会場マップ

天然アルカリ温泉水
財寶温泉®
鹿児島県 垂水市
ミネラルウォーター通販売上
20年連続日本一!
2026年1月 東京商工リサーチ調べ(宅配水を除く、自社ブランド商品の通販企業を対象とした調査)

通話料無料 0120-7777-40 (7が4つ の 40番)
株式会社 財宝 www.zaiho.jp

会場でちょい飲みできる焼酎44種類すべて、同会場にて販売!焼酎ボトルの購入で抽選会にチャレンジ!

会場内で、鹿児島ブランドショップから、酒器、焼酎バック、鹿児島焼酎マップ風呂敷など、鹿児島焼酎関連の商品も販売!

よかもんいっぱい! かごしま遊楽館

2F、3Fへはエレベーターでどうぞ

1F さつまいもの館

営業時間:10時~19時 TEL:03-3580-8821

鹿児島の旬や、なつかしい味

鹿児島自慢の食材や旬の生鮮食品がいつでも手に入ります。
「鹿児島のものを食べたい!」「あの懐かしい味を東京で食べたい!」というときにきっとお役に立てるはず。

焼酎祭り限定!! さつまいもの館店内では、さつま揚げをはじめ鹿児島の特産品を多数ご用意しております。
店内特設コーナーには焼酎に合うおつまみも販売中。

1F 観光案内コーナー

営業時間:10時~18時 TEL:03-3506-9174

鹿児島へ出かけてみませんか?

鹿児島県内各地の観光パンフレットや情報誌を数多く取りそろえ、旅に役立つ最新情報をご提供。鹿児島の最新情報をご提供しております。是非お立ち寄りください。

2F 遊食豚彩いちにぃさん

営業時間:11時半~21時半 TEL:03-3501-3123

鹿児島の黒豚、黒牛、焼酎を東京で!

名物の黒豚しゃぶしゃぶは、黒豚ならではの甘みと旨味を味わえる「そぼつゆ仕立て」。ゆずこしょうと白ネギでさっぱりたっぷり食べられて大満足。お手頃価格のランチも楽しめます。

焼酎祭り限定!! 焼酎祭り参加メーカーの対象焼酎を破格の一杯300円で提供!(無くなり次第終了)

3F 鹿児島ブランドショップ

営業時間:10時~18時 TEL:03-3506-9171

伝統の手仕事のあたたかみ

鹿児島ならではの手仕事が生きる製品を東京にご用意。薩摩焼や大島紬、屋久杉の工芸品、薩摩切子など、伝統の技が光る商品を数多く展示・販売しています。

焼酎祭り限定!! 黒千代香やぐい呑み、薩摩切子などの酒器を強化販売しますので、ご自宅用に、贈答用に是非。こだわりの鹿児島の焼酎は鹿児島のこだわりの酒器でお楽しみ下さい。

鹿児島焼酎祭り in 東京 2026

16蔵元が厳選した

44銘柄が大集合!

10/30(金) 15:00~20:00

10/31(土) 11:00~19:00

[場所] 日比谷ゴジラスクエア

11月1日は「本格焼酎の日」※荒天中止

かごしま遊楽館 2Fレストラン「遊食豚彩いちにいさん」焼酎を特別価格で提供!

かごしま遊楽館 南の宝箱 鹿児島

3種類の銘柄が飲めます
ちょい飲みチケット
ミネラルウォーター付
チケット チケット チケット 3枚綴り 500円

鹿児島本格焼酎祭りin東京 公式インスタグラム

東京都千代田区有楽町1-6-4 千代田ビル1~3F(JR有楽町駅日比谷口徒歩2分/地下鉄日比谷駅A4出口前)
イベントに関するお問い合わせは/事務局 TEL03-3580-8821まで

【主催】鹿児島本格焼酎祭り実行委員会【協力】鹿児島県酒造組合/株式会社財宝/水溜食品株式会社/株式会社オリッジ/アサヒ飲料株式会社【後援】千代田区/鹿児島県東京事務所

※内容に変更がある場合がございます。※お酒は20歳になってから。※飲酒運転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。

全銘柄一覧
Kagoshima Shochu

焼酎の種類	芋	黒糖	麦	その他
TYPE	Sweet Potato	Brown Sugar	Barley	Other

たくさんの銘柄を試して鹿児島焼酎祭りを満喫しよう！

※販売は500mlから900mlのみとなります。ご了承ください。

本格焼酎は、糖質ゼロ・プリン体ゼロ

1.本坊酒造株式会社
鹿児島県鹿児島市南栄3丁目27番地

商品名	桜島年号焼酎2026年
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	お湯割り・炭酸割り
特徴	今年の秋に granted たばかりの新鮮なさつま芋を原料に、新鮮で軽快な甘さと香り、ハフラりとした味わいが楽しめる旬な芋焼酎です。

