

掲載企業募集中!!

地産リキュール・山口県産芋焼酎・西都の雫「松陰」

株式会社山縣本店

- 代表者／山縣 俊郎
- 業 種／清酒・本格焼酎・リキュール製造
- TEL／0834-25-0048
- URL／<http://www.oboshi.co.jp/kuramoto/yamagata/>
- 所在地／周南市久米2933
- FAX／0834-25-2703
- Eメール／kahori@ccsnet.ne.jp

地産地消の“酒”で地域起こし。

瀬戸内の小さな酒蔵です。熊毛杜氏「若松俊孝」以下6名で心を込めてお酒を手造りしております。伝統を大切にしつつ、新しい試みにも挑戦しております。

【地産リキュール】

○梅のかほり

平成9年、地酒メーカーでは初めてリキュール製造免許を取得。地元の梅と自家製熟成焼酎を使用した合成香料を一切含まない梅酒を発売し、全国的な梅酒ブームの先駆けとなりました。

○夏みかんのかほり

萩の夏みかんを使用した無添加リキュール。天然の苦みが特徴です。

○夢のかほり

山口県固有のかんきつ類「長門ゆずきち」を原料とする新商品。香りが上品で酸味がさわやかです。



【梅のかほり】

【夢のかほり】

【夏みかんのかほり】

【山口県産芋焼酎】

平成17年、地元周南地区の紅芋を使った県内初の芋焼酎「要助」を発売しました。

その後、県内各地の芋を使用した「あいしま」(萩市)「神籠石」(光市)「長州侍」(宇部市)「芋むすめ」(熊毛郡)「芋喰島」(大島郡)等、当社オリジナルの地産地消焼酎を拡大しています。



【要助】

【あいしま】

【神籠石】

【西都の雫「松陰」】

「穀良都(こくりょうみやこ)」という明治時代に山口県で開発されたお米を改良し、山口県初の酒米「西都の雫」が3年前に出来上がり、これを使った純米吟醸「松陰」を新たに発売しました。

【かほり】

25年前、全国に先駆けて生酒「かほり」を発売し、日本中に冷酒ブームを起こしました。さらには、この「かほり」が米国での日本酒ブームのきっかけになりました。



【松陰】

- ◆ 掲載を希望される方は、お取引店または下記までご連絡下さい。
財団法人山口経済研究所 担当：井本 TEL：083-268-1155 FAX：083-268-1166