

Mizuraki
SHOCHU
Mix Up *Week* 2021

HIZASHI

ヒザシ

鏡洲GINGER (落合酒造) / 自家製日向夏リキュール / ソーダ / ミント

生姜フレーバーの焼酎 鏡洲GINGERと日向夏の皮を使った自家製リキュールを合わせ、スパイシーさと爽快さを併せ持ったこれぞ宮崎のスペシャルハイボールです。

900

KOGARASHI

コガラシ

赤江初垂(落合酒造) / ほうじ茶 / けせんの葉

温かいほうじ茶の焙煎香と赤江初垂のほっこりしたニュアンスが素敵なハーモニーを生み出します。南九州の郷土菓子「けせん団子」をヒントに、けせんの葉(ニッキの葉)を用いました。

900

ZUISETSU

瑞雪

風の梟(落合酒造) / ミルキーランド / オーツミルク

全量麦麴で仕込まれた風の梟の溢れる麦の香りにはオーツミルク(麦乳)が素晴らしい相性。宮崎の牛乳工場が作っているクリーム系リキュールもこの2つの麦をなめらかに結んでくれます。

900

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。



Claret