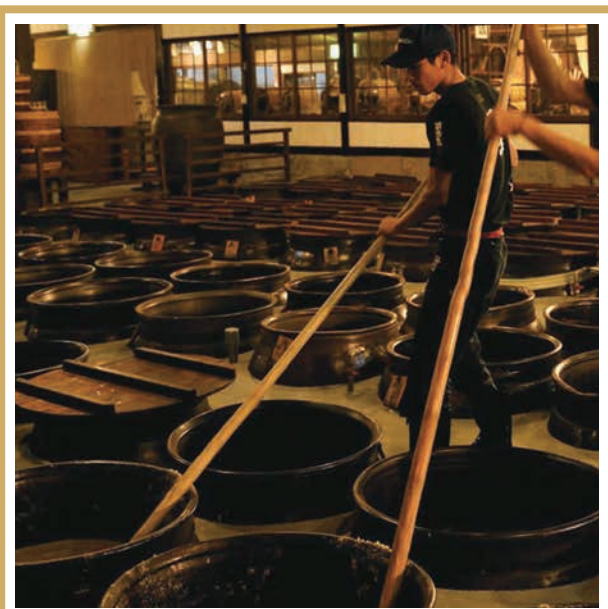





鹿児島県PR・観光戦略部かごしまPR課
 〒890-8577 鹿児島県鹿児島市鴨池新町10番1号
 TEL 099-286-3050 / FAX 099-286-5581
 Mail kagopr-bk@pref.kagoshima.lg.jp

鹿児島県酒造組合
 〒892-0836 鹿児島県鹿児島市錦江町8番15号
 TEL 099-222-1455 / FAX 099-224-9764
 HP <http://www.tanshikijoryu-shochu.or.jp>



見学できる！ 鹿児島焼酎蔵エリアマップ

県内に散ずる113の蔵元、2000を超える銘柄。その一つひとつが「焼酎王国」鹿児島の象徴です。

「鹿児島焼酎蔵巡り」では、気軽に立ち寄りその製造工程を見学できる鹿児島の焼酎蔵・全70蔵を紹介しています。

史と景の国、鹿児島の恵まれた自然・風土の中で育まれた焼酎は、今も日々進化し続けています。

焼酎造りに妥協はありません。その一滴一滴に思いを込めて、ただひたすらに励んでいるその姿を、ぜひその目で

確かめていただきたいのです。私たちにとって、焼酎は単なる嗜好品ではなく、歴史香る“文化”なのです。

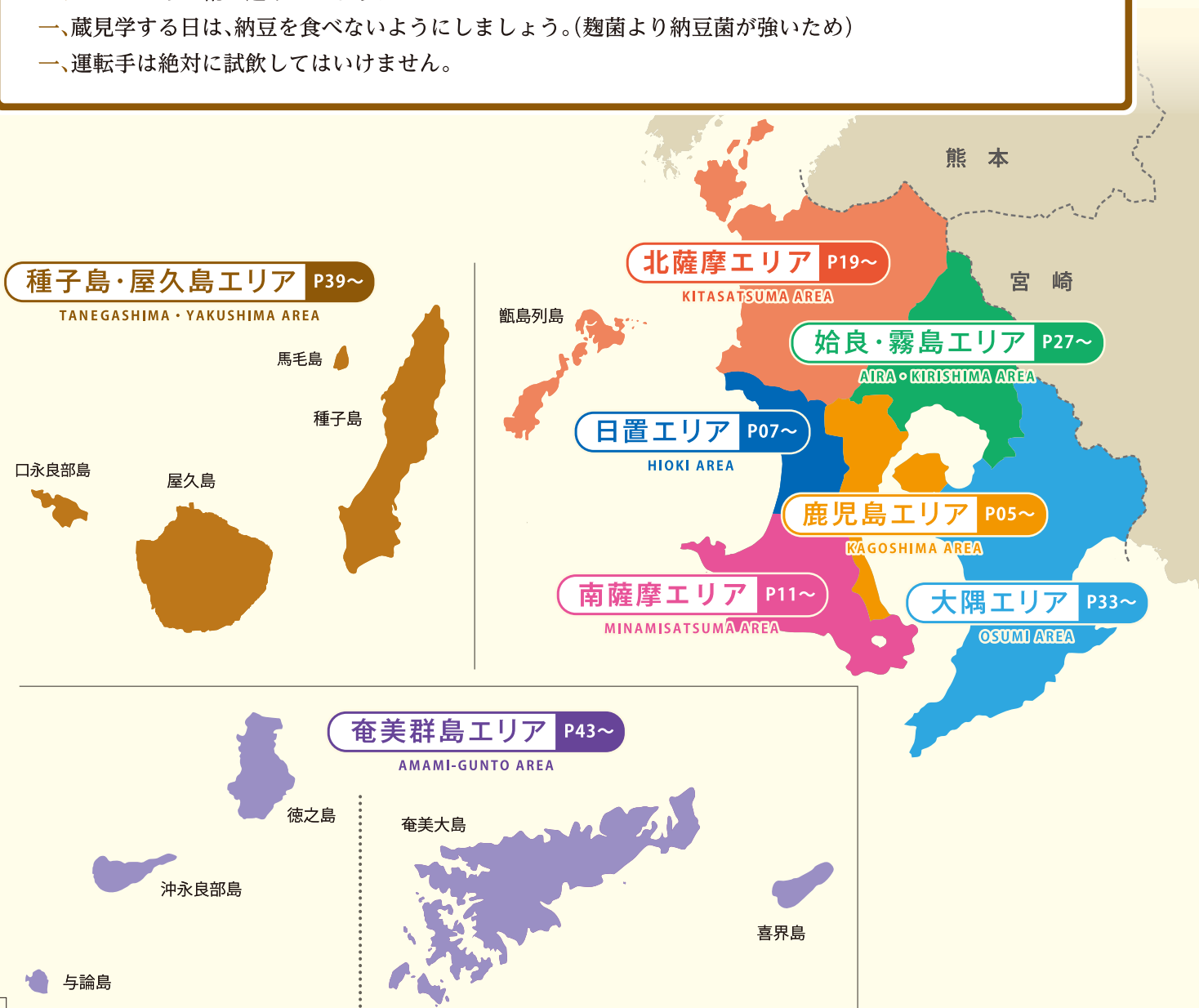
ぜひ、鹿児島の焼酎蔵に赴き、その熱い想いに触れてみてください。きっと、今まで以上に焼酎が好きになるはずです。

このガイドブックが、その一助となることを願っています。

鹿児島県PR・観光戦略部かごしまPR課

焼酎蔵見学の心得

- 一、焼酎の製造期間は、蔵元によって異なります。見学の際は事前に電話で確認されることをおすすめします。
- 一、無断で機械や道具等に触らないようにしましょう。
- 一、タンクの中に物を落とさないよう、胸ポケットなどには気をつけましょう。
- 一、ヒールのある靴は避けましょう。
- 一、蔵見学する日は、納豆を食べないようにしましょう。(麹菌より納豆菌が強いため)
- 一、運転手は絶対に試飲してはいけません。



《本格焼酎》蔵元一覧

鹿児島エリア P05～

KAGOSHIMA AREA

- 本坊酒造(株)薩摩郷中蔵 (鹿児島市南栄)
- さつま無双グループ 無双蔵 (鹿児島市七ツ島)

日置エリア P07～

HIOKI AREA

- 薩摩金山蔵株式会社 (いちき串木野市野下)
- 大和桜酒造株式会社 (いちき串木野市湊町)
- 焼酎蔵薩州濱田屋伝兵衛 (いちき串木野市湊町)
- 有限会社白石酒造 (いちき串木野市湊町)
- 小正醸造株式会社 (日置市日吉町)
- 西酒造株式会社 (日置市吹上町)

南薩摩エリア P11～

MINAMISATSUMA AREA

- 宇都酒造株式会社 (南さつま市加世田)
- 萬世酒造株式会社 (南さつま市加世田)
- 株式会社杜氏の里笠沙 (南さつま市笠沙町)
- 薩摩酒造(株)明治蔵 (枕崎市立神本町)
- 中俣合名会社 (指宿市西方)
- 有限会社大山甚七商店 (指宿市西方)
- 吉永酒造有限会社 (指宿市十二町)
- 田村合名会社 (指宿市山川)
- 白露酒造株式会社 (指宿市山川)
- 知覧醸造株式会社 (南九州市知覧町)
- 本坊酒造(株)津貫蒸溜所 (南さつま市加世田)

北薩摩エリア P19～

KITASATSUMA AREA

- 大口酒造(株)第二蒸溜所 (伊佐市菱刈)
- 大山酒造合名会社 (伊佐市菱刈)
- 雲海酒造(株)出水蔵 (出水市上鯖瀬)
- 出水酒造株式会社 (出水市文化町)
- 神酒造株式会社 (出水市高尾野町)
- 大石酒造株式会社 (阿久根市波留)
- 鹿児島酒造(株)黒瀬杜氏伝承蔵 (阿久根市栄町)
- 軸屋酒造株式会社 (薩摩郡さつま町)
- 小牧醸造株式会社 (薩摩郡さつま町)
- 山元酒造株式会社 (薩摩川内市五代町)
- オガタマ酒造株式会社 (薩摩川内市永利町)
- 田苑酒造株式会社 (薩摩川内市樋脇町)
- 株式会社祁答院蒸溜所 (薩摩川内市祁答院町)
- 宮乃露酒造株式会社 (出水郡長島町)

始良・霧島エリア P27～

AIRA・KIRISHIMA AREA

- 株式会社霧島町蒸溜所 (霧島市霧島田口)
- 錦灘酒造株式会社 (霧島市溝辺町)
- 日當山醸造株式会社 (霧島市隼人町)
- 有限会社中村酒造場 (霧島市国分)
- 国分酒造株式会社 (霧島市国分)
- 白金酒造株式会社 (始良市脇元)
- ニッカウキスキー株式会社さつま司蒸蔵 (始良市加治木町)

大隅エリア P33～

OSUMI AREA

- 木場酒造有限会社 (曾於市末吉町)
- 丸西酒造合資会社 (志布志市有明町)
- 八千代伝酒造株式会社 (垂水市新御堂)
- 天星酒造株式会社 (曾於郡大崎町)
- 若潮酒造株式会社 (志布志市志布志町)
- 新平酒造株式会社 (曾於郡大崎町)
- 大海酒造株式会社 (鹿屋市白崎町)
- 小鹿酒造株式会社 (鹿屋市吾平町)
- 岩川醸造株式会社 (曾於市大隅町)
- 太久保酒造株式会社 (志布志市松山町)

種子島・屋久島エリア P39～

TANEGASHIMA・YAKUSHIMA AREA

- 高崎酒造株式会社 (西之表市安納)
- 種子島酒造株式会社 (西之表市西之表)
- 上妻酒造株式会社 (熊毛郡南種子町)
- 本坊酒造(株)屋久島伝承蔵 (熊毛郡屋久島町)

奄美群島エリア P43～

AMAMI-GUNTO AREA

- 喜界島酒造株式会社 (大島郡喜界町)
- 朝日酒造株式会社 (大島郡喜界町)
- 奄美大島酒造株式会社 (大島郡龍郷町)
- 有限会社山田酒造 (大島郡龍郷町)
- 町田酒造株式会社 (大島郡龍郷町)
- 奄美伝承蔵 渡酒造株式会社 (奄美市名瀬)
- 有限会社富田酒造場 (奄美市名瀬)
- 合資会社弥生焼酎醸造所 (奄美市名瀬)
- 西平酒造株式会社 (奄美市名瀬)
- 株式会社西平本家 (奄美市名瀬)
- 株式会社奄美大島開運酒造 (大島郡宇検村)
- (株)奄美大島にしかわ酒造 (大島郡徳之島町)
- 有限会社松永酒造場 (大島郡伊仙町)
- 沖永良部酒造株式会社 (大島郡泊町)
- 新納酒造株式会社 (大島郡知名町)
- 有村酒造株式会社 (大島郡与論町)

本格焼酎トピックスをご紹介します

- TOPIC 1 本格焼酎とは？& 焼酎ができるまで P03・04
- TOPIC 2 杜氏の歴史 P16
- TOPIC 3 薩摩焼酎・奄美黒糖焼酎 P18
- TOPIC 4 おいしい健康法 P31
- TOPIC 5 焼酎の飲み方のキホン& 焼酎カクテルレシピ P32
- TOPIC 6 焼酎×伝統的工芸品 P42
- TOPIC 7 焼酎に合う鹿児島の料理 P52

本格焼酎とは？

焼酎は、ウイスキーやブランデーと同じ蒸留酒であり、蒸留方法によって単式蒸留焼酎（焼酎乙類ともいう）と連続式蒸留焼酎（焼酎甲類、ホワイトリカーともいう）に分けられます。

原料や微生物由来の香り成分を回収できる蒸留機でできた、個性豊かな単式蒸留焼酎（45度以下）は、昔ながら

の伝統的製法であり、芋・麦・米・黒糖などの原料や麴などの特徴が味や香りに出ます。

一方、アルコール以外の香り成分を取り除ける蒸留機を使い、より純粋なアルコールにしたのが連続式蒸留焼酎（36度未満）で、酎ハイやサワー、梅酒などに使われます。

通常、単式蒸留焼酎を「本格焼酎」と呼んでいます。

500年の歴史を持つ本格焼酎は、日本を代表する蒸留酒であり、清酒と並ぶ日本の國酒として、その伝統的製法が高く評価されています。



焼酎ができるまで

① 米蒸し



洗米した後、浸漬し、蒸します。米を洗う時間及び浸漬する時間が重要なポイントです。

② 麴造り^{せいきく}（製麴）



蒸した米を種麴菌が繁殖しやすい温度まで冷却し、そこに種麴菌を混ぜ、麴室または製麴機で2昼夜かけて「麴」をつくります。温度・湿度の適切な管理が求められる作業です。

③ 1次仕込み



米麴に酵母と水を加え、酵母を増殖させ、酒母（酎）をつくります。麴菌がデンプンを糖に変え、酵母が糖をアルコールに変える役割を担っています。

《芋焼酎の場合》

1次もろみ



6日間程度発酵させ、1次もろみができあがります。

A さつまいも収穫



焼酎の仕込みは早いところでは盆過ぎ頃から始まります。9月初旬～霜が降りる前までが、主原料となるさつまいもの収穫及び芋焼酎仕込みの最盛期となります。

B 芋洗い



収穫された新鮮なさつまいもは、工場に運ばれ、丁寧に水洗いされます。

C 芋選別



焼酎造りに適した芋を一つ一つ吟味し、人の手によって良質な部分だけ選別します。このように、原料を一つ一つ手にとって人の目で選別するような作業は、他の酒類では類をみないもので、芋焼酎造りならではの光景です。

