

Mizusaki
SHOCHU
Mix Up *Week* **2021**

RIZ・AU・LAIT

リ・オ・レ

genshu.米熟成(松露酒造) / 自家製緑茶シロップ / レモン / 牛乳 / 炭酸 / バニラビターズ

ヨーロッパや南米ではなじみのあるお米のミルク煮“リ・オ・レ”をイメージしました。
原酒さらに熟成米からくる骨格と香りの強さを活かしました。

1320

WA HANA AKANE

和・花・茜

gensyu.玉茜(松露酒造) / 水出し和紅茶 / ライチのはちみつ

とても華やかで品の良い香りのするブランデーを彷彿とさせる、この焼酎の特性を活かした
シンプルなカクテルです。アイスでもホットでもお楽しみいただけます。

1320

HOT BUTTER DE IMO

ホットバタード芋

gensyu.宮崎紅(松露酒造) / ローストパインピューレ / 湯 / 有塩バター / 自家製紅茶ビターズ

バター、紅茶、シナモンと宮崎紅の持つスイートポテト感をより複雑かつ華やかに仕上げました。

1320

MIYAZAKI SHOCHU MIX UP WEEK 2021

2021.3.14 SUN ▶ 3.27 SAT

6年連続出荷量日本一に輝いた宮崎の本格焼酎。今年は全国82か所のBARで
2週間に渡りMIX UP COCKTAIL WEEKが開催されます。第一線で活躍する
バーテンダーたちによるスペシャルSHOCHUカクテルを、どうぞお楽しみください。 **バークール**

