

酒蔵 王手門

酒蔵「王手門」は、創業明治28年より焼酎醸造を行う老舗の蔵元です。

代表銘柄である「銀滴」は、かつて昭和天皇がご来県された際に”献上酒”として選ばれた銘柄でもあります。

独自に開発した「高温発酵仕込み」や「原料の良さを引き立たせるブレンド」により、オンリーワンの味を追求しているのが大きな特徴。

小松山系の水が湧き出る緑豊かな山々に囲まれた 宮崎県日南市北郷町で、こだわりの焼酎づくりに励む酒造です。



グラス
五五〇

ボトル
四〇〇

昭和天皇への献上酒として選ばれ、昔ながらの手造りの匠の技にこだわっている酒蔵王手門の代表銘柄の芋焼酎。

程よい酸味とキレがあり、軽やかな甘みが特徴でどこか武骨で男性的な印象があるので、水割り、ソーダ割りが合う一杯。

武骨な味わい
【芋】献上銀滴

主原料 黄金千貫



グラス
五五〇

ボトル
四〇〇

宮崎で武者修行に打ち込む青春期の宮本武蔵をモチーフにした爽快な芋焼酎。

ボトルデザインのように爽快な喉越しとスッキリ感に芋焼酎のふくよかな風味と甘味の余韻が特徴的で、ロックでも水割りでも合いますが、じっくりロックで味わいたい一杯。

爽快な喉越し
【芋】銭にあらず

主原料 黄金千貫、紅寿芋



グラス
五五〇

ボトル
四〇〇

「超不阿羅王」は酒蔵王手門の定番である「不阿羅王」の番外編。もつとうまいを追求し、不阿羅王を超える金字塔のような存在感溢れる焼酎。

良質な紅寿芋を使用し、選り抜かれた常圧・減圧蒸留の原酒をブレンドした、上品な口当たりの一杯。

上品な口当たり
【芋】超不阿羅王

主原料 紅寿芋