

原料は100%沖縄産サトウキビ。1999年から21年間、静かに熟成の時間を重ねてきた希少なジャパニーズクラフトラム「TEEDA（ティータ）21年～Cask No. 688 & 695～」の出荷を開始いたします。

ヘリオス酒造株式会社（沖縄県名護市 代表取締役 松田 亮）はこのたび、沖縄産サトウキビを原料に、ホワイトオークで21年の熟成の時間を重ねたジャパニーズクラフトラム「TEEDA（ティータ）21年～Cask No. 688 & 695～」の出荷を開始いたします。



◎1961年、2つの理念を掲げ蒸留酒ラム造りで創業

「その土地で採れる作物で酒を造りたい」。1961年、その思いを理念に沖縄産サトウキビを使った蒸留酒ラム造りで創業したヘリオス酒造。「酒は樽で寝かせると旨くなる」。その信念をもう一つの理念とし守り続けて半世紀以上、樽と酒の相性を見極める樽熟成技術を磨き、ひたすらラム造りを続けてきました。

◎700ml 全量が21年熟成の希少な「長期熟成ラム」

山原（やんばる）の豊かな自然に囲まれた蒸留所で静かに熟成の時間を重ねる原酒。「TEEDA21年～Cask No. 688& 695～」は、マスターブレンダー照喜名 重智（てるきな しげとも）が厳選した2樽（カスクナンバー688 & 695）からボトリングした、シリアルナンバー入り550本限定の商品です。近年世界的に注目を集めているジャパニーズクラフトスピリッツの中でも、熟成年数の若い原酒が一切ブレンドされていない700ml全量が21年熟成という希少性の高い「長期熟成ラム」。このたび国内販売分として130本限定で出荷いたします。

◎21年の時を慈しみながら

時間とともに変化し引き立ってくる、干しブドウと黒糖を思わせる甘い香り。48%のアルコール度数を感じさせないコクと甘み。飲み干して一夜明けたグラスにまとう香りの余韻。21年という長い時とブレンダーの樽熟成技術が織りなす長期熟成ラム「TEEDA21年～Cask No. 688 & 695～」。皆さまの過ごされてきた21年の時を慈しみながら、グラスを傾けていただければ幸いです。

【商品詳細】

商品名：TEEDA21～Cask No. 688 & 695～

品目：スピリッツ

原材料名：さとうきび

アルコール分：48%

内容量：700ml

販売価格：：38,000 円（税別本体価格）

出荷開始日：2020 年 12 月 28 日（月）

マスターブレンダー：照喜名 重智（てるきな しげとも）



【ご購入方法】

▼ヘリオス酒造公式オンラインショップ

<http://www.helios-shop.jp>

▼お電話でのご注文

フリーダイヤル：0120-14-3975

携帯からは：098-860-4415

受付時間：平日 9 時～17 時 （年末年始の休業日：12/30～1/3 を除く）

▼ヘリオス酒造公式 SNS

Facebook： <https://www.facebook.com/HeliosSyuzo>

Instagram： https://www.instagram.com/helios_syuzo

【お問い合わせ先】

ヘリオス酒造株式会社 担当者：松田 あかね Email：shop@helios-syuzo.co.jp

沖縄県名護市字許田 405 TEL：0980-52-3372 FAX：0980-52-0878

コーポレートサイト：<http://www.helios-syuzo.co.jp>