



芋焼酎

Naruto Kintoki

Sweet potato "Shochu"



鳴門金時芋とは

主に鳴門市を中心とした徳島県北部で栽培され、この地の雨が少なく温暖な気候と、海のミネラルをたっぷりと含んだ砂地で作られることで非常においしいサツマイモになります。また、食物繊維、ビタミンもたっぷりで美容と健康に最適な食物と言われています。

見た目も鮮やかな黄金色の鳴門金時は、栗のようにホクホクとした食感と、糖度が高めなのが特徴で、菓子の材料などでも重宝されます。

定番の焼き芋はもちろん、蒸してよし、ゆでてよし。天ぷらや大学いも、スイーツポテトにしても美味しくいただけます。水はけがよく通気性のよい好立地から生まれた「鳴門金時」は他の追随を許さない味のトップブランドとして人気をいただいております。

そんな食べておいしい鳴門金時を贅沢にも「焼酎」にしたのが、「本家 鳴門金時芋焼酎」です。仕込み時の芋を蒸す際には甘いく香ばしい香りが工場いっぱい広がります。そして焼酎になった後でも、ほのかに優しく甘い香りが漂っていて、芋焼酎があまり得意ではない方にもその優しい香りで楽しんでいただけ、芋焼酎好きの方にも、しっかりとした鳴門金時芋のうまみとコクを楽しんでいただける焼酎になっております。