

日本酒 伯楽星の新澤醸造店から

櫻

KEYAKI JAPANESE CRAFT GIN

宮城県・株式会社MCG [Miyagi Craft Gin]

宮城県産の素材をふんだんに使用
宮城県の県木から「櫻」と名付けました。



名取産
セリ



ジュンパーベリー



コリアンダーシード



宮城県産
柚子果皮



石巻産
桃生茶



秋保町産
ぶどう果皮

近年巷で話題になっている「国産ジン」。
「お酒の香水」と呼ばれるほど、様々な香りを楽しめるのがジンの特徴です。

MCG(Miyagi Craft Gin) は、代表と蒸留技師の合計2人の小さな蒸留所。
本場イギリス・ロンドンやスコットランドでの視察や試行錯誤を重ね、
このクラフトジンを発売しました。

宮城県産の素材をふんだんに使い、
それぞれの素材から丁寧に香りを抽出したのち、
個性を活かしながら、全体のまとまりが出るよう、
絶妙なバランスでブレンド。

ソーダやトニックで割るだけで、爽やかな香りが
楽しめる、本当に美味しいドリンクになります。

全国でも40軒に満たない特約店だけの販売。
特別なクラフトジンを是非お試しください。

■アルコール度数：42%

■おすすめの飲み方

- ・ジンソーダ 本品1(30ml)：炭酸水5(150ml)
- ・ジントニックもおすすめ。同様の比率でどうぞ

700ml 特注ボトル 4,389円 (税込)

1800ml 一升瓶 5,489円 (税込)



700ml特注ボトル



1800ml



株式会社 乾 羽 塵

INI SAKE-TEN 大阪府八尾市思智中町3-68

TEL.072-941-2118 FAX.072-941-2100



Facebook
インスタグラム
やってます!