D 芋蒸し・破碎



良質な芋だけを蒸し機で蒸し、蒸された芋を冷やした後破碎します。

仕込み

④ 2次仕込み



1次仕込みで出来た1次もろみに、破碎した蒸し芋と水を加え、よく混ぜあわせてアルコール発酵させます。仕込みから約10日ほどで甘く芳醇な2次もろみが生まれます。

⑤ 蒸留



発酵の終わった2次もろみを単式蒸留機に入れ、もろみを温めます。そうすることでアルコールが蒸気となり、その蒸気を冷却すると原酒ができあがります。

⑥ 貯蔵



出来上がった原酒はそのまま飲むこともできますが、品質を一定にするために、一定期間貯蔵・管理します。

⑦ 割り水・瓶詰め（完成）



原酒は、割り水し、各商品に合ったアルコール度数に調整して商品化されます。

（黒糖焼酎は、さつまいもの代わりに黒糖を使用します。）

鹿児島エリア KAGOSHIMA AREA

桜島

鹿児島のシンボルであり、標高1,117mの世界的に有名な活火山の一つ。鹿児島市街地からは桜島フェリーで約15分で行くことができます。



せんがんえん 仙巖園

1658年に島津家の別邸として造られた庭園。美しい景色と雄大な庭園が特徴的で国の名勝にも指定されています。

住 鹿児島市吉野町9700-1
☎ 099-247-1551



鹿児島ブランドショップ

焼酎、郷土菓子、お茶、黒豚加工品などの特産品から、薩摩焼、屋久杉製品、本場大島紬などの伝統工芸品まで、約1600品目を常時取り扱っています。

住 鹿児島市名山町9-1(県産業会館1F)
☎ 099-225-6120



鹿児島中央駅

県庁所在地である鹿児島市の代表駅で、九州新幹線の終着駅です。駅敷地内にはアミュプラザ鹿児島などに大小230を超える店舗が密集しています。

住 鹿児島市中央町1-1
☎ 099-254-3404



天文館

鹿児島最大の繁華街。アーケード内は郷土料理店や土産ものの店も充実しており地元人だけではなく観光客も多く訪れる人気スポットです。



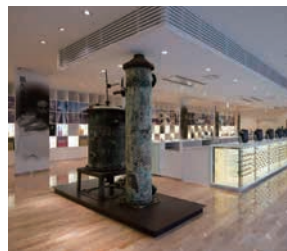
かごつまふるさと屋台村

伝統的な郷土料理の屋台から個性豊かな屋台まで25軒が並んでいます。鹿児島中央駅東口から徒歩5分の場所にある鹿児島の新名所です。

住 鹿児島市中央町6-4
☎ 099-255-1588

明治5年創業

① 本坊酒造株式会社 薩摩郷中蔵/GALLERIA HOMBO



明治維新の原動力となったと言われる郷中教育にちなみ名付けられた「薩摩郷中蔵」。本格焼酎造りの全容をお伝えするため、蔵を公開しています。見学後は本格焼酎や梅酒などを無料で試飲できるほか、販売も行っています。

営 10:00～15:30 (最終入館15:00) ※要予約
見 通年
休 土日祝、お盆、年末年始、臨時休業あり
定 25名
試 あり **売** あり
☎ 099-822-7011
HP <http://www.hombo.co.jp>

〒891-0122 鹿児島市南栄3-27

※要予約
ガイド **♿** **P** **📷** **♿**



あらわさ桜島

特許「磨き蒸留」により生み出された芋焼酎です。ISC2020及びSWSC2020で金賞受賞。

[720ml/25度]

おすすめの飲み方
🍷 **🍷** **🍷**



華から

独自の華酵母(はなこうぼ)を使用した特徴ある香りが魅力の焼酎です。手造り糞壺仕込み。

[500ml/25度]

おすすめの飲み方
🍷 **🍷** **🍷**



復刻 手造りおはら

伝統製法により復活した手造りの芋焼酎です。

[900ml/25度]

おすすめの飲み方
🍷 **🍷** **🍷**

昭和41年創業

② さつま無双グループ 無双蔵



鹿児島焼酎の代表銘柄として生まれたのが「さつま無双」です。「薩摩に双(ふた)つと無い」との意味を持つその名は、椋鳩十先生を始めとする選者の方々から選ばれ、社名となり今日にいたります。

営 9:00～17:00
見 通年 (製造期間は1月～7月中旬・9月～12月)
休 土日祝、お盆、年末年始
定 20名
試 なし **売** あり
☎ 099-261-8586
HP <http://www.satsumamusou.co.jp>

〒891-0132 鹿児島市七ツ島 1-1-17

休憩所 **ガイド** **♿** **P** **📷** **♿**



さつま無双赤ラベル

芋の風味と白麹仕込みのすっきりとした飲み口です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方
🍷 **🍷** **🍷**



天無双

木樽蒸留・糞壺仕込み・糞貯蔵のこだわりの薩摩焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方
🍷 **🍷** **🍷**



鹿児島藩

木樽蒸留器を使用し、甕で仕込んだ深みのある薩摩焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方
🍷 **🍷** **🍷**

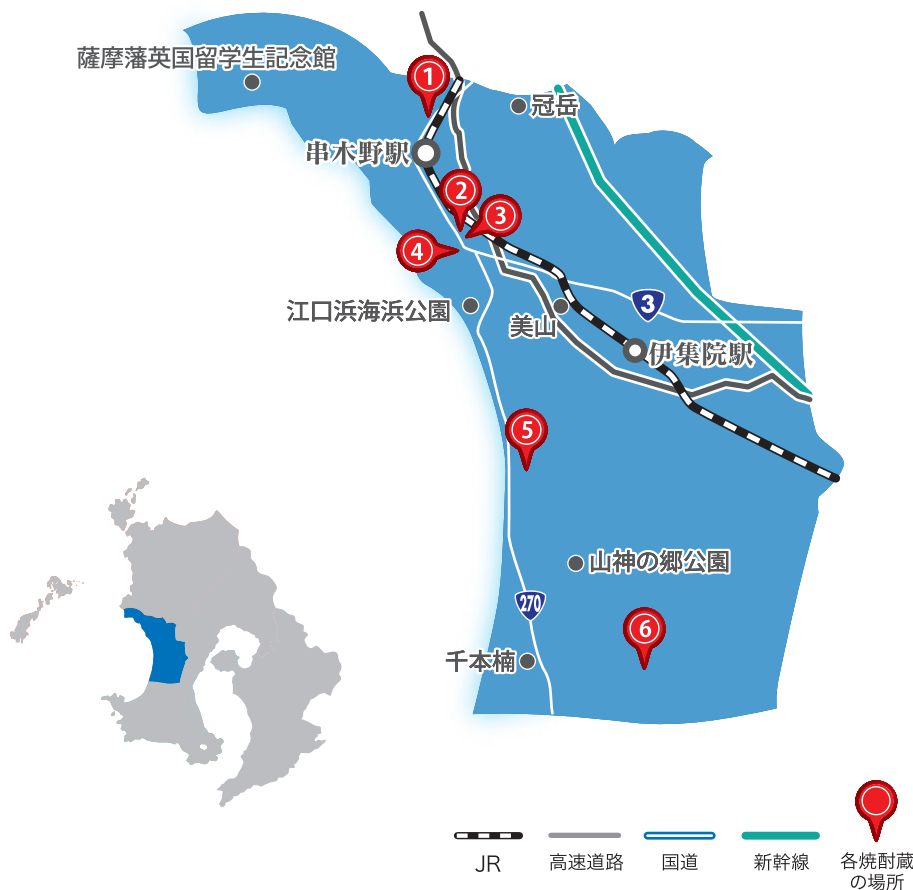
日置エリア

HIOKI AREA

美山

薩摩焼の郷として歴史のある土地であり、現在も「ものづくり」が盛んで、半径600m圏内に様々な窯元や工房、喫茶、飲食店が点在しています。

住 日置市東市来町美山



江口浜海浜公園

吹上浜初の人工ビーチをはじめ、トイレ・シャワー棟、イベント広場、江口蓬萊館などを備えた施設です。さまざまなイベントも開催されています。

住 日置市東市来町伊作田
☎ 099-274-2112
(日置市東市来支所地域振興課)



山神の郷公園

人工芝のそりスキー場・多目的広場・野外ステージがあり「おもいで館」ではそば打ち体験ができ、特産品の販売もしています。毎年10月上旬にひらかれる「山神の響炎」では、約1万本の松明が灯火され、幻想的にライトアップされます。

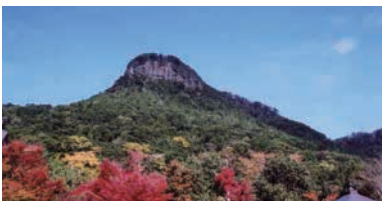
住 日置市吹上町永吉8194
☎ 099-299-3420



薩摩藩英国留学生記念館

激動の幕末、薩摩藩は国禁を犯しながらも19名の若き志士たちを羽島浦から英国へ派遣しました(1865年)。記念館では、彼らの壮大な旅と生き様を紹介しています。

住 いちき串木野市羽島4930
☎ 0996-35-1865



冠岳

冠岳の麓には冠嶽神社・中国風庭園「冠嶽園」・「冠岳花川(砂防公園)」があり、冠嶽山鎮國寺頂峯院による八十八ヶ所歩き遍路も体験できます。

住 いちき串木野市冠嶽
☎ 0996-33-5640(いちき串木野市観光交流課)



千本楠

大汝牟遅神社の参道東側にある巨楠の森。樹齢800年以上の大楠があたかも寝ているように連なり、天空に伸びあがるように梢を伸ばしています。

住 日置市吹上町中原2263
☎ 099-296-5950(大汝牟遅神社)

① 焼酎蔵 薩摩金山蔵



約350年の歴史を有する串木野金山の坑洞跡地を活用した焼酎蔵。地下坑洞内の、焼酎仕込み蔵と貯蔵熟成の様子をトロッコ列車に乗って見学することができます。また、鹿児島で唯一の清酒を造る蔵元です。

営 10:00～17:00(蔵見学10:30～14:30)
見 通年
料 坑洞内の焼酎蔵見学は有料 ※完全予約制(大人720円・3～12歳310円・3歳未満無料、20名以上の団体は1割引)
休 火曜、年始
定 50名
試 あり **売** あり
☎ 0996-21-2110
HP <https://kinzangura.co.jp/>
〒896-0028 いちき串木野市野下13665



嘉永年間創業

② 大和桜酒造株式会社



鹿児島県は北西部、風光明媚な“食のまち”いちき串木野市に位置する、19世紀中頃に創業した歴史ある手造りの焼酎蔵。家族経営の蔵ではありますが、2013年にはNYからインターンを受け入れるなど、ユニークな試みも行っております。

営 10:00～17:00 ※要予約
見 通年(製造時期は9月～翌2月)
休 年末年始、その他不定休あり(お問い合わせください)
定 4名(応相談)
試 あり **売** あり
☎ 0996-36-2032
HP <http://www.yamatozakura.com>
〒899-2101 いちき串木野市湊町3-125



芋

芋

清酒



薩摩焼酎 金山蔵

幻と呼ばれた黄金麹で仕込み、金山坑洞内貯蔵によるほかでは真似できない焼酎づくりが特長の唯一無二の本格芋焼酎です。
[720ml/25度]

おすすめの飲み方
ロック

熟成と共に福来たり

どんぶり仕込み、カブト釜式蒸留といった古式製法で造られ、金山坑洞内にて熟成貯蔵させる商品です。※来場者限定
[720ml/32度]

おすすめの飲み方
ロック **水割り** **ソーダ割り** **お湯割り**

薩摩の清酒 薩州正宗 純米吟醸酒

フルーティな香りとすっきりとした淡麗な味わいが楽しめます。

[720ml/15度]
おすすめの飲み方
冷酒



撮影／下園詠子



撮影／下園詠子



撮影／下園詠子

芋



大和桜

伝統的な手造りの麹と全量糺壺仕込みで醸した当蔵の代表銘柄です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



撮影／下園詠子



撮影／濱田英明

明治元年創業

3 焼酎蔵 薩州濱田屋伝兵衛



創業明治元年より、今日まで甕仕込み・木桶蒸留・甕貯蔵などの焼酎造りを行っている蔵として伝統の味・技・心を大切に守り続けています。蔵にある売店では、伝兵衛蔵の焼酎を試飲できるコーナーやご購入も可能。「お食事処」ではランチが大好評です。

- 営業 9:00～17:00 (事前予約でスムーズに見学可能)
- 見 通年 (製造時期は9月～12月)
- 休 年始・水曜日 (祝日除く)
- 定 50名
- 試 あり 売 あり
- ☎ 0996-36-3131

〒899-2101 いちき串木野市湊町4-1



芋



伝

鹿児島県産の黄金千貫を黄麹で仕込んだ伝統的な昔造りの焼酎です。

[720ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り お湯割り

芋



宇吉

鹿児島県産黄金千貫を黒麹で仕込んだ伝統的な手造りの焼酎です。

[720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック ストレート

芋



兼重

芋の香りを抑え、ふんわりとてなめらかな味わいの白麹造りの焼酎です。

[720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り

明治27年創業

4 有限会社白石酒造



焼酎蔵の多い市来には、個性ある蔵が多くあります。白石酒造では昔ながらの手造り麹、甕を使用して、地元の原料を中心に飲みごたえのある焼酎を目指して製造しています。

- 営業 8:00～17:00 ※要予約
- 見 通年 (製造時期は9月中旬～12月)
- 休 第2・第4土曜 (但し、9月上旬～12月中旬までは可能な場合あり) 日祝、お盆、年末年始
- 定 5名
- 試 あり 売 なし
- ☎ 0996-36-2058

〒899-2101 いちき串木野市湊町1-342



芋



天狗櫻

当蔵の代表銘柄で、原料由来の風味を生かしてあるため、芋焼酎が好きな人にはおすすめです。

[1,800ml、900ml、720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り ストレート

明治16年創業

5 小正醸造株式会社



創業以来、焼酎の本場・鹿児島で、焼酎一筋に歩み続けてきました。「喜びを共に創る」という経営理念のもと、さつまいもの生産農家、販売店・料飲店、そして消費者の皆様にご心より感謝し、美味しいと愛される焼酎を造り続けてまいります。

- 営業 8:00～17:10 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約
- 見 通年 (芋焼酎の製造時期は8月～12月中旬)
- 休 土日祝、お盆、年末年始
- 定 40名
- 試 あり 売 あり
- ☎ 0120-014-469
- HP <http://www.komasa.co.jp>

〒899-3101 日置市日吉町日置 3309



芋



小鶴くろ

うまみ成分を最大限に引き出した芋焼酎好きが唸る焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り

芋



赤猿

希少な品種「農林56号」を使用。白麹で優しく醸し、芋の風味を存分に発揮しています。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り カクテル

芋



蔵の師魂

杜氏の魂と情熱を注ぎ込んだ最高品質の本格芋焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り

弘化2年(1845年)創業

6 西酒造株式会社



西酒造の焼酎造りでは1月から8月までは農業、9月から12月までは醸造と1年を通じて焼酎造りを行っています。信頼のおける農家さんや自らの手で育てたお芋とお米で醸し、お客様のおいしいを目指しています。

- 営業 9:00～17:00 ※要予約
- 見 通年 (製造時期は8月～12月)
- 料 300円
- 休 土日祝、GW、お盆、年末年始
- 定 要相談
- 試 なし 売 なし
- ☎ 099-296-4627
- HP <http://www.nishi-shuzo.co.jp>

〒899-3309 日置市吹上町与倉4970-17



芋



薩摩宝山(白麹)

しっかりと芋を感じながら丸みを感じる飲み口です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り

芋



薩摩宝山 黒麹仕込み

黒麹特有の香ばしさと濃厚な味わいです。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り

南薩摩エリア
MINAMISATSUMA AREA

天然砂むし温泉

指宿市の天然砂むし温泉は世界で唯一ここにしかありません。海岸に自然に湧く温泉を利用した砂風呂で、健康と美容に良いと人気の観光スポットです。

住 指宿市
☎ 0993-22-3252 ((公社) 指宿市観光協会)



笠沙美術館 (黒瀬展望ミュージアム)
館から望む東シナ海や複雑な岩場など美しい眺望も作品の1つのよう。展望所から眼下にビロウ島を望めば自然の雄大さにしばし時を忘れるほど。

住 南さつま市笠沙町赤生木8670
☎ 0993-63-0990



知覧武家屋敷庭園
ははがだけ母ヶ岳の優雅な姿を取り入れて、麓一帯を庭園化した美しい町並みで、古来より「薩摩の小京都」とたたえられています。

住 南九州市知覧町郡6198
☎ 0993-58-7878 (知覧武家屋敷庭園保存会)



