

志摩の特産品である  
干し芋「きんこ」でつくりました。

# 耐焼きんこ 志州隼人

商品名 志州隼人ゴールド・志州隼人(ししゅうはやと)  
品目 本格焼酎  
アルコール分 25度  
容量 720ミリリットル  
原材料 芋(きんこ)・米麴(原料米はすべて国産)

きんこは志摩(志州)特産の隼人芋を煮上げ、太陽と志摩の海風をいっぱい受けた、地元の海女や漁師の保存食として親しまれている特産品の干し芋です。その志摩産のきんこでつくった焼酎「志州隼人」はきんこ独特の干し芋の香りとしつかりとした甘味が特徴です。



志州隼人ゴールド

シリアル  
ナンバー入り



きんこ芋の特徴である日なたの香りと、ほし芋ならではの甘味が味わえる数量限定の最高級な「伊勢志摩の地焼酎」です。

志州隼人(ししゅうはやと)



ほし芋の皮と芋の間が一番おいしい部分をふんだんに使った焼酎隼人に好まれる味わいです。深い味わいとすっきりとした後味は志摩の肴と良く合います。

飲酒は二十歳になってから。

【企画】志摩市商工会・志州隼人有限事業責任組合

【販売者】有限会社力ネ力(志州隼人有限事業責任組合)

三重県志摩市阿児町鵜方1130-2 TEL 0599-43-0770

【製造者】株式会社 伊勢萬 三重県伊勢市小俣町明野576-13 TEL 0596-37-4195