



日の丸ジン 蔵風土



酒造り200年の技から醸した杉樽熟成の米しょうちゅうと、筑波山の麓で栽培される福来みかん、国産の柚子や山椒など、厳選したポタニカルで風味付けしたオリジナルジンをブレンドしました。

柑橘の爽やかな香り、日本を感じさせるスパイスの風味、さらに杉樽熟成による奥深い味わい。

| | |
|-------------|------------------------------|
| 商品名 | 日の丸ジン 蔵風土 |
| 企業名 | 株式会社木内酒造 |
| 出荷可能時期 | 在庫確認次第 *指定倉庫納品もしくはLCL CFRターム |
| 賞味期限 | 賞味期限なし(ロットナンバー管理) |
| 保存温度帯 | 常温 |
| 原材料及び添加物 | スピリッツ / 日本、単式蒸留しょうちゅう / 日本 |
| 内容量 | 700ml (外箱込1337g) (外箱抜1220g) |
| サイズ | 縦29.3cm 横20cm 高さ29.5cm |
| 入数 | 6 |
| 最低納品単位 | 72ケース |
| 認証・認定機関の許認可 | HACCP取得予定(2022) |
| 輸出希望国又は地域 | シンガポール、ベトナム |
| 日本国内での販売価格 | 3,000円 税別 |
| ご利用シーン | お好みにソーダやトニック割りでお楽しみください。 |