枕崎お魚センター

かつおの本場枕崎で豪快に「わら焼きかつおのタタキ」の体験ができ、展望レストランでは海を見ながら新鮮なかつおや魚介類を食べることができます。

住 枕崎市松之尾町33-1
☎ 0993-73-2311



知覧特攻平和会館

知覧は、太平洋戦争末期、陸軍の特攻基地が置かれた町です。特攻隊員たちの遺品など貴重な資料が展示しており、平和・命の尊さを教えてくれます。

住 南九州市知覧町郡17881
☎ 0993-83-2525



フラワーパークかごしま

総面積36.5haのスケールを誇る日本最大級の花のテーマパーク。花と緑にふれあう憩いの場です。

住 指宿市山川岡児々水1611
☎ 0993-35-3333

明治36年創業

① 宇都酒造株式会社



本蔵は水田に囲まれた自然豊かな場所にあります。110年以上の歴史で継承される技をふるい、正直に自らと向き合い「本物」を造り続けています。黒麹で初代から醸される「霊峰金峰」、長期貯蔵独特のうまさをもつ「風」の醸造、蒸留を行っています。

☎ 9:00～17:00 (蔵見学13:00～16:00) ※要予約

見 通年 (芋焼酎の製造時期は10月～11月)

休 土日祝、GW、お盆、年末年始

定 5名

試 あり **売** あり

☎ 0993-53-2260

〒897-1125 南さつま市加世田益山2431



明治32年創業

② 萬世酒造株式会社



万世という地名は東加世田村が町制を敷く時、南薩摩を流れる万之瀬川の「万」と加世田の「世」の字をとり「萬世不易 (永遠に変わらない事)」の繁栄を願ってつけられたとされています。その名のとおりに私達はこれからもうまい焼酎をずっと造り続けます。

☎ 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00)

見 通年 (製造時期は9月～10月)

休 土日祝、お盆、年末年始

定 40名 (※10名以上は要予約)

試 あり **売** あり

☎ 0993-52-0648

HP <http://www.bansei-shuzo.co.jp>

〒897-1123 南さつま市加世田高橋1940-25



天文館

白麹の発酵温度に工夫し、香りを控えた淡麗な味わいです。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



霊峰金峰

黒麹と川辺町名水を使用した初代からの銘柄です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り



金峰 紅はるか

巨峰のような香りと、フルーティな甘酸っぱさが口に広がります。ANA国際線機内において先行販売を終え、お届けできるようになりました。数量限定ですので、是非この機会にお楽しみください。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ソーダ割り **クラッシュアイス**



萬世

地元で愛飲されてきた焼酎。昔ながらのホッとする味わいは格別です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



萬世黒麹仕込み

黒麹ならではの、まるやかでコクのある味わいが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り **お湯割り**



萬世紫

原料に「えい紫芋」を使用。原料由来の甘い香りとフルーティな味わいが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り**

平成5年創業

③ 焼酎づくり伝承展示館 杜氏の里笠沙



明治時代から県内外の蔵元で焼酎造りに活躍した黒瀬杜氏。その伝統の技を保存・継承するための施設。頑なまでに守り続けた黒瀬杜氏による手造り焼酎の製造を間近で見学できます。展示館、製造直売のショップもあります。

営 9:00～17:00 (最終入館16:30)
見 通年 (製造期間は8月中旬～12月中旬)
料 大人300円・小中学生150円 (20名以上は1割引)
休 年末年始

定 無 (※団体は要予約)
試 あり **売** あり

☎ 0993-63-1002
HP <http://www.toujinosato.co.jp>
〒897-1302 南さつま市笠沙町赤生木67621



芋

黒瀬杜氏

口当たりが良く、やや甘口でどなたでも飲みやすい焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割い



芋

薩摩すんくじら

辛口で引き締まった飲み応えは黒麹の醍醐味です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割い



芋

一どん

白麹と黄麹を使用したまろやかな風味は女性にも好評です。販売はハガキ応募による抽選です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック

明治37年創業

⑤ 中俣酒造株式会社



地元では「養老」の銘柄で愛飲されてきました。2005年に工場を新設した際に、笠沙町の黒瀬杜氏の指導を受け、現在は教えを継いだ杜氏らが伝統を守りつつ新たな焼酎にも取り組んでいます。

営 8:00～17:00 (蔵見学8:30～16:00) ※要予約
見 通年 (製造時期は9月末～12月上旬)
休 年末年始

定 なし
試 あり **売** あり

☎ 0993-27-9181
HP <http://www.nakamata.jp>

〒891-0311 指宿市西方4670



芋

桐野

麴米に山田錦を用い甕壺貯蔵した飲みやすい芋焼酎です。ふくやかな風味が特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割い



芋

濱崎太平次

割り水に関平鉱泉水を使った、のど越しの良い芋焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

水割い



芋

なかまた

アルコール度数28度で飲み応え十分の甘口の芋焼酎です。

[1,800ml/28度]

おすすめの飲み方

ロック 水割い

明治8年(1875年)創業

⑥ 有限会社大山甚七商店 甚七伝蔵



明治時代から5代にわたり焼酎造りを受け継いできた大山甚七商店。その歴史を保存・継承するための施設。蔵に伝わる明治、大正、昭和の骨董品や文献の展示、試飲コーナーと製造直売のショップもあります。

営 9:00～17:00 (蔵見学10:00～16:00) ※要予約
見 通年 (製造期間は9月～12月中旬・2月～4月中旬)
休 お盆、年末年始 (季節により変動あり)

定 無
試 あり **売** あり

☎ 0993-25-2410
HP <http://jin7.co.jp>

〒891-0311 指宿市西方4657



芋

薩摩の誉(黒麹)

焼き芋のように香ばしく軽快な甘みとうまみのある、かめ壺仕込み焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

水割い お湯割い



芋

問わず語らず名も無き焼酎

「製造方法に関する事は全て蔵の秘密とします」と明記されたこだわりの逸品です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック お湯割い



芋

篤姫酵母仕込み「天翔宙」

鹿児島大学の研究で発見された『篤姫酵母』から造られた柔らかな風味の焼酎です。

[720ml/25度]

おすすめの飲み方

水割い ソーダ割い

明治38年(1905年)創業

7 吉永酒造有限会社



当蔵では、温泉街・南薩指宿の温暖な気候の下、創業当時(明治時代)から伝わる和麴を仕込みに使用。仕込みからラベル貼り作業まで一本一本丹精込めて醸し続けてきました。100年以上の歴史ある蔵のありのままの姿を間近でご覧いただけます。

営 8:00~18:00 (蔵見学9:00~16:00) ※要予約

見 通年 (製造期間は10月~12月)

休 不定休

定 無

試 あり **売** あり

☎ 0993-22-3015

HP <https://yoshinagashuzo.wixsite.com/index>

〒891-0403 指宿市十二町645



芋

利八(りはち)

白麴・かめ壺仕込、南薩摩産黄金千貫使用。芋の旨みが生きた本格芋焼酎です。キレよく、マイルド。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り **お湯割り**



芋

利八黒

黒麴・かめ壺仕込、南薩摩産黄金千貫使用。香ばしいまでの芳醇な香り、深いコクが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **ソーダ割り** **お湯割り**



芋

利八ジョイホワイト

黒麴・かめ壺仕込、ジョイホワイト芋使用。柑橘系の香りとフルーティな味わいが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **ソーダ割り** **お湯割り**

明治30年創業

8 田村合名会社



県最南端のさつまいも伝来の地、山川にある創業100年を超える蔵です。白麴の味を守りつつ黒麴にもいち早く取り組み、昔ながらの甕仕込手造りにこだわっております。

営 8:00~17:00 (蔵見学9:00~16:00) ※要予約

見 9月~11月

休 日祝

定 要相談

試 あり **売** なし

☎ 0993-34-0057

〒891-0516 指宿市山川成川7351-2

※要予約



芋

純黒

コクのある飲み口で、さわやかな黒麴の焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り** **ストレート** **カクテル**



芋

薩摩乃薫

伸びのある余韻でうまみたっぷりの白麴焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



享保15年(1730年)創業

9 白露酒造株式会社



さつまいも伝来の歴史の地・山川で、南薩摩産の芋と開闢山系の仕込み水にこだわって醸造しております。当社焼酎は全て1年以上の熟成期間を経ており、まろやかさと芳醇さを引き出すよう心がけております。

営 8:30~17:00 (蔵見学9:00~16:00)

見 通年 (製造期間は10月~12月上旬・3月~6月)

休 土日祝 (土曜は不定期)、お盆、年末年始

定 無 (但し、1回15名程度)

試 あり **売** あり

☎ 0993-35-2000

HP <http://www.shiratsuyu.jp>

〒891-0514 指宿市山川大山987



芋

白露

すっきりとした飲み口の辛口タイプの焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り**



芋

白露黒麴

かぐわしさとコクを醸し出した芳醇なタイプの焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り**



芋

麻友子スイート

芋香が少なくフルーティで飲みやすいタイプの焼酎です。

[1,800ml/22度]

おすすめの飲み方

ストレート **カクテル**

TOPIC 2

杜氏の歴史 《黒瀬杜氏と阿多杜氏》

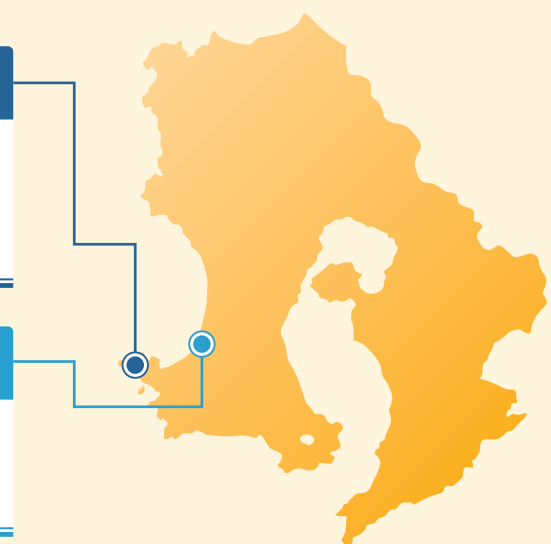
鹿児島の2大杜氏として知られる黒瀬杜氏と阿多杜氏。それぞれ明治時代から活躍し、現代の鹿児島本格焼酎の礎を築きました。最盛期の頃に比べるとその数はずいぶんと減りましたが、今もなお、伝統の技を受け継いだ黒瀬杜氏、阿多杜氏が第一線で活躍しています。

黒瀬杜氏(くろせとうじ) 南さつま市笠沙町黒瀬地区

「杜氏の里」として知られる南さつま市笠沙町黒瀬地区。黒瀬の人が杜氏として出稼ぎを始めたのは明治35年頃とされています。黒瀬の男は焼酎を造る季節になると、九州一円の酒造場に出稼ぎに行き、杜氏、蔵子として腕を振るいました。焼酎造りの技は、世代を超えて脈々と受け継がれ、現在の焼酎造りに息づいています。

阿多杜氏(あたとうじ) 南さつま市金峰町阿多地区

南さつま市金峰町阿多地区から輩出された杜氏を阿多杜氏と呼びます。阿多杜氏は、黒瀬杜氏よりも少し早く始まったと言われております。とりわけ、黄麴の取り扱いになっており、県外の清酒蔵からも重宝されたそうです。



参考図書:鹿児島の本格焼酎(鹿児島県本格焼酎技術研究会・著)

大正8年(1919年)創業

10 知覧醸造株式会社



弊社のある南九州市知覧町は、薩摩地方の南部にあり、薩摩の小京都として知られている「知覧武家屋敷群」や「知覧平和会館」など、歴史的な遺産が残る街です。皆さまにご愛顧いただきながら、昔ながらの製法を大事にし、約100年焼酎造りを続けております。

営業 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00)

見 通年 (製造期間は9月～12月)

休 土日祝日

定 20名

試 あり **売** あり

☎ 0993-85-3980

HP <https://chiranjozo.co.jp>

〒891-0911 南九州市知覧町塩屋24475



芋

ちらんほたる
黒麹の豊潤な香りと、深みのある味わいとコク。そしてキレのあるど越しが楽しめます。

[1,800ml、720ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

知覧武家屋敷
上品で原料芋の特徴が存分に生きており、ソフトな旨味があり、飲み飽きない味わいです。

[1,800ml、900ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

さつまの恵み
紅芋使用、柑橘系の香りを有し、滑らかな甘みと口当たりで後味はスッキリしております。

[1,800ml、720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **ストレート**

明治5年(1872年)創業

11 本坊酒造株式会社 津貫蒸溜所



本坊酒造発祥の地に立ち、「かごしまの建築・まちなみ108景」にも選ばれた古い石蔵は、その佇まいからも焼酎造りの歴史と伝統を感じさせます。「匠の技は貴し」とする焼酎造りへの情熱と志を今に伝えます。

営業 9:00～16:00 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約 (10名様以上は5日前まで)

見 通年 (製造期間は9月～11月)

休 12/29～1/3 (臨時休業有)

定 無

試 あり **売** あり

☎ 0993-55-2001

HP <http://www.hombo.co.jp>

〒899-3611 南さつま市加世田津貫6594



芋

貴匠蔵
「匠の技は貴し」とする伝統的造り。黒麹かめ壺仕込みによる渾身の本格芋焼酎。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り**



芋

甕仕込甕貯蔵 甕幻
甕でじっくりと仕込み、さらにその原酒を素焼き甕に貯蔵し、歳月をかけ熟成させた本格芋焼酎。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り**



芋

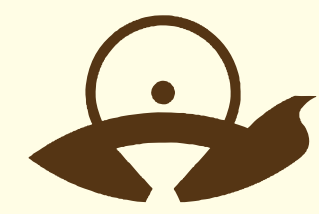
貴匠蔵 セラーセクション
甕つぼと樽で熟成させた原酒をブレンド。異なる熟成から生まれた香りのハーモニーが楽しめる芋焼酎。

[720ml/37度]

おすすめの飲み方

ロック **ソーダ割り**

TOPIC 3



SATSUMA
SHOCHU



薩摩焼酎

薩摩の伝統 匠のこだわり

薩摩焼酎とは鹿児島県産の良質なさつまいもを使い、鹿児島県内で製造・容器詰めされた本格焼酎のことです。

薩摩焼酎は、ワインの「ボルドー」、「シャンパン」やウイスキーの「スコッチ」などと同じく、WTO (世界貿易機構) により国際的に「薩摩」という原産地の表示が認められています。これは、薩摩の伝統・文化として受け継がれてきた焼酎が、世界に評価されたひとつの証です。

薩摩焼酎は黒ちよかマーク (薩摩焼酎認証ブランドマーク) が目印です。

鹿児島県には80を超える薩摩焼酎の蔵元があり、一口に薩摩焼酎といっても、さつまいもの品種や麹菌、蒸留方法等の違いにより香りや味わいのバリエーションが豊か。また、食中酒である焼酎は和食・洋食・中華料理など、どんな料理とも相性ぴったりです。

南国・鹿児島の恵まれた自然に育まれたさつまいもを原料に、伝統的な匠の技によって造られる薩摩焼酎をぜひお楽しみください。



奄美黒糖焼酎



奄美黒糖焼酎

奄美の恵みをぎゅっと濃縮

「黒糖焼酎」、それは日本では鹿児島県奄美群島だけに製造が認められているお酒です。奄美の島々と太陽、海をイメージした奄美黒糖焼酎マーク (地域団体商標) が目印です。

口に含むと、黒糖のやさしく甘い香りが広がります。黒糖焼酎は米麹を併用して造られているため、米の風味も加わり、より芳醇なコクと旨みを感じられます。飲みやすいので焼酎初心者の方や女性にもぴったりです。

