

令和6年度
第一回 春薩摩旬あがり

春焼酎の宴

2024年3月15日 15:00-21:00 金 センテラス天文館
IF センテラススクエア

春薩摩は、秋のサツマイモの一番美味しい時期に製造して蒸留後、最低150日以上熟成した芋焼酎です。
貯蔵150日経つと、新酒時の荒々しさが取れて、酒質が安定するので、飲みやすくなってきます。
各蔵元が特性を生かして製造した焼酎です。ぜひ一杯いかがですか？

春焼酎プース



「春薩摩旬あがり」焼酎（全13銘柄）が会場に勢揃い。
この時期だけの旬の味わいをご堪能いただけます。
“春焼酎×せんべろ”をお楽しみください。
【オーダーストップ】20:30

3杯
+おつまみ付
7,000円

春薩摩を
せんべろ気分
味わえる!!



小鹿白麴仕込み 900ml 白麴



指宿酒造 利右衛門 900ml 白麴



三岳酒造 三岳 900ml 白麴



白金乃露 900ml 白麴



長島研醸 島美人 900ml 白麴



田崎酒造 七夕 900ml 白麴



日当山 900ml 白麴



若潮酒造 さつま若潮 900ml 白麴



さつま無双黒 900ml 黒麴



山元酒造 蔵の神 900ml 黒麴



大口酒造 黒伊佐錦 900ml 黒麴



オガタマ酒造 貴心樹 900ml 黒麴



大海酒造 大海黒麴 900ml 黒麴

薩摩本格芋焼酎仕込み 単一仕込みシングル薩摩

※商品のデザインは、一部変更になる場合がございます。



焼酎グッズ抽選会

先着300名様限定!! 非売品を含む焼酎グッズが当たる!!
1会計(1,000円)につき1回ご参加いただけます。



ステージイベント

「春薩摩旬あがり」焼酎それぞれの特徴を各蔵元がご紹介。
飲みながら盛り上がる音楽演奏も開催します。



薩摩本格芋焼酎生産者協議会

【お問い合わせ】南九州酒販株式会社 TEL.099-269-9555
飲酒は20歳になってから。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。