

# 軸屋酒造謹製

## 【生竹筒入りいも焼酎】



・宮之城と言え竹の里、竹の産地です。その特産品の孟宗竹をいかした竹筒入りの焼酎です。焼酎の味と、竹の清々しい香りが他に類のない商品として人気があります。防虫、防腐剤を使わない未加工の竹を使用しますので、賞味期限は1週間程度となります。梅雨時期から高温多湿が続く夏期を除く9月～5月の期間限定で発売させていただきます。

### ◆◆ ちくりんの美味しい飲み方 ◆◆

- ①ストレート・・・ 竹の香りをお楽しみ下さい。
- ②オンザロック・・・ ロックグラスに大きめの氷を入れて、その氷めがけ静かにいも焼酎を注ぎます。その後スプーン1杯程の水を入れて良くかき混ぜて下さい。竹の香りと芋の味わいが絶妙です。
- ③お湯割り・・・ 60℃位のぬるいお湯で割り、竹の香りをお楽しみ下さい。
- ④燗つけ・・・ ちくりんの下にホイルを敷いてガスレンジにかけます。火加減は弱火でゆっくり時間をかけて温めて下さい。30～40分もすれば飲み頃です。40℃～45℃位が一番おいしく感じられます。やわらかい竹の香りと甘栗の様な香りと甘さが、バランスよくとけあう味わい深い逸品です。



注ぎ口

※ちくりん竹焼酎の賞味期限は、1週間程度となっております。  
生竹を使用していますので、アレルギー等がある方はご遠慮下さい。  
口当たりがやわらかい為、割り水しなくてもお楽しみいただけます。



軸屋酒造株式会社