黒糖焼酎を飲んで、奄美の大自然と情熱を感じてみませんか？ ロックや水割り、お湯割りはもちろん、パッションフルーツなどを使ったフレッシュカクテルもおすすめ。本格焼酎なので、黒糖を原料としていながらも黒糖焼酎に含まれる糖分はゼロ。二日酔いになりにくく、美容や健康にやさしいお酒としても幅広い人気を集めています。ちなみに、5月9・10日は「奄美黒糖焼酎の日」。『コクトウ』の語呂合わせで覚えてくださいね。

北薩摩エリア KITASATSUMA AREA

郡山八幡神社

国指定重要文化財。「焼酎」と書かれた最古の文字がここに残されています。400年以上も昔の宮大工の落書きが、現存する最も古い記録です。

住 伊佐市大口大田1549
☎ 0995-23-1311 (伊佐市伊佐PR課)



クレインパークいずみ

毎年10月になると約1万羽のツルが出水の地へ。ここでは、出水に渡来するツルの生活の様子や世界15種のツルのはく製などを展示しています。

住 出水市文化町1000
☎ 0996-63-8915



曽木の滝公園

滝幅210m高さ12mの壮大なスケールで「東洋のナイアガラ」とも呼ばれます。一帯は自然公園となっており、四季の彩りも美しく、季節ごとにイベントも開催されます。

住 伊佐市大口宮人628-41
☎ 0995-23-1311 (伊佐市伊佐PR課)



蘭牟田池県立自然公園

周囲約4キロの蘭牟田池。なだらかな6つの外輪山に囲まれた団扇状の火口湖で、国の天然記念物「浮島」など、手つかずの自然がいっぱい。

住 薩摩川内市祁答院町蘭牟田
☎ 0996-56-0370

昭和45年創業

① 大口酒造株式会社 第二蒸溜所



「焼酎」と記された最古資料が発見された伊佐米・焼酎の名産地伊佐地方。その清流や山々に囲まれた恵まれた自然環境が、おいしい焼酎を育んできました。豊かな自然を大切にし、焼酎造りへのひたむきな情熱で取り組んでいます。

営 8:00～17:00 (蔵見学9:00～15:00) ※要予約
見 通年 (製造時期は8月～12月)
休 土日祝、お盆、年末年始
定 40名
試 あり **売** あり
☎ 0995-26-5500
HP <http://www.isanishiki.com>
〒895-2706 伊佐市菱刈田中1660



黒伊佐錦

黒麹ブームを作った「黒伊佐錦」。華やかな香りとコクのある飲み口を楽しめる商品です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り** **ストレート**

白麹仕込伊佐錦

柔らかな香りとさわやかな口当たり。すっきりとした白麹仕込みならではの味わいを楽しめる商品です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り** **ストレート**

伊佐小町

オレンジ色をしたさつまも「ハマコマチ」を用いた焼酎で、花や紅茶など様々な香りを感じられます。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **ソーダ割り** **お湯割り**

明治38年創業

② 大山酒造合名会社



ちっぽけ隠れ蔵

営 8:00～17:00 ※要予約
見 通年 (製造期間は9月～10月)
休 土日祝、お盆、年末年始
定 無
試 あり **売** あり
☎ 0995-26-0055
HP <http://isadaisen.jp/>
〒895-2811 伊佐市菱刈荒田3476



伊佐大泉

永遠の定番

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り** **ストレート** **ソーダ割り**

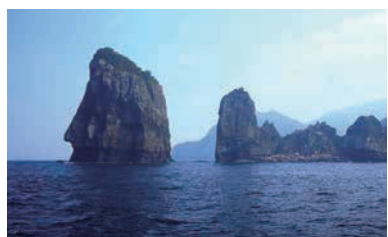
伊佐大泉 BLACK

1世紀ぶりの新定番

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り** **ソーダ割り**



ナポレオン岩

瀬々野浦の沖合海上に突き出た高さ127mの奇岩で、横から見ると有名なフランスの偉人に似ているところからナポレオン岩という愛称で呼ばれています。

住 薩摩川内市下甕町瀬々野浦
☎ 09969-7-0311 (薩摩川内市下甕支所)



市比野温泉郷

第2代薩摩藩主・島津光久から「天下の名湯」と称された温泉。明治には鹿児島を訪れた歌人の与謝野鉄幹・晶子が滞在し、歌を残しました。

住 薩摩川内市樋脇町市比野
☎ 0996-25-4700 ((株) 薩摩川内市観光物産協会)

平成12年創業

③ 雲海酒造株式会社 出水蔵



ツルの飛来地として知られる自然あふれる鹿児島、出水にある本格芋焼酎「さつま木挽」の造り蔵。南九州産の芋・黄金千貫と北薩の名峰・紫尾山系の清らかな水を使用し、熟練の蔵人たちが丹精込めて造り上げています。

営業 8:30～17:30 (蔵見学9:00～16:30) ※要予約
見 通年 (製造期間は8月～12月)
休 土日祝、お盆、年末年始
定 50名
試 あり 売 あり
☎ 0996-62-0043
HP <http://www.unkai.co.jp>
〒899-0203 出水市上鯖淵532-1



芋

さつま木挽

自然な甘みとコクのある深い味わいが楽しめます。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り お湯割り



芋

さつま木挽・黒麹仕込み

ふくよかな香味とキレのある味わいが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り



芋

薩摩古秘

濃厚でまろやかな洗練された味わいです。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り ストレート

明治5年創業

⑤ 神酒造株式会社



創業明治5年より、土中に埋まった和甕にて甕仕込みの伝統を守り続けています。また、若い杜氏を筆頭に、蔵人達が伝統を守りながらも更なる品質の向上を目指して、新しい仕込みの技法を日々研究しつつ焼酎造りに取り組んでおります。

営業 8:00～17:00 (蔵見学8:00～16:00) ※要予約
見 通年 (製造期間は9月～翌6月)
休 日祝 (製造時期以外は土曜も)、お盆、年末年始
定 30名
試 あり 売 あり
☎ 0996-82-0001
HP <http://www.kami-shuzo.co.jp>
〒899-0401 出水市高尾野町大久保239



芋

千鶴

地元で飲まれる代表銘柄。深みのあるコクとさらりとした甘さが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り お湯割り



芋

いも神

芋の甘みと麦の香ばしさの絶妙なブレンドをお楽しみください。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り



芋

飛来

出水産の米「ヒノヒカリ」と黄金千貫で仕込んだこだわりの焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り お湯割り

昭和25年創業

④ 出水酒造株式会社



安心・安全、品質にこだわり抜いた近代の生産設備を採用。その一方で、60年以上育んだ伝統の技を次世代へ継承するべく、昔ながらの木樽蒸留器や信楽焼のかめ壺を取り入れました。従来とは全く違う、伝統と近代の技が融合した本格芋焼酎工場です。

営業 9:00～17:00 (蔵見学10:00～17:00 ※受付10:00～16:00)
見 通年
休 年中無休
定 無 (※団体(10名以上)は要予約)
試 あり 売 あり
☎ 0120-269-213
HP <https://www.izumi-syuzou.co.jp>
〒899-0208 出水市文化町358



芋

出水に舞姫

白麹と黒麹をブレンドし、女性にも飲みやすく、スッキリとした味わいです。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り 行コテリ



芋

出水に黒鶴

黒麹の深いまみと芋の芳醇な香りで、焼酎好きを唸らせる昔ながらの味わいです。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

赤鶴

木樽蒸留器で丁寧に蒸留され、木樽の香りとまろやかな味わいが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック お湯割り

明治32年(1899年)創業

⑥ 大石酒造株式会社



大石酒造では、伝統の技に新しい技術を加え、独創的で個性あふれる焼酎を皆様にお届けします。

営業 8:00～17:00 ※要予約
見 通年 (製造期間は8月下旬～12月)
休 土・日・祝
定 10名
試 あり 売 あり
☎ 0996-72-0385
HP <http://www.oishishuzo.co.jp>
〒899-1625 阿久根市波留1676



芋

鶴見

明治32年創業から続く代表銘柄。本格派、永遠の定番。芳醇な味とふくいくとした芋の香りが余韻を残します。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

莫祢氏

黒麹のコクとキレの良さが調和する香味豊かな芋焼酎です。芋は「しろゆたか」、麹は黒麹(国産米)。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック お湯割り



芋

蔵 純粋

重厚感のある味わいで、高いアルコール度数にもかかわらず大口当たりの良いしっかりとした存在感のある芋焼酎です。

[1,800ml/おおよそ40度]

おすすめの飲み方

ロック

昭和62年創業

7 鹿児島酒造株式会社 黒瀬杜氏伝承蔵



黒瀬杜氏の技を伝承し、伝統技法のうえに多種多彩な焼酎を心がけます。焼芋から造る「やきいも黒瀬」、10年貯蔵の「酔十年」、焼酎の極みを志す「黒瀬安光」。飲む人を楽しくする焼酎造りを合言葉に明るい蔵です。お待ちしております。

営 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00)

見 通年 (製造時期は9月～翌1月)

休 日祝、お盆、年末年始

定 20名 (※団体は要予約)

試 あり 売 あり

☎ 0996-72-0585

HP <https://kagosyuzo.jp>

〒899-1616 阿久根市栄町130



芋

さつま諸白

鹿児島伝統の本格焼酎の核心に触れる銘柄です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り ストレート



芋

やきいも黒瀬

やきいもで製造。やきいもの香りと旨味を味わうことのできる焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック お湯割り ストレート



芋

黒瀬安光

麹にはS型麹とネオマイセルを使用。「現代の名工」黒瀬安光の渾身の焼酎です。

[1,800ml/28度]

おすすめの飲み方

ロック ストレート

明治43年創業

8 軸屋酒造株式会社



明治43年創業。100年以上の歴史の中で守り抜いている技と日々磨き上げている新しい技との融合の中、若い力で本格焼酎を造っています。

営 8:00～17:00 (蔵見学10:00～15:00) ※要予約

見 通年 (製造期間は9月～12月)

休 日祝、お盆、年末年始

定 50名

試 あり 売 あり

☎ 0996-54-2507

HP <http://www.jikuya-shuzo.co.jp>

〒895-1807 薩摩郡さつま町平川1427



芋

紫尾の露

弊社で一番古いブランド。昔ながらの芋焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

軸屋 安納芋仕込

自社畑で作った安納芋で仕込んだ焼酎。芋の甘みが強く残っています。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック



芋

紫尾の露 Classic

ろ過を控えているので濁りがあります。うまみがしっかりと残っている焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り

明治42年(1909年)創業

9 小牧醸造株式会社



100年の歴史を迎えた今日でも、創業当時から変わらぬ甕仕込みで焼酎造りを続けております。人と人との御縁に感謝しながら、本格焼酎を通じて人の輪がより一層深まることを願いつつ、日々醸し続けます。

営 8:30～17:30 (蔵見学10:00～16:00) ※要予約

見 製造時期 9月～12月

休 土日祝 (製造時期は休みなし)、お盆、年末年始

定 20名

試 なし 売 なし

☎ 0996-53-0001

HP <http://komakijozo.co.jp>

〒895-1816 薩摩郡さつま町時吉12



芋

伊勢吉どん

やや甘めでほのかに芋の香り漂う焼酎です。お湯割りにすると甘みが引き立ちます。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

小牧

深みのあるまろやかな味わいと、芳醇な香りが楽しめます。お湯割りでも水割りでも美味しい焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り



芋

一尚 シルバー

100年前から生き残る麹菌と酵母菌を使用し、醸した焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック お湯割り

大正元年(1912年)創業

10 山元酒造株式会社



醸して百年 歴史が舌に舞う。大正元年の創業から昭和、平成そして令和と、研鑽・伝統の技を磨き続けることで、いつの時代においても皆様に美味しいと言っていただける焼酎造りを行い、現在の品質を築いてまいりました。

営 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約

見 通年 (製造時期は8月～12月)

休 土日祝 (土曜は不定期)、お盆、年末年始

定 無

試 あり 売 あり

☎ 0996-25-2424

HP <https://www.satsuma-godai.co.jp/>

〒895-0066 薩摩川内市五代町2725



芋

蔵の神

「香りやさしく、ほんのり甘い」本物の旨さをご賞味ください。平成25酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会総裁賞受賞。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り お湯割り ストレート



芋

農林二号

幻の品種と言われる「農林二号」を栽培し、原料に使用。ISC2019 Gold Medal受賞(イギリス)。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り ストレート



梅酒

芋焼酎造り 五代梅酒

深みがあり、梅の酸味に芋焼酎の旨みが調和しています。全国梅酒品評会2018年金賞受賞。

[1,800ml/12度]

おすすめの飲み方

ロック ソーダ割り ストレート

明治27年創業

11 オガタマ酒造株式会社



オガタマ酒造では、“温故知新”「古き良き」技術で、今の時代にあった焼酎として蘇らせることをテーマにし、昔ながらの製法にこだわった焼酎造りを行っています。

営業 8:00～17:00 (事前予約でスムーズに見学可能)

見 通年 (製造期間は8月～12月)

休 土日祝 (土曜は不定期)、お盆、年末年始

定 無

試 あり 売 あり

☎ 0996-22-3675

HP <http://www.ogatama.co.jp>

〒895-0005 薩摩川内市永利町2088



芋



鉄馬

香り、柔らかさ、そして飲みごたえの充実感が際立つ、古式甕壺仕込み焼酎です。平成25酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会総裁賞代表受賞。[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り お湯割り



芋



蜜酒の杯

封印甕壺貯蔵古酒。昔ながらの仕込みで、じっくりと甕壺の中で長期貯蔵させた当社秘蔵の逸品です。芳醇な香り、口当たりは他の追随を許さぬまです。[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り お湯割り



芋

鉄馬

歳月をかけて熟成された芋焼酎の古酒を樽貯蔵しております。樽のはなやかさ、果実香、スモーキーな香りと芋の甘みと熟成されたすっきりさを感じられます。[720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック ソーダ割り

明治35年創業

13 株式会社祁答院蒸溜所



日本で最初の木桶仕込み芋焼酎蔵。蔵人が手造りした麴を木桶で丁寧に仕込み、木樽蒸溜器でゆっくりと蒸留し、蔵の洞窟で貯蔵・熟成させた代表銘柄「野海棠」は、緻密で繊細な味わいが特徴です。

営業 9:00～17:00

見 通年

休 1/1～1/2

定 30名 (31名以上は応相談)

試 あり 売 あり

☎ 0996-31-8115

HP <https://www.imoshochu.com/imuta/>

〒895-1502 薩摩川内市祁答院町蘭牟田2728-1



芋



野海棠

当蔵の代表銘柄。手造り麴、木桶仕込み、木樽蒸溜、洞窟貯蔵という日本唯一の製法で造った芋焼酎。[1,800ml、720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り



芋



野海棠・赤

皮も中身も赤紫色の紫芋で仕込んだ芋焼酎。まろやかで上品な甘みと果実を思わせる華やかな香りが特徴。[1,800ml、720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り



芋



手造り青潮

麴室とよばれる木の部屋で、機械にたよらず、蔵人が育んだ麴を使って、かめ壺で仕込んだ伝統的な芋焼酎。[1,800ml、720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り お湯割り

明治6年(1873年)創業

14 宮乃露酒造株式会社



県最北端の町長島町でさつま島美人を作る5つの蔵元のひとつです。昭和に入り、島と県本土が橋で繋がる際、島の焼酎を作ろうという情熱の元、さつま島美人を作り上げました。今後もその情熱を絶やすることなく百年、二百年と続いて行ける蔵にしてゆきます。

