

特撰

独自の蒸留技術により、さつまいもの旨味を贅沢に抽出し、
10年もの長きに渡り熟成しました。

さつまいも由来の濃厚なコクと甘味、長期貯蔵ならではの
熟成香が広がるまろやかな味わいをお楽しみください。



飲食店様限定

Over 10 Years

特撰白波

— 長い時間だけが醸しだせる贅沢 —

“特撰”の理由①

初垂・中垂だけの贅沢

通常よりも蒸留終了のタイミングを早め、香りのいい「初垂(はなたれ)」とバランスのよい「中垂(なかだれ)」だけを厳選。通常蒸留後半に出てくる重たい部分(すえだれ)をカットした贅沢な造りの原酒



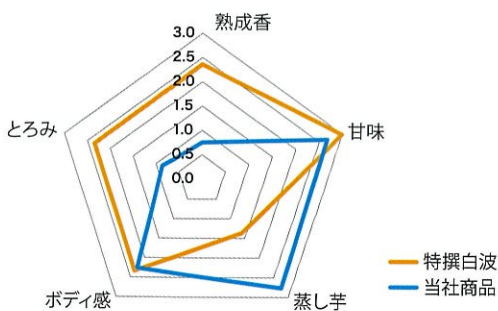
“特撰”の理由②

手間を惜しまない贅沢

弊社研究室の度重なる実験の結果、蒸留時間の中で香り成分・味成分が高濃度で生じる時間帯のみを抽出。さつまいもの濃厚な風味を最大限引き出し丹精込めた造りの原酒



ともに最低10年間の貯蔵を経た希少な原酒を贅沢に厳選



特撰白波は、長期熟成から醸し出される熟成香がしっかりと感じられ、味わいとしてはとろみ・甘味も十分に感じられるまろやかな特長の結果になりました。

また、比較対象である当社商品と同程度のボディ感や甘味もあり、特撰白波ならではの熟成香やとろみも兼ね備えた味わいになりました。

～特撰白波の楽しみ方～

- ① お湯割り さつまいもの芳醇な風味を持つ特撰白波は、お湯割りにすることでその香り、味を存分に楽しめます。
- ② ロック 上品なまろやかさと質のよい甘味は、ロックで飲むことで、その日の疲れを癒します。



■商品名	特撰白波		
■品目	本格焼酎		
■原材料名	さつまいも（鹿児島県産）、米こうじ		
■度数	25度		
■内容量	720ml 瓶		
■貯蔵年数	10年		
■荷姿	6本入りダンボール		
■サイズ	単品サイズ (mm)	φ77×297	1.3 kg
	ケースサイズ (mm)	244×164×310	8.0 kg
■商品コード	JANコード		GTINコード
	 4 973766 005571		 149 73766 00557 8

薩摩酒造株式会社

本 社 〒898-0025 鹿児島県枕崎市立神本町 26 ☎0993-72-1231
東京支店 〒110-0008 東京都台東区池之端 1-1-15 ☎03-5807-8897
大阪支店 〒542-0082 大阪市中央区島之内 1-22-4 ☎06-6253-0464
福岡支店 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前 1-7-24 ☎092-481-1322
鹿児島支店 〒890-0067 鹿児島市真砂本町 3-61 ☎099-254-6766
ホームページアドレス <https://www.satsuma.co.jp>

お酒は20歳を過ぎてから。お酒は適量を。
飲酒運転は法律で禁止されています。
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の
発育に悪影響を与えるおそれがあります。