

酒蔵を巡ろう!

焼酎 トレイナル マップ



KAGOSHIMA OSUMI





1 岩川醸造

2 太久保酒造

3 丸西酒造

4 若潮酒造

5 天星酒造

6 新平酒造

7 小鹿酒造

8 神川酒造

9 大海酒造

10 八千代伝酒造

11 森伊蔵酒造

12 大隅酒造

酒
SAKE



1 岩川醸造

住所：曾於市大隅町岩川 6557 番地 6
TEL:099-482-1151



公式ホームページ

明治3年(1870年)創業以来、この岩川の地で焼酎作りを行っています。厳選されたさつまいもを原料に作られた本格芋焼酎から、こだわりの素材を使用した麦焼酎・リキュールなども製造しており、昔ながらの技術の結晶を1本1本丁寧に商品に封じ込めています。美味しいお酒は美味しい水から生まれます。シラス地層である笠之原台地で磨かれた湧き出る天然地下水を仕込みに使用しています。

見学仕様

- ・工場見学 / 不可
- ・オンラインショップ / 有

焼酎銘柄紹介 おやつとさ

「おやつとさ」は鹿児島県でお疲れ様の意味を持ち、日々の晩酌で飲んでいただきたいとの思いを込め、鹿児島県産さつまいものみを使用し、お湯割り、水割りでも飲み飽きない味わいとなっています。



2 太保酒造

住所：志布志市松山町尾野見 1319-83
(工場見学) 曾於郡大崎町横瀬 1252-2
TEL:099-487-8282



公式ホームページ

明治43年(1910年)創業。主原料である、さつまいもと米は、関連農場である「農業生産法人 太南農場」と地元の契約農家により生産されています。焼酎造りの原点にもどった、こだわりの製法「甕仕込み」による本物の芋焼酎です。

見学仕様

- ・工場見学 / 可 (要予約)
- ・見学可能時間 / 10月～3月 10時～16時
- ・オンラインショップ / 有

焼酎銘柄紹介 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」焼酎の本場薩摩・日向の地で江戸時代に栽培されていた幻の米「白米」を復活栽培し麹米に使用しています。



3 丸西酒造

住所：志布志市有明町蓬原 1397-1
(鹿児島市西別府町 2995-11)
TEL:099-475-0111



公式ホームページ

創業100年を超える伝統。創業当時の味わいを現代まで引き継ぎ変わらぬ味わいを守り続けています。新たな味わいへの探求心を持ちつつ、焼酎の可能性にチャレンジし、造り手の想いや情熱・愛情を詰め込んだ焼酎造りを心掛けています。

見学仕様

- ・工場見学 / 可 (要予約)
- ・見学可能時間 / 平日 9時～17時
- ・オンラインショップ / 無

焼酎銘柄紹介 むかしむかし

大隅産のさつまいも(黄金千貫)を原料に昔ながらの甕で仕込み、さらに原酒を3年以上熟成させた古酒です。上品な芋の香りとしっとりとした柔らかく滑らかな口当たりで、飲み飽きしない熟成感をお楽しみください。



7 小鹿酒造

住所：鹿児島市吾平町上名 7312 番地
TEL:0994-58-7171



公式ホームページ

昭和46年(1971年)、「鹿児島地域の小さな蔵」が集まった「小鹿酒造協業組合」として創業。平成6年(1994年)にさつまいもの生産から焼酎製造まで一貫した生産体制を実施するために(有)小鹿農業生産組合を設立し、安心・安全で地元の方々に愛される焼酎造りに取り組んでいます。

見学仕様

- ・工場見学 / 可 (要予約)
- ・見学可能時間 / 9時～16時
- ・オンラインショップ / 有

焼酎銘柄紹介 小鹿

鹿児島県産さつまいもを使用した、雑味によるクセがなく華やかな香りとすっきりとした甘さが特長の小鹿酒造自慢の代表銘柄です。



8 神川酒造

住所：鹿児島市永野町 346-5
TEL:0994-40-4010



公式ホームページ

昭和38年(1963年)、旧大根占町神川にて創業。平成2年(1990年)5月現在の鹿児島市へ移転。小さな蔵ならではのきめ細かな技術を継承し、芋の甘い香りとすっきりとしたキレのある味わいの酒質を維持しています。

見学仕様

- ・工場見学 / 可 (要予約)
- ・見学可能時間 / 9時～16時
- ・オンラインショップ / 有

焼酎銘柄紹介 照葉樹林

山林地帯で蓄えられた水を仕込み水と使うことにより、原料のさつまいもが最適に生かされた小さな蔵ならではの芋焼酎。ぬるめのお湯割りがオススメです。



9 大海酒造

住所：鹿児島市白崎町 21 番 1 号
TEL:0994-44-2190



公式ホームページ

大海酒造のある大隅半島は、シラス台地の特性もあり、良質の焼酎芋の確保には恵まれた地域です。土壌の関係から味わいは全体的に飲みやすく「皆様に美味しい焼酎を飲んでほしい」という造り手がこだわり、長年、契約農家と芋の品質維持・向上に努めています。