営業 7:40～17:00 (蔵見学10:00～16:00)

見 通年 (製造期間は8月～12月)

休 製造期間中は無休 (非製造時期は土日祝日休み)

定 10名

試 なし 売 なし

☎ 0996-88-2061

〒899-1302 出水郡長島町平尾211



芋



さつま島美人

鹿児島県を代表する白麹仕込みの焼酎です。やや甘口で薩摩芋の甘さが引き立つ一品となっております。[900ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋



黒島美人

さつま島美人の製造ノウハウをもとに開発した黒麹仕込みの焼酎です。複雑で濃厚な味が評判です。[900ml/25度]

おすすめの飲み方

ソーダ割り



芋



さつま島娘

島内限定発売焼酎。通常の米麹、薩摩芋に加え、麦麹を組み込むことでより深みのある焼酎ができました。[900ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り

大正9年創業

③ 日當山醸造株式会社



大正9年10数名の有志により創業。創業より当社独自の杜氏を受け継いでいます。大自の霧島山系より湧き出る豊富な湧き水を使用し、白麹造り、黒麹造り、更に添え黄麹を使用し本格焼酎の旨さを追求しています。

営 8:00～17:00 (蔵見学10:00～15:00) ※要予約
見 通年 (日により不可の場合あり、製造時期は9月～11月)
休 土日祝、お盆、年末年始
定 10名
試 あり **売** あり
☎ 0995-42-0315
HP <http://www.hinatayamajyouzou.com>

〒899-5114 霧島市隼人町西光寺649



芋

アサヒ

創業以来、造り続けてきた骨太な味わいの焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り**



芋

千秀

フルーティな味わいの飲みやすい焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **ストレート**



芋

にがり黒

芋本来の旨味が楽しめる濃い味わいの焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り**

昭和45年(1970年)創業

⑤ 国分酒造株式会社



国分酒造では、地元で栽培された米と芋を使って、芋焼酎を造っています。杜氏・安田宣久は、厚生労働大臣より2017年度「現代の名工」として表彰されました。独自の「いも麹」造りにより、業界初の芋100%焼酎「いも麹芋」を開発したことが高く評価されました。

営 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約
見 通年 (製造期間は9月～12月)
休 土日祝、お盆、年末年始
定 10名
試 なし **売** なし
☎ 0995-47-2361
HP <http://www.kokubu-imo.com>

〒899-4303 霧島市国分川原1750



芋

さつま国分

国分酒造の代表銘柄で、霧島産の米と鹿児島産の芋を使い、白麹で仕込んだ、甘口でスッキリとした焼酎です。
[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

いも麹芋

米麹を使わず、安田独自の「いも麹」を使って仕込んだ、業界初の芋100%焼酎で、独特のキレ味の特徴です。
[1,800ml/26度]

おすすめの飲み方

ロック



芋

蔓無源氏

10本の苗から復活させた「蔓無源氏」の芋を全量使い、大正時代の手法で仕込んだ、濃い味わいの焼酎です。
[1,800ml/26度]

おすすめの飲み方

ロック **ソーダ割り** **お湯割り**

明治21年創業

④ 有限会社中村酒造場



全銘柄を手造り甕仕込みにて醸す伝統の焼酎蔵。
小規模ではありますが、阿多杜氏・上堂菌孝蔵を筆頭に蔵人一同、お客様に納得していただける味を求めて日々焼酎造りに励んでおります。

営 8:00～17:00 (蔵見学10:00～16:00) ※要予約
見 通年 (予約時要確認、製造時期は9月～12月)
休 お盆、年末年始
定 10名
試 なし **売** なし
☎ 0995-45-0214
HP <http://nakamurashuzoujo.com>

〒899-4315 霧島市国分湊915



芋

なかむら

手造り甕仕込みならではの優しい芋の風味と伸びのある後口が特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **お湯割り**



芋

玉露 養仙人

濃厚な芋の香りと、白麹特有のじんわりと口の中に広がる芋の甘み特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

玉露 黒

黒麹ならではの力強い味わい。鹿児島で定番の甘い醤油を使った料理によく合います。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **お湯割り**

明治29年(1896年)創業

⑥ 白金酒造株式会社



創業当時から残る石蔵は明治10年西南の役の際に西郷隆盛率いる薩摩軍が陣を張ったと言われており、平成13年に国の登録有形文化財にも指定されました。石蔵では手造り焼酎を造る現場を見学でき、併設の売店では数十種類の芋焼酎や梅酒を無料で試飲を行っています。

営 10:00～18:00 (蔵見学10:00～18:00)
見 通年 (製造時期は9月～12月)
休 水曜日・年末年始
定 無 ※団体は要予約
試 あり **売** あり
☎ 0995-67-1496
HP <http://ishigura-m.jp>

〒899-5651 始良市脇元1933



芋



1869

石蔵ミュージアム限定商品。看板商品の「石蔵」と歴史ある「原酒」をブレンドした芋焼酎です。

[720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **お湯割り**



芋



手造り焼酎 石蔵

明治の手造り焼酎を再現した逸品。華やかな甘さと濃厚な味わいが特徴の手造り芋焼酎です。

[720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **お湯割り**



芋



スタックボトル 西郷

石蔵ミュージアム限定商品。芋焼酎としては珍しい吟醸酵母を使用。清酒のような吟醸香が味わえる芋焼酎です。
[300ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り**

昭和11年(1936年)創業

7 ニッカウキスキー株式会社 さつま司蒸溜蔵



82年の歴史を持つ加治木の小さな蔵、さつま司は、2017年9月にニッカウキスキー(株)の8番目の工場になりました。加治木の名所、行事を冠した「龍門滝」、「くも合戦」を展開しています。

営業 10:00～16:00 ※要予約

見 通年

休 土、日

定 少人数限定

試 あり 売 なし

☎ 0995-63-3161

HP <https://www.asahibeer.co.jp/s-tsukasa>

〒899-5212 始良市加治木町諏訪町200



芋



龍門滝 白麹

ふくよかな香りとまろやかですっきりした味わい。蔵の近くを流れる日本の滝百選で知られる滝の名にちなんで名づけられました。[1,800ml, 900ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り

芋



龍門滝 黒麹

黒麹仕込みが生んだ芳醇な香りとまろやかな深い味わいが特徴の本格芋焼酎です。

[900mlのみ/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り

芋



くも合戦

毎年6月第3日曜日に行われている加治木の伝統行事くも合戦。入賞者の方々にも提供している焼酎です。[1,800mlのみ/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り

TOPIC 4

おいしい健康法

ダイエットの強い味方、糖分ゼロ！

「お酒は太ってしまうからガマン。」そんなスタイルを気にする方にとって、まさに焼酎はピッタリ。糖分ゼロなので、ビールや日本酒よりも太りにくいお酒なのです。さらに飲む人の体質や体調に合わせて、自由に飲み方を調節できるのも焼酎のいいところ。もちろん、飲み過ぎや脂っこい料理の食べ過ぎはNG。焼酎に合うバランスのとれたレシピで、おいしくスタイルを維持しましょう。

BEER



缶1本(500ml)あたり
約16グラム

NIHONSHU



とっくり1本(1合)あたり
約8グラム

SHOCHU



お湯割りいくら飲んでも糖分

0グラム

焼酎で血栓予防！？

「本格焼酎」を飲むと、血中にできる血栓(血の塊)を溶かす酵素が分泌され「血栓症」を予防してくれます。その効果はワインの1.5倍もあるとされています。血栓は、心筋梗塞や脳梗塞の原因となる怖いもの。もちろん適量を守った上での話なので、焼酎と上手に付き合いましょう。

「飲み時」は休日の夕方？

休みの夜に「明日からまた仕事だ」と気が重くなることはありませんか？そう感じる方は要注意！ストレスは、血管が詰まる原因のひとつなのです。心筋梗塞などの血栓が詰まる病気は、週の始めの朝に発症することが多いそうです。適量の飲酒がストレス解消に効果があることは立証済み。休みの晩酌に血栓溶解効果が高い本格焼酎はいかがですか？

TOPIC 5

焼酎の飲み方のキホン！

ロック



芋の香りを抑えることができるので、すっきり飲みたい人にオススメ。コツは氷を入れた後ステアし、グラスを冷やしてから焼酎をゆっくり注ぐこと。氷が少し溶けて冷たくなったら飲み頃です。

お湯割り



「お湯が先、焼酎が後」が基本。こうすることで自然と対流がおこり、よくなじみます。焼酎はゆっくり注ぐのがおすすめ。芋の香りがふわりと立ち上がり、まろやかになります。お湯は熱湯ではなく80℃くらいの温度のものを使って。

水割り



好みやその日の体調に合わせて自由に割ってOK。そそぐ順番は「焼酎が先、水は後」。水は軟水のミネラルウォーターがオススメ。

前割り



焼酎をさらにおいしくする、とっておきの方法です。水割りをつくる要領であらかじめ好みの割合で割り、そのまま一晩寝かせておきます。ホームパーティーなど、おもてなしの時にオススメです。

おうちでカンタン

焼酎カクテルレシピ！

定番の飲み方だけでなく、自分の好みで色々な味を楽しむことができるのも焼酎の魅力！

自宅で簡単につくれるので、気分に合わせて楽しんで。

カクテルデザート／

モスコミュール風

ジンジャーエール

焼酎

3 : 1



黒糖カルアミルク風

黒糖焼酎 牛乳

糖蜜

3 : 1 : 3



牛乳を
ホットにしても
美味しい！

ソルティードッグ風

グレープフルーツジュース

焼酎(黒麹)

3 : 1



ブルーベリー焼酎
(ホット)

ブルーベリージャム 焼酎(黄麹)

お湯

2 : 3 : 1



黒糖焼酎アフオガード

ラムレーズンアイス

黒糖焼酎

3 : 1



黒糖焼酎を
かけるだけで
驚くほど美味！

大隅エリア

OSUMI AREA

かのやばら園

8haの敷地に約50,000株のばらが植えられている、日本最大級のばら園です。春と秋には「ばら祭り」も開催します。

住 鹿屋市浜田町1250
☎ 0994-40-2170



大正元年創業

① 木場酒造有限会社



木場酒造のある末吉町は自然豊かな小さな町です。東を望めば緑豊かな山岳地帯、中央部は肥沃な田園地帯、西には畑作を中心とした高原地帯を形成しています。のどかで素朴な自然が残る場所で、こだわりの本格焼酎を造り続けています。

営業 8:00～17:00 (蔵見学不可)
見 通年 (製造期間は9月～11月)
休 日祝、お盆、年末年始
定 —
試 なし **売** あり
☎ 0986-76-2383

〒899-8604 曾於市末吉町諏訪方8881-2



芋



一人蔵

令和元酒造年度 鹿児島県本格焼酎鑑評会において最高位である総裁賞を代表受賞いたしました。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **ストレート**

大正5年創業

② 丸西酒造合資会社



創業百年を越える焼酎蔵であり、地元と共に歩んできた蔵。焼酎作りにおいて「伝統」と「創造」の2つの柱をもって取り組んでおります。

営業 8:00～17:00 ※要予約 (日時は事前にご確認をお願いします)
見 通年 (製造期間は9月～12月)
休 日曜日、祝日
定 無
試 あり **売** あり
☎ 099-475-0111
HP <http://www.marunishi-shuzo.com>

〒899-7503 志布志市有明町蓬原1397-1



芋



むかしむかし

丸西酒造の看板商品。三年以上熟成させた焼酎を、ビンの中に蔵人の想いも一緒に入れて皆様の元へ。

[1800ml, 720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り**

芋



蓬原

丸西酒造のある「有明町蓬原」の地名を冠した焼酎。味わい・香りはどことなくつかしい。

[1800ml, 900ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り**

芋



幸湧香(こうわか)

チャレンジ焼酎的な商品であり、毎年、使用するさつまいもの品種を変えて、さつまいもを完熟させてから仕込む。

[1800ml, 720ml/25度、30度]

おすすめの飲み方

ロック **ソーダ割り**



大川原峽

大川原峽は大淀川の上流部にあり、曾於八景の一つに挙げられる景勝地です。大小の岩が約2km余り続く美しい渓谷です。

住 曾於市財部町下財部6472
☎ 0986-74-2555 (大川原峽キャンプ場管理事務所)



道の駅 たるみず湯っ足り館

60mの長い足湯は無料で楽しみ、併設してあるお店では、四季折々の新鮮な野菜や果物、海産物も購入できます。

住 垂水市牛根麓1038-1
☎ 0994-34-2237



大慈寺

興国元年(1340年、慶応3年)に開かれた古い歴史のある寺院。門前の仁王像のほか、創建以来の貴重な文化財が多数収蔵されています。

住 志布志市志布志町2-1-19
☎ 099-472-2224 (志布志市総合観光案内所)



荒平天神

県道68号線沿いにある海に突き出た島のような岩山上(天神島)に神社が建立されている風光明媚な場所。学問の神様、菅原道真公が祀られています。

住 鹿屋市天神町
☎ 0994-31-1121 (鹿屋市ふるさとPR課)



神川大滝公園

落差25m、幅35mで、迫力ある姿は力強いエネルギーが感じられ、見ていて飽きません。飛び散る水しぶきにはマイナスイオンたっぷりです。

住 肝属郡錦江町神川12382
☎ 0994-22-3022 (錦江町観光交流課)

昭和3年(1928年)創業

③ 農業法人 八千代伝酒造株式会社



原材料栽培から醸造まで農醸一体で焼酎造りに取り組んでいます。新鮮な芋や熟成芋の使用も自由自在。2019年から麴用米の栽培も始めました。田に流れる水は仕込み水と同じ水系の川から引きます。私達は原材料造りから焼酎造りと考えます。

営業 10:00～16:00
見 不可
休 土、日、祝、お盆、年末年始
定 無し
試 なし 売 なし
☎ 0994-32-0024
HP <http://yachiyoden.jp>
〒891-2111 垂水市新御堂鍋ヶ久保1332-5



芋

八千代伝(黒)
当日収穫・当日仕込みの最高鮮度のサツマイモを使用。黒麹は甘みとコク。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り



芋

熟柿
年一回秋限定生産のブランドです。大人気商品です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック お湯割り ストレート



芋

つるし八千代伝
自社栽培紅ハルカをつるし熟成し焼酎の仕込みに使用します。蜜・紅茶様の香り、初味と後味のバランス、舌にのる甘味が特徴。※本作は、2019年7月に特許取得しました。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック お湯割り

明治34年(1901年)創業

④ 天星酒造株式会社



平成22年12月「老松酒造」から「天星酒造」へと社名を変更し、銘柄も一新。地元大崎町菱田の超軟水を活かした口当たり優しい飲み口の焼酎が特徴。「早垂蒸留」や「手曳きろ過」などの独自技法の開発も積極的に行っています。

営業 8:00～17:00 (蔵見学9:00～15:00) ※要予約
見 通年 (製造時期は9月～12月)
休 土日祝
定 10名
試 あり 売 あり
☎ 099-477-0510
HP <http://tensei-shuzo.com>
〒899-7301 曽於郡大崎町菱田1270



芋

天星醍醐
芋の濃厚な風味を閉じこめる「手曳きろ過」製法によって生まれた逸品。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

吞酔楽(てんすいらく)
伝統製法で造られた芋焼酎をかめ壺でじっくり貯蔵熟成させた円やかタイプの芋焼酎。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック お湯割り



昭和43年(1968年)創業

⑤ 若潮酒造株式会社



昨年芋焼酎ベースのGINを発売し、製造段階で様々な発見があり、これまでよりもさらに豊かで面白い焼酎造りの可能性を感じました。今後の若潮酒造にぜひご期待ください。

営業 8:00～16:00 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約
見 通年
休 土、日、祝
定 なし
試 あり 売 あり
☎ 099-472-1185
HP <http://wakashio.com/>
〒899-7104 志布志市志布志町安楽215



