



阿蘇くまもと空港 JAL サクララウンジにて 高橋酒造株式会社の本格米焼酎「待宵」をご提供

2013 年 10 月 30 日

JAL は、2013 年 11 月 1 日より、高橋酒造株式会社(本社: 熊本県人吉市、代表取締役社長 高橋光宏氏)とタイアップし、阿蘇くまもと空港 JAL サクララウンジにおいて、全麹仕込みのプレミアム本格米焼酎「待宵(まつよい)」をご提供いたします。

プレミアム米焼酎「待宵」は、通常一次仕込みには米麹、二次仕込みには蒸米を使用するところを、すべての仕込み過程で米麹を使用する全麹仕込みという特別な製法で造られています。この製法により、「待宵」ならではの芳醇にして濃厚、まろやかにして深い味わいをお楽しみいただけます。

ブレンダーが導き出した最適のアルコール度数 28 度の深みを、ご出発前のひと時に、阿蘇くまもと空港 JAL サクララウンジでぜひお試しください。

■ご提供商品: 高橋酒造「待宵(まつよい)」 ※写真はイメージです



■ご提供期間: 2013 年 11 月 1 日～12 月 31 日まで

※ご提供数に限りがありますので、なくなり次第終了させていただく場合がございます。

■ご提供場所: 阿蘇くまもと空港 JAL サクララウンジ内

■商品についてのお問い合わせ先

高橋酒造株式会社 0966-24-5155 受付時間 8:00～17:00(土日祝日除く)

■本件についてのお問い合わせ先

JAL熊本支店 096-355-3170 受付時間 9:30～12:00 13:00～18:00(土日祝日除く)

以上