



深みの黒。

淡麗の白。

### 《福岡の地焼酎つくしの魅力》

筑後平野の大麦を使って造られた、福岡の地焼酎です。  
「つくし」は、異なる蒸留方法を使い分け、さらに甕貯蔵の原酒をブレンドすることで  
「つくし白ラベル」「つくし黒ラベル」それぞれに味わいの個性を持たせています。  
魚なら「白」、肉には「黒」。食事をしながら焼酎を楽しんでください。

#### 減圧蒸留 [ 端麗の白 ]

長期甕貯蔵酒ブレンド

本格麦焼酎 つくし白ラベル(25度)  
720ml/1800ml

減圧蒸留によるスッキリとした果実香と  
クリアな味わいが特徴。

飲み方は濃い水割りがオススメ。  
塩味の焼き物や野菜の煮物など、  
さっぱりとした味付けの料理と好相性。



#### 常圧蒸留 [ 深みの黒 ]

長期甕貯蔵酒ブレンド

本格麦焼酎 つくし黒ラベル(25度)  
720ml/1800ml

常圧蒸留ならではの香ばしさと、  
しっかりとした味わいが特徴。  
お湯割りやロックがオススメ。  
醤油たれの焼き物や焼肉など、  
やや濃い味付けの料理と好相性。

※お酒は20歳になってから。