芋

さつま白若潮
しっかりと芋を感じさせながら丸さを感じる飲み口の心地よい焼酎です。

[1,800ml, 900ml, 720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り お湯割り



芋

さつま黒若潮
黒麹独特のコクがあり、まろやかで甘口の酒質が特徴です。

[1,800ml, 900ml, 720ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り お湯割り



芋

さつま黄若潮
黄麹仕込み特有の華やかな香りとほのかな甘みの中にキレのある焼酎です。

[1,800ml, 720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り

明治37年創業

⑥ 新平酒造株式会社



社員全員が「お客様が口にされるものをお造りしている」という責任を肝に銘じ、原材料及び製造工程の品質管理を徹底し、決して手を抜かず、気を抜かず、芋焼酎の新たな金字塔を築くことを目指しています。

営業 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約
見 通年 (製造時期は9月～12月)
休 日曜、お盆、年末年始
定 40名
試 あり 売 あり
☎ 099-476-0024
HP <http://www.shinhira.co.jp>
〒899-7304 曽於郡大崎町横瀬2366



芋

大金の露
素材にも造りにも最高級の品質を守り抜いた逸品です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り ストレート



芋

金計佐
昔ながらの甕仕込みを行い、木樽蒸留器で錫蛇管を用い蒸留した逸品です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り ストレート

昭和50年創業

7 大海酒造株式会社



原料は契約農家栽培による大隅半島鹿屋市産のさつまいもにこだわり、安心安全な焼酎造りを杜氏の大半礼良行を中心に行っております。

営業 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約
見 通年 (製造期間は9月～11月)
休 土日祝、お盆、年末年始
定 10名
試 あり **売** なし
☎ 0994-44-2190
HP <http://www.taikai.or.jp>
〒893-0016 鹿屋市白崎町21-1



芋

さつま大海

スタンダードな芋焼酎。お湯割り
が最適です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り **お湯割り**



芋

大海蒼々

クセを抑えたふくよかな甘みと、す
っきりとした味わいが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り** **お湯割り**



芋

薔薇の贈り物

原料に「かのやばら園」で栽培さ
れた薔薇を使用した焼酎です。

[300ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り**

昭和46年創業

8 小鹿酒造株式会社



小鹿酒造では農業法人小鹿農業生産組合と連
携し、さつまいもの栽培から芋焼酎製造までを
一貫して行い、しっかりとした芋焼酎の香味を
持ちながら後味の良い、日々の晩酌に飽きのこ
ない焼酎造りを行っています。

営業 8:00～17:00 (蔵見学9:00～15:00) ※要予約
見 通年 (製造時期は8月中旬～11月中旬)
休 日祝(土曜は不定期)、お盆、年末年始
定 40名(要相談)
試 あり **売** なし
☎ 0994-58-7171
HP <http://www.shochu-kojika.jp>
〒893-1101 鹿屋市吾平町上名7312



芋

小鹿

晩酌に最適なすっきり甘い、飽き
のこない味わいです。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

小鹿黒

コク深く濃厚な黒麹仕込み。それ
でいてすいすい飲める焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り **お湯割り**



芋

青とんぼ

果物のような香りとスムーズな
のど越しが特徴です。

[720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り**

明治3年(1870年)創業

9 岩川醸造株式会社



創業当時から変わらぬこの地で焼酎造りを始めてお
ります。古くから受け継いできた伝統の技法と最新の
技術を融合し、日々美味しい焼酎造りに専念してお
ります。地元で採れたさつまいもとシラス台地で磨か
れた天然地下清水で仕込まれた焼酎は逸品です。

営業 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約
見 通年 (製造時期 8月中旬～12月中旬)
休 土日祝、お盆、年末年始
定 10名
試 なし **売** なし
☎ 099-482-1151
HP <http://www.iwagawa.co.jp>
〒899-8102 曽於市大隅町岩川16557-6



芋

おやつとさあ

ほのかな香りの中にも濃厚な本
格芋焼酎本来の味を楽しめます。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ソーダ割り **お湯割り**



芋

おやつとさあ 黒麹造り

キリッとした喉越しの中に黒麹独
特の甘みが感じられます。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ソーダ割り **お湯割り**



芋

薩摩邑

黒麹特有の甘みとコク、キリッとし
た味わいで、のど越しが良く食事
の味を邪魔しない飲みやすい焼
酎に仕上げました。
[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り**

明治43年(1910年)創業

10 太久保酒造株式会社



創業明治43年。昔ながらの和甕壺仕込み。関連
農場にて主原料のさつま芋を100%生産。安納
芋、紅はるか等のさつま芋を熟成させ、焼き芋
にして仕込んだ焼き芋焼酎がおすすめです。

営業 8:00～17:00 (蔵見学10:00～16:00) ※要予約
見 通年 (製造時期 10月～2月)
休 土曜日・日曜日・祝祭日
定 20名
試 あり **売** あり
☎ 099-487-8282
HP <http://ookuboshuzo.com>
〒899-7603 志布志市松山町尾野見1319-83



芋

薩摩の皇帝 侍士の門

幕末から明治にかけての鹿児島
のサムライ達が飲んでいたであ
ろう芋焼酎の復活。

[18,000ml、4,500ml、1,800ml、720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック **水割り**



芋

伝承古式黄麹 太久保

鹿児島島の焼酎は元来黄麹でした。
徹底した温度管理を行い、黄麹の
みを使い、その他一切を加えず、純
粋黄麹100%の全量黄麹仕込み。
[1,800ml、720ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

華奴

原料に白麹を使用。すっきりと飲
みやすい仕上がり。原料の芋は関
連農場で100%生産。和甕壺で丹
念に仕込んだ甕壺芋焼酎。
[1,800ml、900ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り

種子島・屋久島エリア

TANEGASHIMA・YAKUSHIMA AREA

白谷雲水峡

照葉樹林や珍しいシダ、コケなどが生い茂る白谷川沿いの歩道では、重なり合う巨岩、溪谷や川岸の自然が様々な美しい姿を見せ、まさに大自然の造りあげた庭園です。

- 住** 熊毛郡屋久島町宮之浦岳・石塚国有林内
- ☎** 0997-42-3508 (屋久島レクリエーションの森保護管理協議会)



浦田海水浴場

青い海、白い砂浜が美しいこの海水浴場・キャンプ場は、種子島の北側に位置し、周りを森林に囲まれた静かな入り江です。

- 住** 西之表市国上89-4
- ☎** 0997-22-1111 (西之表市経済観光課)



千人座の岩屋

太平洋の荒波が作り出した洞窟。千人座れるほど広いことからその名がつけました。干潮時には洞窟の奥まで入ることができます。

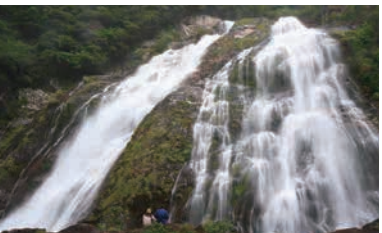
- 住** 熊毛郡南種子町平山広田
- ☎** 0997-26-1111 (南種子町企画課)



種子島宇宙センター

総面積約970万㎡にもおよぶ日本最大のロケット発射場。種子島東南端の海岸線に面しており、世界一美しいロケット発射場と言われています。

- 住** 熊毛郡南種子町大字荃永字麻津
- ☎** 0997-26-2111



大川の滝

「日本の滝百選」にも選ばれた雄々しいイメージの滝。滝壺の真下まで近づけるので、九州一の高さを誇る88mからの豪快な水しぶきを体感できます。

- 住** 熊毛郡屋久島町栗生
- ☎** 0997-43-5900 (屋久島町商工観光課)



縄文杉

屋久島では樹齢千年以上の高齢杉を特に屋久杉と呼び、縄文杉は確認されている屋久杉の中でも最大級の老木です。

- 住** 熊毛郡屋久島町
- ☎** 0997-43-5900 (屋久島町商工観光課)

明治36年創業

高崎酒造株式会社



種子島にて芋焼酎の製造をしています。主原料のさつまいもは、全て地元種子島産の新鮮な生芋を使用しています。弊社は、代表銘柄の「しま甘露」をはじめ、出荷の大半が地元の種子島向けですが、島外の方にも飲んでいただきたいと思ひます。

- 営業** 8:00～17:00 ※要予約
- 見** 通年 (製造期間は9月～12月)
- 休** 日曜、お盆、年始
- 定** 30名
- 試** あり **売** なし
- ☎** 0997-25-0707
- HP** <http://www.takasakishuzo.com>

〒891-3102 西之表市安納字苗代岡1861-2 (安納工場)



明治35年創業

種子島酒造株式会社



明治35年の創業以来ずっと守り続けてきた伝統製法「和甕仕込み」と、全て自社農園で栽培した3種類の原料芋 (白豊芋・種子島紫芋・安納芋) を用い、こだわりの焼酎を造り続けています。

- 営業** 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00)
- 見** 通年 (製造時期は9月～12月)
- 休** 日祝、お盆、年末年始 (不定期のため要確認)
- 定** 要相談
- 試** あり **売** あり
- ☎** 0120-77-0265
- HP** <http://www.tanegasima.co.jp>

〒891-3101 西之表市西之表13589-3



しま甘露

弊社の代表銘柄で、飲み飽きないさつま芋の素朴な甘み特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り 湯割り



しま安納

種子島産安納芋を原料に使用。安納芋ならではの強い甘味とコクが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り 湯割り



しまむらさき

種子島産紫芋を原料に使用。スッキリとした飲みやすさが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り 湯割り



貯蔵熟成久耀

熟成した原酒にその年の新酒をブレンドした焼酎で、コクのある味わい深い焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り 湯割り



紫 (ゆかり)

種子島紫芋で造った焼酎。味と香りに優れ、ほんのり甘い焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り 湯割り



夢蔵 安納

安納芋で造った焼酎。程よい甘みとさわやかな喉越しで軽い飲み口の焼酎です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り 湯割り

昭和元年（1926年）創業

③ 上妻酒造株式会社



町内には種子島宇宙センターを擁す「宇宙に一番近い蔵」です。昔ながらの小さな蔵ですが、昭和元年の創業以来、地域に根差した種子島焼酎として、今も昔も変わらず、人々に愛され親しまれる焼酎を造り続けています。

営業 8:00～17:00（蔵見学9:00～16:00）※要予約

見学 通年（製造期間は9月～12月）

休業 土日祝、お盆、年末年始

定員 10名

試飲 あり **販売** あり

電話 0997-26-0012

HP <http://kouzuma-shuzou.com>

〒891-3701 熊本郡南種子町中之上2480



芋

南泉

創業当初から守り続けられている上妻酒造伝統の焼酎。ふつくと丸みを帯びた味わいです。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

宝満

古代米の赤米を原料に白麹で仕込んだ焼酎です。気品ある香りと力強い味わいを併せ持つ逸品。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

むらさき浪漫

種子島産の紫芋（種子島ゴールド）使用。フルーティーですっきり軽快な味わいの優しい飲み口です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り

明治5年創業

④ 本坊酒造株式会社 屋久島伝承蔵



本坊酒造が『世界自然遺産の島 屋久島』で焼酎造りを開始したのが1960年。以来50年以上に渡り、屋久島に根ざした焼酎蔵として「屋久島伝承蔵」は歩んできました。屋久島の大自然に包まれ稀少な本格焼酎の逸品を生み出しています。

営業 9:00～16:30 ※要予約

見学 通年（製造時期は9月～12月）

休業 年中無休（臨時休業あり）

定員 25名

試飲 あり **販売** あり

電話 0997-46-2511

HP <http://www.hombo.co.jp>

〒891-4311 熊本郡屋久島町安房2384



芋

屋久杉

竈壺仕込みならではの甘みとコク、うまみを持ち、豊かな香り、芳醇な味わいが楽しめます。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

お湯割り



芋

水ノ森

手造り竈壺仕込み芋焼酎。屋久島の柔らかい水と、島内産さつま芋「白豊」を原料に造りました。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り



芋

原酒 屋久杉

竈壺仕込みならではの甘みとコク、うまみを持ち、芳醇な味わいが楽しめます。“屋久杉”の原酒。

[720ml/37度]

おすすめの飲み方

ロック ストレート

TOPIC 6

黒薩摩（A,E,G,H,I）

鉄分の多い鹿児島の土と、シラスや凝塊岩などに雑木灰を調合したうわ葉を使った、素朴で剛健な焼物で「黒もん」とも呼ばれます。庶民生活道具として鹿児島の人人々に愛用されてきた焼物です。

A：焼耐カップ E：焼耐カップ G：そらきゅう H：黒ぢよか I：おちょこ

薩摩切子（C,D）

薩摩藩により幕末に創作された色被せカットガラス。一度生産が途絶え、約百年の時を経て復元されました。特徴は透明なクリスタルガラスに被せた色ガラスのカットによる「ぼかし」と呼ばれるグラデーションの美しさにあります。

C：復元（赤） D：創作（紫）

薩摩錫器（B）

江戸時代、鹿児島市の錫山で産出された錫により錫器が生産されるようになりました。特徴は、錫が持つ柔らかい光沢と重量感、独特の梨地肌と呼ばれる表面仕上げの伝統美にあります。

白薩摩（F）

白土を使った「白もん」といわれる「白薩摩」は珍重され、藩主のみに使用が許された焼物。その繊細で優雅な見た目は酒器としてだけでなく鑑賞用としても人気です。そらきゅうは（鹿児島独特の盃です。）「ソラっ!!」と注がれて、「キューっ!!」と飲み干すことから名付けられました。

F：そらきゅう

焼酎×伝統的工芸品



本場大島紬

1300年の歴史をもつ本場大島紬は、我が国において最も長い伝統をもつ織物です。30数工程という気の遠くなるような複雑な工程と半年から1年以上もの長い年月をかけ、その多くが手作業により作られています。

ご購入できるお店／鹿児島ブランドショップ【P5に掲載】 〒892-0821 鹿児島市名山町9-1（鹿児島県産業会館1F） TEL099-225-6120

むじよか酒器（白薩摩）

鹿児島弁で「かわいい」という意味の通り、飲み口をハート型にするなど、思わず手に取りたくなるデザインが特徴の新しい酒器です。黒薩摩も含め21の窯元が製作しています。



