴きながら、山ねこ、山猿などといった焼酎を醸します。

まさに「人と大地が一体になったものづくり」を実践する蔵です。

黒木本店と尾鈴山蒸留所は、焼酎造りの理想を徹底して追求し、つねに前衛の精神を志す変革者でもあります。

次の100年も黒木本店、尾鈴山蒸留所にご期待ください。

8/1～販売開始



700ml
¥3,900(税別)

7/16～販売開始



200ml
¥1,850(税別)

品名：OSUZU GIN(ジン)
原料:ジュニパーベリー、山椒、柑橘類等
アルコール度数：45%
産地: 宮崎県 尾鈴山蒸留所

～OSUZU GIN(ジン)～

この度、新しく発売いたします「尾鈴山蒸留所のジン」をご案内いたします！ジンのベースであるスピリッツの原料となる芋は全て尾鈴山蒸留所が運営する農業生産法人甦る大地の会で栽培したものを使用しています。その芋を手造りの麴を用いて発酵させて、地元宮崎産のボタニカルを贅沢に使用した大地の香水のようなクラフトジンです。使用しているボタニカルはジュニパー ベリー、山椒、日向夏、金柑、ゆず、生姜、榊(さかき)、椎茸などを使っています。今後も使用するボタニカルは変更することがあります。また、他のボタニカルや一部のボタニカルに特化したエディションも販売を予定しております！

※飲み方のおすすめ

おすすめは、ジンをトニックとソーダで割るジンソニックです！食中はシンプルにソーダ割りです。王道のマティーニやネグローニなどジンのカクテルでも美味しくお召し上がりいただけます！！

