



黄金千貫使用
本格芋焼酎 **正源**

“正源”は栃木県宇都宮市の自社農場で
農薬、除草剤、化学合成肥料を使わずに
育てたさつまいも“黄金千貫”を使用し、
丁寧に醸した本格芋焼酎です。

芳醇でありながら淡麗な味わい、
ふくよかでありながらキレと余韻のある香り。
その一杯に心地よい時間が宿ります。



歳元 金升酒造

新潟県新発田市に創業およそ200年
(文政5年)の老舗酒蔵。脈々と培って
きた職人の技で、黄金千貫を極上の
焼酎に醸していただきました。



美味しさと安全と愛情を
アベチャンファーム

私たちは健やかな身体のために、農薬・除草剤・
化学合成肥料を使わず、安心してお召し上がり
いただける野菜を生産して、6次産業まで取り
組んでいます。

販売元 アベチャンファーム
栃木県宇都宮市上横田町528-1
tel. 028-666-8714
<https://www.abechanfarm.com>



正源

宇都宮市産黄金千貫使用
本格芋焼酎

SHOGEN

Sweet Potato Shochu
“KOGANE SENGAN”
Made by Abechan Farm

正しい源が、
健康で正しい
身体をつくる。



野菜は、
生きている。

人も野菜も、同じように生きています。
食べものが人の体をつくる源であるように
畑の土壌は、野菜が生きる源。

私達は野菜にとって正しい源となるよう、
農薬を使わず、除草剤を使わず、
化学合成肥料を使わずに土を育み
安心して安全な、生きた畑を作っています。



珠玉の一本で
醸す、ひと雫。

焼酎の原料に最も適した芋“黄金千貫”。
黄金を千貫積むだけの値打ちがある芋と
言われています。

私たちは子どもを育てるように一本一本
愛情を持って栽培した最上の黄金千貫で
安心して飲める極上の芋焼酎を造りたい
という想いから、私たちの理想を込めた
本格芋焼酎“正源”を造りました。