ほぼすべての酒器に、焼酎を5:5で割るときの目印がついています。



上から見るとハート型になるようにつくられています。

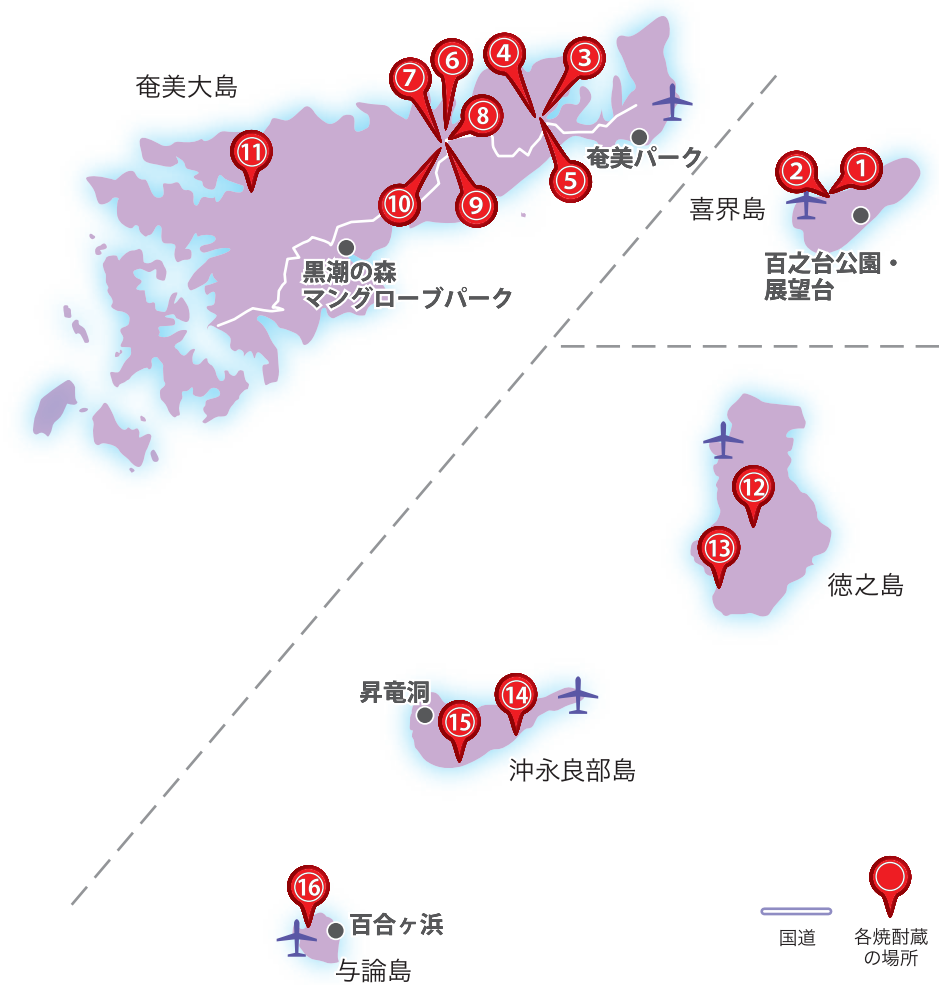
奄美群島エリア

AMAMI-GUNTO AREA

闘牛

徳之島は闘牛の島として知られ、年間20回程度開催されています。牛達がぶつかり合う様は圧巻です。

住 徳之島島内
☎ 0997-83-4111
 (徳之島闘牛連合会事務局(徳之島町地域営業課(みのり館)))



奄美パーク

黒潮の流れの中で育まれた奄美の自然、歴史や文化、産業などを紹介。群島全体の観光拠点として「奄美の郷」「田中一村記念美術館」を中核とする施設です。

住 奄美市笠利町節田1834
☎ 0997-55-2333



黒潮の森 マングローブパーク

亜熱帯の豊かな原生林を、カヌーでじっくりと見てまわるのも奄美の醍醐味。豊かなマイナスイオンに包まれるような心地よさが味わえます。

住 奄美市住用町石原478
☎ 0997-56-3355



百之台公園・展望台

平坦な地形の喜界町で最も高い台地・百々台は、島の中央部に広がる標高203m、約700haの広大な隆起珊瑚礁高台地です。

住 大島郡喜界町嘉鈍2279
☎ 0997-65-1111 (喜界町企画観光課)

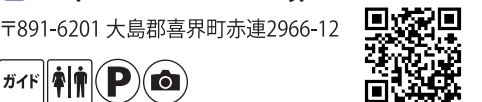
大正5年(1916年)創業

① 喜界島酒造株式会社



鹿児島県の南約380km、奄美群島5島でのみ製造許可されている黒糖焼酎。味の違いは貯蔵する時、何をどこまで引き、どこまで残すか。弊社の商品は、全て丁寧にじっくりと1年以上貯蔵熟成させた後、蔵出しします。

営 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00)※要予約
見 通年(製造期間 1月～3月)
休 日祝、お盆、年末年始、第2・第4土曜日
定 15名
試 あり **売** なし
☎ 0997-65-0251
HP <http://www.kurochu.jp>
 〒891-6201 大島郡喜界町赤連2966-12



大正5年創業

② 朝日酒造株式会社



奄美諸島でのみ製造されている「黒糖焼酎」をシマ(喜界島)にこだわり、サトウキビ栽培から一貫した「ものづくり」に挑戦し続け、酒を通して喜界島を発信する企業として日々取り組んでいます。

- サトウキビ・白ゴマの「JGAP」認証取得
- 【国産初】純黒糖・白ゴマの「有機JAS」認証取得

営 8:00～17:00 ※要予約
見 通年(製造時期は10月～翌7月)
休 第2・第4土曜、日祝、旧盆※、年末年始
定 15名
試 あり **売** あり
☎ 0997-65-1531
HP <http://www.kokuto-asahi.co.jp>
 〒891-6202 大島郡喜界町湾41-1



黒糖	黒糖	黒糖
喜界島 1年以上貯蔵した焼酎。黒糖の香ばしい風味が楽しめます。	キャプテンキッド 常圧蒸留原酒を長期熟成した軽梅貯蔵酒です。	三年寝太蔵 3年以上貯蔵熟成した古酒。蔵自慢の一品です。

[1,800ml/25度]	[720ml/43度]	[1,800ml/30度]
おすすめの飲み方 ロック 水割 お湯割 カクテル	おすすめの飲み方 ロック ストレート バーニャルシヨット	おすすめの飲み方 ロック 水割 お湯割 ストレート



黒糖	黒糖	黒糖

朝日 創業以来の銘柄で、原料由来のコクと後味にキレがあります。	陽出る國の銘酒 自家製黒糖で仕込み、5年間じっくりと熟成させました。年々の違いを楽しめます。	たかたろう 減圧蒸留の特性を活かした軽快でフルーティな味わいが特徴。「たかたろう」は入道雲のことです。
---	--	---

[1,800ml/30度]	[360ml/42～44度]	[1,800ml/25度]
おすすめの飲み方 ロック 水割 お湯割 ストレート	おすすめの飲み方 ロック 水割 お湯割 ストレート	おすすめの飲み方 ロック 水割 ソーダ割

※旧盆とは…45ページ下参照。

営…営業時間 **見**…見学時期 **休**…休業日 **定**…定員 **試**…試飲 **売**…販売 **HP**…ホームページ
🍴…食事処あり **🛖**…休憩所あり **🗺**…ガイド対応 **🚻**…トイレあり **P**…駐車場あり **📷**…撮影可 **♿**…バリアフリー対応

昭和45年(1970年)創業

奄美大島酒造株式会社



昭和57年に奄美大島で最も水が美味しいと言われる龍郷町に移転。奄美大島産黒糖を100%主原料として使用。ミネラル豊富な天然地下水で丹念に醸造。レギュラー酒でも2年以上貯蔵熟成させる事で黒糖の甘い香りとやわらかなコクを引き出しています。

営業 9:00～16:00 (案内有10:00、14:00、16:00) ※要予約

見 通年 (製造期間は1月～5月・10月～11月)

休 日祝、旧盆*、年末年始

定 30名

試 あり 売 あり

☎ 0997-62-3120

HP <http://www.jougo.co.jp>

〒894-0104 大島郡龍郷町浦1864-2



黒糖

じょうご

奄美大島産の黒糖を100%使用。仕込みに使う名水の名を冠した減圧蒸留です。フルーティーな香りが中心で口当たりやわらかくまろやかな焼酎です。[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り お湯割り



黒糖

高倉

奄美大島産の黒糖を100%使用。3年以上熟成した原酒を、さらに檜樽で貯蔵。黒糖の香りと檜樽に貯蔵したことでより酸化した香りが立ち上がります。[1,800ml/30度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り



黒糖

浜千鳥乃詩

奄美大島産の黒糖を100%使用。常圧蒸留で2種類の原酒をブレンドして2年以上貯蔵。黒糖の香りがおだやかな仕上がりです。[1,800ml/30度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り

昭和32年創業

有限会社山田酒造



黒糖

あまみ 長雲

沖縄産黒糖を使用。黒糖の風味が感じられ、飲み飽きない焼酎です。

[1,800ml/30度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り



黒糖

長雲 一番橋

奄美大島産黒糖を使用し、より強く黒糖の風味を閉じ込めました。

[1,800ml/30度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り

平成3年(1991年)創業

町田酒造株式会社



黒糖焼酎の業界で、他社に先駆けて減圧蒸留製造の技法を取り入れた代表銘柄である「里の曙」は、芳醇な香りとまろやかな味わいが特徴。黒糖焼酎のイメージを変えたといわれており、女性にも好評。

営業 8:00～17:00 (蔵見学9:00～12:00/13:00～16:00) ※要予約

見 通年

休 土・日・祝、GW、旧盆*、年末年始

定 50名

試 あり 売 あり

☎ 0997-62-5011

HP <https://www.satoake.jp/>

〒894-0105 大島郡龍郷町大勝3321



黒糖

三年貯蔵 里の曙

町田酒造の代表銘柄。黒糖のほのかな甘い香りに飲み飽きない軽快な旨さが特徴。幅広い料理との相性の良さをお楽しみいただけます。[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り お湯割り



黒糖

三年貯蔵 奄美の杜

まろやかな風味。奄美を愛した孤高の画家田中一村の「奄美の杜〜ピロウとアカショウビン〜」という作品をラベルに起用した気品溢れるお酒。[720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り ストレート



黒糖

鹿児島限定商品 一村

琥珀色に輝く一村は、檜樽貯蔵(常圧蒸留)の焼酎と減圧蒸留の「里の曙」を絶妙のバランスでブレンド。黒糖焼酎と檜樽の相性の良さは焼酎ファン以外からも注目されています。[720ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り ワカテル

昭和27年創業 平成28年より社名変更

奄美伝承蔵 渡酒造株式会社



黒糖

あまみ六調 黒

ダークチョコレートの様な香りと熟成感たどる旨味ある辛口。

[1,800ml/30度]

おすすめの飲み方

ロック ソーダ割り お湯割り



黒糖

あまみ六調 白

ウォーターメロンの様な爽やかな香りとメープルシロップの様な滑らかな甘い味わい。

[1,800ml/20度]

おすすめの飲み方

ロック ソーダ割り



黒糖

愛加那

樽香の柔らかな香りとさっぱりした口当たり。愛加那の純粋な想いとやさしさを感じさせる樽香のブレンド焼酎。[500ml/18度]

おすすめの飲み方

ストリート 燗付

「温故知新×挑戦」
伝統的な製法と蔵人の若くて熱い情熱を融合させ、祝宴の中でお客様の嬉しい笑顔が、溢れる場面の「いつも傍らに」あり続ける黒糖焼酎を目指しています。

営業 8:30～17:30 (蔵見学1日2回10:00、15:00) ※要予約

見 通年 (製造時期はその年によって異なります)

料 500円

休 日祝、旧盆*、年始

定 10名

試 あり 売 あり

☎ 0997-52-0631

HP <http://watarie69.com>

〒894-0006 奄美市名瀬小浜町25-3



※旧盆とは …旧暦である太陽太陰暦で7月15日を中心に営まれるものです。しかしこの「旧盆」は新暦と対応していないため、新暦の8月上旬から9月上旬までの間を毎年移動していますので、暦で確認しなければなりません。

営業 …営業時間 見 …見学時期 休 …休業日 定 …定員 試 …試飲 売 …販売 HP …ホームページ
食事処あり 休憩所あり ガイド対応 トイレあり 駐車場あり 撮影可 バリアフリー対応

昭和26年創業

7 有限会社富田酒造場



蘭館山の麓で創業。32個の大甕で、昔ながらのどんぶり仕込で黒糖焼酎を造る唯一の蔵です。国産米を黒麹で醸し、国産黒糖を使って甕仕込みを行うのも当蔵のみです。

営業 9:00～17:00
(蔵見学14:00～17:00、その他の時間は応相談) ※要予約
見 通年 (製造時期は1月中旬～7月中旬・9月～12月)
料 大人1名500円(お土産付)
休 日曜、旧盆^{*}、年末年始
定 10名
試 あり 売 なし
☎ 0997-52-0043
HP <http://www.kokuto-ryugu.co.jp>
〒894-0034 奄美市名瀬入舟町7-8



 黒糖	 黒糖	 黒糖
龍宮 ほのかな甘い香りとキレの良い味わいは飲み飽きしない逸品です。	まーらん舟 美味しい徳南製糖の黒糖の旨味をたっぷり味わえます。	らんかん 数量限定で販売している原酒です。
[1,800ml/30度] おすすめの飲み方 ロック 水割り お湯割り 酎カテル	[1,800ml/25度] おすすめの飲み方 ロック 水割り ストレート 酎カテル	[1,800ml/42～43度] おすすめの飲み方 ロック 水割り お湯割り 酎カテル

大正11年創業

8 合資会社弥生焼酎醸造所



奄美大島本島最古の蔵元。常圧蒸留の焼酎にこだわり、口あたりをクリアにしてコクの深い旨味のある焼酎を造り出しております。喉を通ったときのインパクトとそのあとにくる香りが持ち味です。

営業 8:00～17:00 ※要電話確認
見 通年 (製造時期は1月～4月)
休 日祝、旧盆^{*}、年末年始
定 20名
試 あり 売 なし
☎ 0997-52-1205
HP <http://www.kokuto-shouchu.co.jp>
〒894-0006 奄美市名瀬小浜町15-3



 黒糖	 黒糖	 黒糖
弥生 飲みやすいけどコクがあって旨味のある黒糖焼酎です。肉料理など濃厚な味の料理との相性が抜群です。 [1,800ml/30度] おすすめの飲み方 ロック お湯割り	まんこい 樽樽貯蔵の黒糖焼酎。名前は千客万来という意味。食中酒として、魚料理などと合わせて飲んでください。 [1,800ml/30度] おすすめの飲み方 ロック 水割り ソーダ割り	太古の黒うさぎ 日本航空の本格焼酎応援プロジェクトにてグランプリ受賞。「アミノクロウサギ」という天然記念物から名前をとった、口当たりの良い黒糖焼酎です。 [720ml/25度] おすすめの飲み方 ロック 水割り ソーダ割り

昭和2年(1927年)創業

9 西平酒造株式会社



奄美の豊富な天然水と良質な黒糖と国産米を原料に伝統的なかめ仕込み常圧蒸留の製法を守り、こだわりの黒糖焼酎を製造しています。代表銘柄は「加那(かな)」と「珊瑚(さんご)」長期貯蔵の古酒「加那伝説」シリーズや限定商品も人気です。

営業 9:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約
見 通年 (製造時期 11月～3月)
休 土日祝、旧盆^{*}、年末年始
定 10名
試 あり 売 あり
☎ 0997-52-0171
HP <http://kana-sango.jp>
〒894-0012 奄美市名瀬小俣町11-21



 黒糖	 黒糖
珊瑚 (さんご) 黒糖のふくよかな香りと甘さが全面に広がり、深みのある贅沢な風味。和食との相性GOOD。 [1,800ml/30度] おすすめの飲み方 ロック 水割り ソーダ割り お湯割り	加那 (かな) 淡い琥珀色と、奄美の大自然を彷彿させる芳醇な味わい。チーズ料理、チョコとの相性GOOD。 [1,800ml/30度] おすすめの飲み方 ロック 水割り ソーダ割り お湯割り

大正14年創業

10 株式会社西平本家



伝統へのこだわりと未来へのしなやかさ。大正14年の創業以来、丁寧な仕込みと常圧蒸留による黒糖焼酎を造り続けております。何よりも伝統の味を守りつつ、新たなニーズにも対応できるよう努力しております。

営業 10:00～16:00 ※要予約
見 通年 (製造時期は1月～4月)
休 土・日・祝
定 10名
試 あり 売 あり
☎ 0997-52-0059
HP <http://www.kokutou-shochu.com>
〒894-0016 奄美市名瀬古田町21-25



