

new  
爽

さわやかきんりゅう

おいしい水仕上げ

鳥海山の伏流水とアルカリイオン水の



25度

純粹  
焼酎

糖質・脂質  
ゼロ



山形で生まれ、皆様に育まれた郷土の焼酎

この味、さわやか。

甲類焼酎 ニュー爽

- アルコール分 25%
- 原材料 どうもろこし・さとうび糖蜜
- 容量 720ml

金龍

●未成年者の飲酒は、法律で禁じられています。●妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。●お酒はおいしく適量を。

さわやか金龍 検索





# 水とNew爽の親密で深い関係



山形県の庄内地方は日本海側にあり、  
 広大な庄内平野と流麗にそびえる山々に囲まれ、  
 海の恵みをうけ、四季折々の季節を感じ取れる  
 自然豊かな場所です。  
 当社はそんな自然あふれる庄内で  
 育まれた焼酎メーカーです。

## 昭和25年創業当時から、 金龍は純粋焼酎一筋。

時代が流れても、地元庄内の良質な水と素材  
 にこだわった造りと、すっきり・まるやかな美味し  
 さは、今も昔も変わりません。「爽やか金龍」は、  
 「飲んで爽やか朝スッキリ」のキャッチフレーズで、  
 皆様に育まれてきた郷土の焼酎です。



株式会社 金龍

## 割り水に使用する水で 水割りを作るのが一番!?

New爽は地元・鳥海山の伏流水と  
 当社独自製法のアルカリイオン水  
 を割り水として使用しています。日本  
 の水は軟水が多く、優しい水で仕  
 込まれた焼酎は味わいも優しく繊細  
 です。水割りを作るなら、選ぶ水は  
 硬水より軟水。もっとこだわるならば、  
 地元・鳥海山の伏流水を使用すれば、  
 おいしい水割りができます。

## うまい焼酎は、主役にも脇役にもなれる

「New 爽」の特徴は、ピュアでありながら、まるやかで  
 ふくよかな味わいにあります。料理と合わせても、  
 もちろんそのまま飲んでも美味しい、様々な楽しみ方で  
 お召し上がりいただけます。

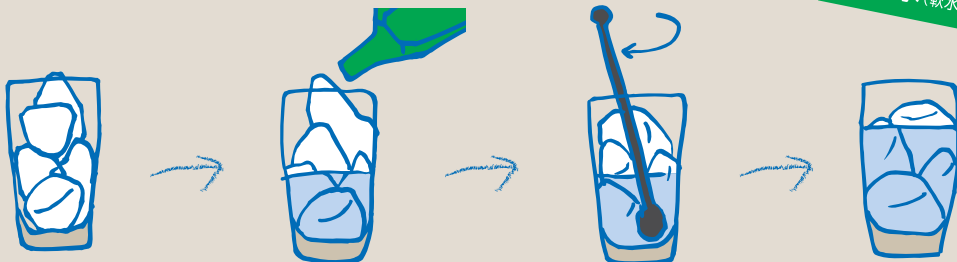


月山

お好みでレモンや  
 グレープフルーツを  
 入れてもおいしい

## 金龍がオススメする おいしい水割りの作り方

材料  
 ・New爽  
 ・天然水(軟水がおすすめ)



**1** グラスの縁まで  
 氷をたっぷり入れます。  
 氷にこだわってみるのも良い。  
 大きめのかち割り氷を入れるのが  
 オススメです。

**2** New爽を6割、  
 注ぎ入れます。  
 割合の好みは人それぞれ。合わない  
 など感じた人は、調整して好み  
 を見つけてください。

**3** マドラーで  
 よくかきまぜます。  
**ここがポイント!**  
 氷が割れないように、やさしくかき  
 まぜてください。

**4** 天然水(軟水)を  
 適量注ぎステアします。  
 天然水は十分冷やしておきましょう。  
 薄めすぎは風味や味わいがぼやけ  
 るので注意。

