

兼光 KANEMITSU

「日本の焼酎」から

「世界の蒸留酒」へと

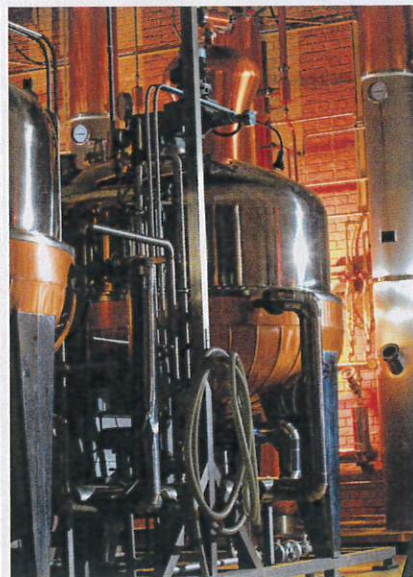
思いをこめて造りました。

口に含んだ瞬間ほんのりとした甘さのあと、
鋭い切れ味を感じ、最後は洋酒のような
深い広がりがあります。

「刀兼光」は、間接加熱蒸留ならではの
芋焼酎のくくりを超えた世界で愛される
蒸留酒をめざして生まれた芋焼酎です。

飲み方

お湯割り、水割りはもちろん、
炭酸割、クラッシュアイスでロックなど
幅広い飲み方に対応しています



ブランデーのような華やかな香りと
芋の濃縮された旨味を生み出す、
「間接加熱蒸留器」

「刀兼光」の酒質は、ヨーロッパの蒸留器
(間接加熱蒸留器)を使って造られた原酒
がブレンドされており、芋焼酎でありなが
ら、まるで洋酒のような風味と味わいが楽
しめます。

間接加熱で蒸留を行う焼酎蔵元は少な
く、唯一と言えることだけの取り組みと味
わいをこ賞味ください。

義弘公が振るった、
戦国の名刀「兼光」
かねみつ

兼光とは、戦国時代最強の武将
の一人、島津義弘が愛用していた
「刀」です。島津義弘は、鹿児島で
今も続く島津家のスーパースター
として語り継がれ、家族を大事
に、家臣を大事に、そして民を愛
した心やさしく力強い武将です。

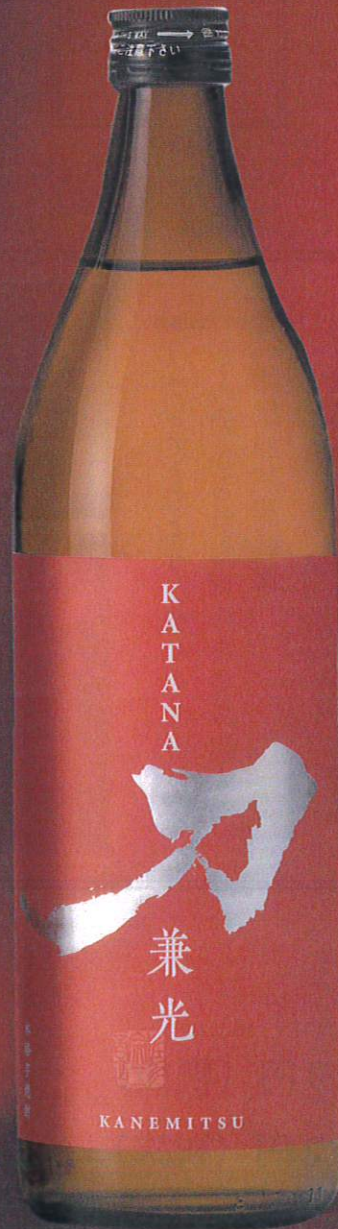


島津義弘像：尚古集成館蔵

価格

900ml 1,049円 (税抜)
1800ml 1,982円 (税抜)

佐々宗二商店



KANEMITSU

兼光

本格芋焼酎

刀のように鋭い切れ味と
洋酒のような華やかな香り。

内容量：900ml/1800ml アルコール度数：25度 原材料名：さつま芋(鹿児島県産黄金千貫)、米麴(黒麴、国産米)