 黒糖	 黒糖	 黒糖
せやぎれ 黒糖の華やかな甘い香りと、無ろ過仕上げによるトロリとした味わいが特徴です。 [1,800ml/25度] おすすめの飲み方 ロック 水割り お湯割り ストレート	氣 (白) 当蔵に伝わる伝統製法「半麹3段仕込」により、上品な黒糖の甘い香りと米麹由来の旨みが調和した逸品です。 [1,800ml/25度] おすすめの飲み方 水割り お湯割り	天孫岳 黒糖焼酎の原酒を樽樽貯蔵することでスモーキーな香りとバナナ様の香りが楽しめる奥深い味わいです。 [1,800ml/30度] おすすめの飲み方 ロック 水割り ソーダ割り

※旧盆とは …旧暦である太陽太陰暦で7月15日を中心に営まれるものです。しかしこの「旧盆」は新暦と対応していないため、新暦の8月上旬から9月上旬までの間を毎年移動していますので、暦で確認しなければなりません。

平成8年(1996年)創業

11 株式会社奄美大島開運酒造



奄美大島の南西部 人口約1,700名の小さな村宇検村に、れんとの工場は位置します。「小さな村の大きな挑戦」をテーマに、情熱溢れる蔵人達が造る黒糖焼酎は、奄美群島最高峰で国立公園でもある「湯湾岳」の伏流水を用い、飲みやすさを追求し丹精込めて造られています。

営業 9:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約

見 通年

休 年末年始

定 20名

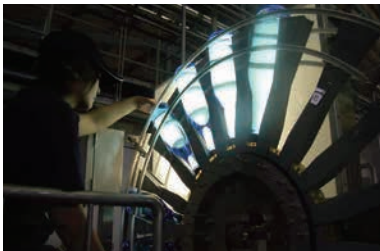
試 あり 売 あり

☎ 0997-67-2753

受付☎ 080-8557-4497

HP <http://www.lento.co.jp>

〒894-3301 大島郡宇検村湯湾2924-2



黒糖



奄美黒糖焼酎れんと

さわやかな香りと、すうつとした口当たり。キレが良くすっきりとした味わいです。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り



黒糖



奄美黒糖焼酎紅さんご

何も足さずに、樽100%で仕上げた新感覚の長期熟成酒。豊かな香りとやわらかな甘みが特徴です。

[720ml/40度]

おすすめの飲み方

ロック ソーダ割り



黒糖



奄美黒糖焼酎FAU (初留取り)

宇検村産の黒糖100%にこだわ、初垂れのみ使用した贅沢かつ希少な限定酒です。

[300ml/44度]

おすすめの飲み方

ロック ストレート

平成2年(1990年)創業

12 株式会社奄美大島にしかわ酒造



美しい大自然と独自の古い文化が色濃く息づいた奄美群島の1つ、「長寿の島」「子宝の島」の異名を持つ徳之島に、株式会社奄美大島にしかわ酒造があります。『情熱の逸杯、幸せの一杯』をコンセプトに、全国の皆様に奄美特産の黒糖焼酎をお届けします。

営業 9:00～17:00 (蔵見学10:00～16:00) ※要予約

見 通年

休 土日祝、年末年始 (事前予約のみ対応)

定 40名 (40名以上の場合は要相談)

試 あり 売 あり

☎ 0997-82-1650

HP <https://syuzouonline.shop-pro.jp/>

〒891-7105 大島郡徳之島町白井474-565



黒糖



島のナポレオン

徳之島の大自然に磨かれた天然水で仕込み、スッキリした口あたりと、ほのかな甘い香りが特徴です。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り ソーダ割り

黒糖



あじゃ黒

「あじゃ」とは徳之島の方言で「お父さん」の意味。常圧蒸留・黒麹仕込み・甕貯蔵の黒糖焼酎。

[1,800ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り

梅酒



燦々梅酒

全国でも珍しい黒糖焼酎仕込みの梅酒。国産梅の実を使用し、爽やかな甘みと香りに。

[720ml/12度]

おすすめの飲み方

ロック ソーダ割り

昭和27年創業

13 有限会社松永酒造場



昭和27年創業以来、代々女性が杜氏を務める蔵です。女性ならではの繊細で丁寧な仕込みが特徴。昭和40年、徳之島の造り酒屋が共同瓶詰会社「奄美酒類(株)」と協業化。「奄美」の単一ブランドとして販売されています。

営業 8:00～17:00 (蔵見学9:00～16:00) ※要予約

見 通年 (製造期間は11月～翌3月)

休 日祝、旧盆、年末年始

定 3名

試 あり 売 あり

☎ 0997-86-2070

〒891-8321 大島郡伊仙町阿三1283-1



黒糖



奄美

常圧蒸留により、黒糖焼酎ならではの甘い芳醇な味わいが楽しめます。

[1,800ml/30度]

おすすめの飲み方

お湯割り



黒糖



奄美の匠

白麹仕込みと黒麹仕込みをブレンドし飲みやすさを追求しています。

[900ml/25度]

おすすめの飲み方

ロック カクテル



黒糖



ときめきの島

樽で長期熟成した原酒を絶妙にブレンド。まろやかですっきりした味わいです。

[720ml/25度]

おすすめの飲み方

水割り ストレート

昭和44年創業

14 沖永良部酒造株式会社



昭和44年に島内6蔵元で設立された酒類共同瓶詰販売会社 (現在は4蔵元)。伝統を守りつつ、常にお客様の立場にたって物事を考え、お客様に喜ばれる焼酎を目指しています。

【構成蔵元】沖永良部酒造(株) 内東蔵 (有) 竿田酒造・(有) 沖酒造・(有) 神崎産業

営業 8:30～17:00 (蔵見学13:00～17:00) ※要予約

見 通年

休 日曜、一部祝日、年末年始

定 10名

試 あり 売 あり

☎ 0997-92-0185

HP <https://www.inenotsuyu.com/>

〒891-9122 大島郡和泊町玉城字花トリ1999-1

※要予約



黒糖



稲乃露

弊社代表銘柄にして主力商品。芳醇な香りとまろやかな味わいが特徴です。

[1,800ml/30度]

おすすめの飲み方

水割り お湯割り



黒糖



白ゆり

樽独特な風味とコクがあり、爽やかな口当たりが楽しめます。

[720ml/40度]

おすすめの飲み方

ロック ストレート



黒糖



はなとり

ほとんどクセも無くさらっとした飲み口の焼酎です。

[1,800ml/20度]

おすすめの飲み方

ロック ストレート

大正9年(1920年)創業

15 新納酒造株式会社



鹿児島市から南へ552キロに位置する沖永良部島・知名町の蔵元です。2020年に創業100年を迎えました。昔ながらの製法にこだわった「天下一」に加え、製法に工夫を凝らした「天下無双」、近年には減圧蒸留の「をちみつ」も人気です。

- 営業** 9:00～17:00※要予約
- 見学** 通年(製造期間は11月～4月)
- 休日** 日曜、年始
- 定員** 5名
- 試飲** あり **販売** あり
- 予約** (本社)0997-93-4620・(工場)0997-93-5232

〒891-9231 大島郡知名町田皆2360



黒糖



天下一

伝統的な製法で1年以上熟成させました。黒糖の甘い香りとコク、力強い味わいが人気の代表銘柄です。
[1,800ml/30度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り



黒糖



水連洞 古酒

雑味のない原酒を仕次ぎにて5年以上熟成させました。上品な香りと味わいの黒糖焼酎です。贈答品としても人気です。
[720ml/40度]

おすすめの飲み方

ロック



黒糖



天下無双

もろみに黒糖ブロックを直接投入して造りました。黒糖特有の甘い香りを取り込み、高めの度数を感じさせないまろやかな旨さです。
[500ml/35度]

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り

昭和22年(1947年)創業

16 有村酒造株式会社



鹿児島県最南端の島、与論島の唯一の蔵元です。昭和22年に創業し、黒糖を主原料に珊瑚礁から湧き出る地下水で1個の甕で1次～2次まで仕込んでいます。島のおもてなしの儀式“与論献奉”には欠かせない焼酎、是非一度お試しください。

- 営業** 8:00～17:00(蔵見学8:00～17:00※12時～13時昼休み)※要予約
- 見学** 通年(製造時期は10月～翌6月)
- 休日** 日祝、旧盆、年末年始
- 定員** 10名
- 試飲** あり **販売** あり
- 予約** 0997-97-2302

〒891-9301 大島郡与論町茶花226-1



黒糖



島有泉

甕仕込みで仕込みから割水まで硬水を使用。辛口のすっきりした飲み心地。

[1,800ml/20度]

おすすめの飲み方

ロック



黒糖



島有泉「黒麹仕込み」

甕仕込みで仕込みは硬水で割水は軟水を使用。まろやかな飲み心地。

[1,800ml/20度]

おすすめの飲み方

ロック お湯割り



黒糖



島有泉

黒糖の甘い香りとコクのある飲み心地。

[720ml/35度]

おすすめの飲み方

ロック ソーダ割り お湯割り

※旧盆とは…45ページ下参照。

TOPIC 7

鹿児島野菜のバーニャカウダ

旬な野菜をアンチョビ、ニンニク、オリーブオイルで作ったディップで頂くバーニャカウダ。南国鹿児島の太陽をいっぱい浴びた野菜で、ぜひお試しください。



さつまあげ

鹿児島を代表する、魚のすり身を油で揚げた郷土料理です。焼酎との相性も抜群で、鹿児島では「つきあげ」とも呼ばれます。ぜひ本場のさつまあげを本格焼酎とともに。



黒豚の角煮

黒豚をじっくりと煮込み、お箸で切れるほどの柔らかさです。地元では「とんこつ」と呼ばれる黒豚料理も人気です。



黒豚・黒牛のしゃぶしゃぶ

鹿児島産の黒豚と黒毛和牛のしゃぶしゃぶは、上質な肉質で本来の香りと旨味を味わえます。ポン酢やゴマだれ、蕎麦つゆなどで食します。



カツオ腹皮唐揚げ

腹皮はカツオ1匹から1枚しかとれない貴重な部位。全国でも有数の産地である枕崎市の新鮮なカツオの腹皮は、焼くのはもちろん、唐揚げも絶品。おつまみやご飯のおかずとして最適です。



ブリ刺身

鹿児島は、養殖ブリの生産量日本一です。海に囲まれた鹿児島県のブリは、脂がのり絶品です。

きびなごの刺身

薩摩料理として有名な1品です。鹿児島では、酢味噌を付けて食べます。



けいはん 鶏飯

奄美群島を代表する郷土料理です。ご飯の上に鶏肉やバパイアの味噌漬け、しいたけなどの具を乗せ、鶏のだし汁をたっぷり注いで食べます。



黒さつま鶏の炭火焼

新しい鹿児島の「黒」として誕生した黒さつま鶏は、適度な脂肪とたっぷりの旨味成分を持ち、炭火焼にするとジューシーな肉汁と旨味が口に広がります。



焼酎に合う 鹿児島料理

蔵元一覧《五十音順》

あ行

- 朝日酒造株式会社（大島郡喜界町）…P44
- 株式会社奄美大島開運酒造（大島郡宇検村）…P49
- 奄美大島酒造株式会社（大島郡龍郷町）…P45
- （株）奄美大島にしかわ酒造（大島郡徳之島町）…P49
- 奄美伝承蔵 渡酒造株式会社（奄美市名瀬）…P46
- 有村酒造株式会社（大島郡与論町）…P51
- 出水酒造株式会社（出水市文化町）…P21
- 岩川醸造株式会社（曾於市大隅町）…P38
- 宇都酒造株式会社（南さつま市加世田）…P12
- 雲海酒造（株）出水蔵（出水市上鯖渚）…P21
- 大石酒造株式会社（阿久根市波留）…P22
- 大口酒造（株）第二蒸溜所（伊佐市菱刈）…P20
- 太久保酒造株式会社（志布志市松山町）…P38
- 大山酒造合名会社（伊佐市菱刈）…P20
- 有限会社大山甚七商店（指宿市西方）…P14
- オガタマ酒造株式会社（薩摩川内市永利町）…P25
- 沖永良部酒造株式会社（大島郡和泊町）…P50

か行

- 鹿児島酒造（株）黒瀬杜氏伝承蔵（阿久根市栄町）…P23
- 神酒造株式会社（出水市高尾野町）…P22
- 喜界島酒造株式会社（大島郡喜界町）…P44
- 株式会社霧島町蒸留所（霧島市霧島田口）…P28
- 株式会社祁答院蒸溜所（薩摩川内市祁答院町）…P26
- 上妻酒造株式会社（熊本郡南種子町）…P41
- 国分酒造株式会社（霧島市国分）…P30
- 小鹿酒造株式会社（鹿屋市吾平町）…P37
- 木場酒造有限会社（曾於市末吉町）…P34
- 小牧醸造株式会社（薩摩郡さつま町）…P24
- 小正醸造株式会社（日置市日吉町）…P10

さ行

- 薩摩金山蔵株式会社（いちき串木野市野下）…P08
- 薩摩酒造（株）明治蔵（枕崎市立神本町）…P13
- さつま無双グループ無双蔵（鹿児島市七ツ島）…P06
- 軸屋酒造株式会社（薩摩郡さつま町）…P23
- 焼酎蔵薩州濱田屋伝兵衛（いちき串木野市湊町）…P09
- 有限会社白石酒造（いちき串木野市湊町）…P09
- 白金酒造株式会社（始良市脇元）…P30
- 白露酒造株式会社（指宿市山川）…P16
- 新平酒造株式会社（曾於郡大崎町）…P36

●…薩摩焼酎 ●…奄美黒糖焼酎

た行

- 大海酒造株式会社（鹿屋市白崎町）…P37
- 高崎酒造株式会社（西之表市安納）…P40
- 種子島酒造株式会社（西之表市西之表）…P40
- 田村合名会社（指宿市山川）…P15
- 知覧醸造株会社（南九州市知覧町）…P17
- 田苑酒造株式会社（薩摩川内市樋脇町）…P25
- 天星酒造株式会社（曾於郡大崎町）…P35
- 株式会社杜氏の里笠沙（南さつま市笠沙町）…P13
- 有限会社富田酒造場（奄美市名瀬）…P47

な行

- 中俣合名会社（指宿市西方）…P14
- 有限会社中村酒造場（霧島市国分）…P29
- 新納酒造株式会社（大島郡知名町）…P51
- 錦灘酒造株式会社（霧島市溝辺町）…P28
- 西酒造株式会社（日置市吹上町）…P10
- 西平酒造株式会社（奄美市名瀬）…P48
- 株式会社西平本家（奄美市名瀬）…P48
- ニッカウキスキー株式会社さつま司蒸溜蔵（始良市加治木町）…P31

は行

- 萬世酒造株式会社（南さつま市加世田）…P12
- 日當山醸造株式会社（霧島市隼人町）…P29
- 本坊酒造（株）薩摩郷中蔵（鹿児島市南栄）…P06
- 本坊酒造（株）津貫蒸溜所（南さつま市加世田）…P17
- 本坊酒造（株）屋久島伝承蔵（熊本郡屋久島町）…P41

ま行

- 町田酒造株式会社（大島郡龍郷町）…P46
- 有限会社松永酒造場（大島郡伊仙町）…P50
- 丸西酒造合資会社（志布志市有明町）…P34
- 宮乃露酒造株式会社（出水郡長島町）…P26

や行

- 八千代伝酒造株式会社（垂水市新御堂）…P35
- 有限会社山田酒造（大島郡龍郷町）…P45
- 大和桜酒造株式会社（いちき串木野市湊町）…P08
- 山元酒造株式会社（薩摩川内市五代町）…P24
- 合資会社弥生焼酎醸造所（奄美市名瀬）…P47
- 吉永酒造有限会社（指宿市十二町）…P15

わ行

- 若潮酒造株式会社（志布志市志布志町）…P36