見学仕様

- ・工場見学 / 可 (要予約)
- ・見学可能時間 / 平日 9時～16時
- ・オンラインショップ / 有

焼酎銘柄紹介 さつま大海

大海酒造の代表銘柄。地元の人々が晩酌に飲む白麹・常圧蒸留のレギュラー酒です。毎晩飲んででも飲み飽きしないキレのある味わい。地元流に飲むならお湯割りが最適です。



おすすめ!
焼酎酒造見学ツアー
写真映えスポットも盛りだくさん



1. 神川酒造

焼酎づくりがどのように行われるか、わかりやすく見学が行えます。工場前の広場と建物と一緒に撮るとかわいい映え写真

2. 小鹿酒造

醸造の過程で、同じ仕込みでも蒸留機の違いで焼酎の風味が全く別のものになるそう! 貯蔵タンク群がある場所は迫力満点の映え写真



4 若潮酒造

住所：志布志市志布志町安楽 215
TEL:099-472-1185



公式ホームページ

地域の日常酒である「さつま若潮」シリーズと、伝統製法の「千亀女」シリーズを中心に、酒屋が選ぶ焼酎大賞を2年連続受賞した「GLOW」シリーズや、焼酎ベースのスピリッツなど新しいお酒の開発にも取り組んでいます。また、蔵見学や直売所に加え、焼酎のブレンド体験を行っています。

見学仕様

- ・工場見学 / 可 (ブレンド体験 要予約)
- ・見学可能時間 / 9時～16時
- ・オンラインショップ / 有

焼酎銘柄紹介 さつま白若潮

さつま白若潮は「究極の日常酒」を目指し創業50周年を記念してデザインと酒質を見直しました。白麹本来のやわらかくすっきりとした口あたりと、フルーティーな余韻が特徴的な焼酎です。



5 天星酒造

住所：曾於郡大崎町菱田 1270
TEL:099-477-0510



公式ホームページ

明治34年(1901年)、現在の地大崎町菱田で創業。菱田の地を豊富に伏流する「平成の名水百選」由来の超軟水を仕込みに使用した、口当たり柔らかな焼酎が特徴。近年では様々な蒸留法や貯蔵法にもチャレンジしており、常に良い焼酎の探求を行っています。

見学仕様

- ・工場見学 / 可 (要予約)
- ・見学可能時間 / 9時～16時
- ・オンラインショップ / 無

焼酎銘柄紹介 天星醍醐

天星酒造独自の「手曳濾過」(てびきろか) 製法により、濃厚な風味に仕上げた芋焼酎。天星酒造が仕込みに使用している超軟水に織りなす、芋の香りを濃厚に感じながらもマイルドな後味です。



6 新平酒造

住所：曾於郡大崎町横瀬 2366 番地
TEL:099-476-0024



公式ホームページ

明治37年(1904年)、初代・新平金計佐によって創業された小さな焼酎蔵が新平酒造の原点です。以来100年以上に渡り、愛情と誇りを持って焼酎造りに取り組み、受け継がれてきた伝統を守りながらも、慢心せず、常に新たな挑戦を続けています。

見学仕様

- ・工場見学 / 可 (要予約)
- ・見学可能時間 / 有
- ・オンラインショップ / 有

焼酎銘柄紹介 大金の露

どこまでも素材に、味に、香りに磨きをかけた「大金の露」。輝きと品格のある金のラベルは、その値千金のおいしさを宿した焼酎であることへの自信の証です。ほのかな甘さと爽やかさが特徴です。



10 八千代伝酒造

住所：垂水市新御堂 1332-5
猿ヶ城溪谷蒸留所
TEL:0994-32-8282

「農業法人」に認可された焼酎蔵元。独自の製法である熟蜜熟成芋の製法確立など、焼酎の品質や価値を上げる取り組みを行っています。農業と醸造が融合した蔵のあり方を追求しています。

見学仕様

- ・工場見学 / 可 (要予約)
- ・オンラインショップ / 無

焼酎銘柄紹介 八千代伝 (黒)

その日仕込むのみ収穫する「当日収穫・当日仕込み」。最高鮮度の自社栽培芋を使用することにより、芋の香味成分が最も多い表皮下やヘタを切らずに、原料の風味を焼酎に活かします。発酵はすべてかめ壺です。



11 森伊蔵酒造

住所：垂水市牛根境 1337
TEL:0994-36-2063



公式ホームページ

創業明治18年(1885年)、創業当時の和ガメのみを使用し昭和63年(1988年)12月15日「森伊蔵」を初蔵出し。「森伊蔵」の名称は、杜氏を兼ねる5代目現当主の父親の名前が由来となっています。

