

かたな

とびやき

# 刀飛焼

晴耕雨読 不二才の製造元として  
その名を馳せた佐多宗二商店  
が造り上げた至極の逸品

【刀飛焼(かたなとびやき)】は、「黄金千貫」に「紅さつま」と、品種の違う「さつまいも」で白麹を用いそれぞれ丁寧に仕込み、蒸留後原酒を絶妙にブレンドしてつくられた芋焼酎です。強い甘味の中にも、飲み飽きない味わい、そしてキレの良さが特徴です。

数量限定



25度1.8L

2,648円(税抜)

2,780円(税込)

飛焼(とびやき)は、鉄を繰り返して鍛えて造る日本刀の肌目の一種で、刀縁を離れて現れるその様は刀の美しさを際立たせています。刀(飛焼)は、南薩摩の黄金千貫と吟醸された紅さつまで調和をとり、開闢山系の地下水で仕込んだ、妖艶なキレ味の本格焼酎です。

