



ハモニカ横丁  
吉祥寺

# 奄美大島が に やって来る!

奄美大島アンテナショップ

都内初出店!

## 奄 AMAMI 美 9/1 SAT OPEN

**奄美群島蔵元の銘酒が勢揃い!**

**奄美の黒糖焼酎や名物料理が楽しめる!**



**オープン記念  
先着プレゼント** 各店舗 200名様  
※無くなり次第終了。

**奄美**  
お会計2,000円以上で  
黒糖焼酎 & ドライ鶏飯  
プレゼント!

**クレイジーワイン2F**  
ご来店頂いたお客様に  
黒糖お菓子  
プレゼント!

**特産品も充実!**

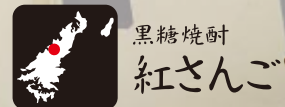
奄美の様々な特産品を取り揃えています。



奄美  
かりん糖

# 黒糖焼酎

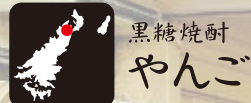
日本で唯一、奄美群島だけで造られている奄美黒糖焼酎。  
 黒糖の甘い香りと麹のまろやかな旨味、そしてきりつとした後は、  
 島々の風土が凝縮された味わいです。



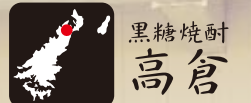
日本の麹文化で醸し出した原酒と西洋の樽貯蔵技術を活かし長期熟成させることで、黒糖焼酎のまろやかな風味と、樽の芳香さを蓄えたラム酒のような味わいです。



音響熟成。「奄美大島開運酒造の代表作」クラシックで育ち、奄美ブルーに包まれる。まろやかでやさしい味と豊かな香りがひろがり、キレ味抜群。



人気商品じょうごの原酒を樽で仕込んだ焼酎です。黒糖を100%使用した減圧蒸留、やわらかな口当たりで、飲み口さわやかに仕上がっております。



3年以上熟成した原酒を、さらに樽で琥珀色に熟成。黒糖のまろやかなコクと果実のような甘い香り、ふくやかな味わいを実現した黒糖焼酎です。



黒糖焼酎を樽で長期貯蔵し、絶妙なバランスでブレンドされた黒糖焼酎です。町田酒造が得意とする貯蔵技術・ブレンド技術の集大成の商品です。



芳醇な香りと、まろやかな味わい。何よりもさわやかな酔い醒めが良い。新たな製造技術をいち早く取り入れ、黒糖焼酎のイメージを変えた商品です。



伝統的な甕仕込みの常圧蒸留。樽で3年以上貯蔵してある為淡い琥珀色に染まっています。味わいは黒糖の香りと樽の香りが重なり、絶妙な味わいです。



奄美大島でも珍しい1次・2次仕込みともに甕仕込みです。奄美の蔵元の中でも極めて生産量の少ない蔵元で、醸したす全製品が幻の名品となっています。



富田酒造場の代表商品「龍宮」の無濾過原酒を2年貯蔵したものです。年に一度だけ、それも極少量出荷されるだけという事で、数が少なく特に貴重な焼酎です。



奄美諸島の徳之島で造られる本格ラム酒です。サトウキビのみを原料として3回の蒸留後、オーク樽で熟成させた純日本製のゴールド・ラムです。



年間生産数が約1300本の希少な黒糖焼酎。黒麹仕込み・常圧蒸留にこだわり、丹念に仕上げました。深いコクとなめらかな口当たり。甕壺8年貯蔵古酒です。



素焼きのかめ壺で仕込んだもろみを常圧蒸留した手造りの本格焼酎。黒糖のほのかに甘い香りがありクセの無い風味・ミネラル分を多く含んでいます。



3年古酒を主体とし、5年から10年古酒をブレンドした正真正銘の古酒に造りあげました。単式常圧蒸留にこだわり、本来の黒糖焼酎古酒を堪能できます。

**特産品**

奄美の特産品である黒糖、黒糖菓子、農産物、海産物、調味料や、未土産用食料品、飲料など様々な商品を取り揃えています。

奄美の大自然で育った厳選素材を使用した商品を豊富に取り揃えています。

海の幸、山の幸、熱帯地域の恵みがいっぱい。またソウルフードも多数揃えております。

## 奄美 角打ち風立ち飲み酒場

営業時間/18:00~23:00 年中無休  
 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-1-9 2F TEL0422-23-3588

## クレイジーワイン 1F 黒糖焼酎販売 2F 特産品販売

営業時間/12:00~22:00 年中無休  
 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-7-10 TEL0422-27-5273

★ミュンヘン・FOOD LABO・モスクワでは特産品の店頭販売となります。

