

海童 焼き芋のこだわり「シルクスweet®」とは

さつまいもであることを疑ってしまう、上品な甘さと絹のようになめらかな口当たり。スイーツのようなおいしさで話題を集める、新品種のさつまいもが「シルクスweet®」です。2018年の「やきいも総選挙」で見事1位を獲得し、安納芋や紅はるかと肩を並べる人気品種に。焼き芋にするとさらに甘さが増すという特徴を生かし、当社独自の「焼き芋仕込み」製法により、香ばしい余韻が残る芳醇な味わいの本格芋焼酎が生まれました。



海童 焼き芋のさまざまな愉しみ方

◎ おすすめは、お湯割り！

焼き芋ならではの香ばしさを存分に堪能するなら、ぜひお湯割りで。お湯と焼酎の比率は5：5。香りの余韻を長く愉しめます。こだわった飲み方では、前日に前割りしておき、お燗（電子レンジも可）をすると、水と焼酎がよく馴染みよりまろやかな味わいになります。

◎ もちろん、お湯割り以外でも！

水割りは、すっきりと飲みやすくシャープな味わい。ロックなら、氷が解けることにより香味の変化を愉しめます。炭酸で割ると香りが広がり、爽快さやキレのある後味。季節や気分に合わせて、好みの飲み方で最高の一杯を。



◎ 海童 焼き芋と相性の良い料理

上品な甘さで香りと味のバランスがいいので、食中酒としてもおすすめです。



野菜のてんぷら



豚の生姜焼き

内 容 量 一 9 0 0 ml
アルコール分 25 度
米 麴（国産米）
原 材 料 名 一 さ つ ま い も（鹿 児 島 県 産）

海童 焼き芋



商品について詳しく知りたい方、お問い合わせはホームページで →