見学仕様

- ・工場見学 / 不可
- ・オンラインショップ / 無

焼酎銘柄紹介 森伊蔵

脈々と受け継いだ伝統の技と創業当時の和ガメのみを使い、鹿児島県産米を麹米に、鹿児島県産の契約栽培のさつまいもを主原料に、発酵させて丁寧に蒸留された焼酎です。



12 大隅酒造

住所：曾於市大隅町坂元 860 番地 1
TEL:099-481-3010



公式ホームページ

平成17年(2005年)6月より新工場にて操業開始。徹底した製造管理のもと先人から受け継いだ伝統の技と最新の設備で、さらなる品質と味わいの向上を目指しています。

見学仕様

- ・工場見学 / 不可
- ・オンラインショップ / 有

焼酎銘柄紹介 大隅

本格芋焼酎「大隅」は、鹿児島県産の新鮮な黄金千貫を、広大なシラス台地で磨かれた清らかな水で仕込んでいます。さつまいも本来のふくよかな甘味と柔らかさが口いっぱいに広がるまろやかで飲みやすい芋焼酎です。



3. 大海酒造

醸造の過程で、手法が違っても同じ材料でも味や香りが変わるんだそう！工場内の板張りの発酵場所は珍しく、カッコいい映え写真

4. 天星酒造

ウィスキー醸造も見学できるのはココだけ！木樽の材質で味や色も変わるんだそう！壺を保存している場所は歴史がある趣深い映え写真

5. 若潮酒造

焼酎づくりの見学だけでなく、オリジナルのブレンド焼酎が作れちゃいます！地下の木樽貯蔵庫はランタンの幻想的な光が映え写真



大隅半島へのアクセス



陸の便 (新幹線)

東京駅	約7時間	鹿児島中央駅
名古屋駅	約5時間	
新大阪駅	約4時間7分	
広島駅	約2時間42分	
博多駅	約1時間31分	



空の便 (飛行機)

東京(羽田)	約2時間5分	鹿児島空港
名古屋(中部)	約1時間30分	
大阪(伊丹)	約1時間10分	
福岡	約50分	
沖縄	約1時間15分	

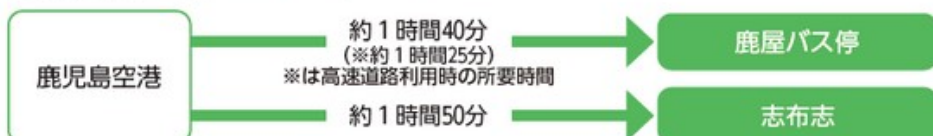


陸の便 (路線バス・鹿屋直行バス)

● 鹿児島中央駅からのアクセス



● 鹿児島空港からのアクセス



● 鹿屋バス停から大隅地域各方面へのアクセス



【問】鹿児島交通(株)
鹿児島営業所
TEL.0994-65-2258

【問】志布志窓口
TEL.099-472-1181



海の便 (錦江湾内)

鹿児島港 ↔ 桜島港

桜島フェリー

1時間に1～6便
所要時間 約15分

【問】鹿児島市船舶部 TEL.099-293-2525



鴨池港 ↔ 垂水港

垂水フェリー

1時間に1～2便
所要時間 約40分

【問】鹿児島交通株式会社 TEL.0994-32-0001



山川港 ↔ 根占港

山川・根占フェリー

1日に4往復
所要時間 約50分

【問】フェリーなんきゅう根占営業所
TEL.0994-24-2531



海の便 (県外より)

大阪 ↔ 志布志

さんふらわあ

毎日運航
所要時間 約15時間



【問】(株)フェリーさんふらわあ
TEL.0120-56-3268



車での移動 (交通事情により変動します。)

太宰府 IC	約3時間40分	大隅 笠之原 IC (鹿屋市)
佐賀大和 IC	約3時間50分	
長崎 IC	約5時間	
大分 IC	約4時間10分	
益城熊本空港 IC	約2時間40分	
宮崎 IC	約1時間30分	
陸の便 (車)		



Osumi Tourism Activities Guide

株式会社 おおすみ観光未来会議

〒 893-0007 鹿児島県鹿屋市北田町 8-8
Tel 0994-35-1266/Fax 0994-35-1277
<http://oosumi-kankou.com/>



ホームページ



Instagram



Facebook



X



おおすみ
ガイドブック



大隅手帖
(2023ver)



南の風に
吹かれて旅したら
おいしいもの
だらけだった



お肉マップ

お問い合わせ

【企画】 株式会社 おおすみ観光未来会議

【協力】 大海酒造・小鹿酒造・若潮酒造・神川酒造・天星酒造
鹿児島県酒造組合・桜観光そよ風