

“元気が出る奇跡のお芋”で作った

アピオスの蒸留酒 『美作塊（ほど）』

昔ながらの“常圧蒸留方式”を採用してアピオス独特の風味と
味わいを引き出した弊社オリジナルのお酒が出来上がりました。

<飲み方>

独特の風味を味わうなら、キンキンに冷えたグラスと氷で
オンザロック。また、ジンジャーエールを使ったカクテル
”モスコミュール”ならぬ「芋スコミュール」で
生姜からアピオスに移行する風味と味わいの
グラデーションがお楽しみいただけます。



是非お試しください。

写真：アピオスの花



写真（左）黄色ラベル：Apios1630

アピオス配合約16% アルコール30度
アルコール度数がやや高め仕上がり。
ウオッカの代替としても楽しめるお酒です。

写真（右）桃色ラベル：Apios3025

アピオス配合30%以上 アルコール25度
アピオスの“お芋感”がより楽しめる本格焼酎。
辛口ジンジャーエールとの相性も抜群です。

お湯割り	ストレート	ロック	カクテルベース
○	△	◎	◎