



昶皓® 國際有限公司 エバーリード Everlead Global Inc.

本社 〒11570 台北市南港區成功路一段32號5樓之8 食酪館 〒10548 台北市民權東路三段160巷19弄12號
Tel: 02-2785-7788 Fax: 02-2785-9055 Tel: 02-2717-0099



36. 球磨燒酎「大石」 720ML

琥珀熟成 本格燒酎

產地：日本
成分：米、米麴
酒精度：25%

富饒土地栽培的豐富米和球磨川的伏流水，使這支酒變的濃郁、濃醇、美味。這種味道世代相傳，並受到許多人的喜愛。請享受琥珀熟成的深厚味道。



37. 球磨燒酎 720ML

超音波熟成酒鬼倒

產地：日本
成分：米、米麴
酒精度：25%

“鬼倒”由清澈的球磨伏流水和精心嚴選酒米製成。加入自然成熟、和導入超音波、飲用後對身體溫和、很少會產生爛醉、隔天宿醉一款格定性的燒酎。



38. 談笑中 1800ML

熊本糯米燒酎 1800ML

產地：日本
成分：米、米麴
酒精度：25%

由米粒肥大的熊本糯米製成了濃郁、醇厚的本格燒酎。



39. 初代權六 720ML

球磨燒酎 本格燒酎 720ML

產地：日本
成分：米、米麴
酒精度：25%

富裕的土地栽培出豐富的稻米和自古一樣延續傳統球磨川的伏流水、孕育出球磨燒酎。常壓蒸餾才具有的獨特濃郁感，而鋒利的「初代權六」請盡情享受傳達明治5年創業的初代權六燒酎製造之心意流傳至今的濃厚味道。



40. 杜人 720ML

球磨燒酎 本格燒酎 720ML

產地：日本
成分：米(山田錦)、米麴
精米步合：60% 酒精度：25%

清澈的水和適合釀造清酒的60%“山田錦”，並使用熊本9號酵母，濃郁順口的一款燒酎。



41. 清醒後極上十年 720ML

本格燒酎 720ML

產地：日本
成分：米、米麴
酒精度：25%

一樣延續傳統常壓蒸餾之外，在環境中已熟成，次一款高熟成度芬芳濃郁燒酎。

飲酒過量，有害健康及禁止酒駕



大石酒造
版權所有·翻印必究





昶皓® 國際有限公司 エバーリード Everlead Global Inc.

本社 〒11570 台北市南港區成功路一段32號5樓之8 食酪館 〒10548 台北市民權東路三段160巷19弄12號
Tel: 02-2785-7788 Fax: 02-2785-9055 Tel: 02-2717-0099



42. 歡樂家 720ML

本格番薯燒酎

產地：日本 酒精度：25%
成分：番薯、米麴

熊本縣產高系14號（金時芋）在土壤中培育出澱粉質最多的美味時期，再將其20%的食材慢慢烤好後混合在一起，使味道更加醇厚。請享受加冰塊、熱水調配最喜歡的飲用方式。



43. 萬次郎 720ML

熊本南瓜燒酎

產地：日本 酒精度：25%
成分：米、米麴、南瓜

使用熊本縣產的萬次郎M南瓜和熊的米麴米。充分利用糖度高的萬次郎南瓜的特性，調和醇厚的甜味和濃郁的香氣的燒酎。



44. 四季之彩 500ML

草莓酒

產地：日本 酒精度：12%
成分：本格米燒酎、砂糖、草莓

在大石酒造場的水上村高原上，種植了甜美可口的草莓。粗略過濾球磨川流自然中培育的草莓製成的米燒酎。享受口中散發出的草莓香。



45. 四季之彩 500ML

梅子酒

產地：日本 酒精度：12%
成分：本格米燒酎、砂糖、梅子

等待梅子完全成熟為止，用糯米桶燒酒醃製豪華的梅子酒。



46. 四季之彩 500ML

水蜜桃酒

產地：日本 酒精度：12%
成分：本格米燒酎、砂糖、水蜜桃

“水蜜桃酒”使用當地球磨郡淺崎町栽培的桃子“AKATSUKI”（橘農場）的糖度為20度~25度，甜味出眾推薦給不擅長喝酒的人。

飲酒過量，有害健康及禁止酒駕



大石酒造
版權所有・翻印必究