商品名	あらわざ桜島
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	ロック・炭酸割り
特徴	特許製法「磨き蒸留」で製造されたからやかでなめらかな味わいの飲みやすい本格芋焼酎。冷やすと完熟バナナの様な爽やかな香りがします。

商品名	ARAWAZA Stannum
アルコール度数	36度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	お湯割り・水割り
特徴	特許「磨き蒸留」と鹿摩伝統の希少な鍋蛇管により生み出された芋焼酎で、鍋蛇管特有の芳醇で深みのある味わい。

2.さつま無双株式会社
鹿児島県鹿児島市七ツ島1丁目1番17号

商品名	乙女桜
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産)・米麹(国産)
おすすめの飲み方	水割り・炭酸割り
特徴	紅乙女手を収穫後、貯蔵・熟成し旨みを凝縮、熟成されたまで作られた焼酎は口に含むと広がるライチのような香りと優しい甘み、軽快な飲み口。

商品名	古式にごり
アルコール度数	25度 麹 黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産)・米麹(国産)
おすすめの飲み方	お湯割り・水割り
特徴	時間をかけて「緩布」で濾過することにより、やや白濁し、芋本来の旨み、甘みとコクのある首慢かしい芋焼酎の味わい。

商品名	初釜新酒
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産)・米麹(国産)
おすすめの飲み方	お湯割り
特徴	今年収穫された「さつまいも」で造った、出来たてほやほやのスーグォー芋焼酎です。新酒特有の甘みと、芋の香りが味わいます。

3.三和酒造株式会社
鹿児島県鹿児島市七ツ島1-1-17

商品名	木魂 The First Drop
アルコール度数	27度 麹 黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産)・米麹(国産)
おすすめの飲み方	ロック・お湯割り
特徴	5年に1度木樽蒸留器を更新。直後の数回の蒸留分だけを瓶詰めしました。杜氏たちが美味しいと思える味わいにしました。

4.田崎酒造株式会社
鹿児島県いちき串木野市大里696

商品名	ICHIYON(イチヨン)
アルコール度数	25度 麹 黄麹
原料別	芋焼酎
原材料	ムラサキマサリ100%(鹿児島県産) 米麹(黄)国産米
おすすめの飲み方	炭酸割り・ロック・水割り
特徴	ドライベリーの豊かな甘い香りが特長。「香りの黄麹×甘いベリー香の焼芋」のマリアージュ。「焼酎1：炭酸4」が美味しい飲み方。

商品名	古酒 千夜の夢
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産)・米麹(国産米)
おすすめの飲み方	ロック・炭酸割り・お湯割り
特徴	これぞ、「薩摩 熟成屋 田崎」の逸品！。特に貯蔵・熟成にこだわった感動の「古酒」。ひとくち含めば夢見心地を誘ういも焼酎。

商品名	炭火焼いも焼酎 鬼火
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	紫芋(炭火焼いも)(鹿児島県産) 米麹
おすすめの飲み方	紅茶割り・お湯割り・炭酸割り
特徴	香ばしい「炭火焼いも」の香り。鹿児島産紫芋をじっくり時間をかけて炭火で焼く「薩摩 熟成屋 田崎」ならではの2年熟成焼酎。

5.濱田酒造株式会社
鹿児島県いちき串木野市湊町4丁目1番地

商品名	だいやめ～DAIYAME～
アルコール度数	25度 麹 黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	ソーダ割り・水割り
特徴	独自の熟成法で香気を十分に引き出した さつまいも「香熟芋」を使用。味やレバライチを想わせる甘い香りが影響し、こだわりの逸品です。

商品名	CHILL GREEN spicy & citrus
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	麦焼酎
原材料	麦(豪州産)・麦麹・マーガオ
おすすめの飲み方	ソーダ割り
特徴	辛み、苦みとレモングラス香を放つ幻の香辛料「マーガオ」原料を使用。ハトラスのような香りとスパイシーな味を伴は芋焼酎ならではの麦焼酎。

商品名	海童
アルコール度数	25度 麹 黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	お湯割り・水割り
特徴	鹿児島県産のさつまいもを黒麹で仕込み、常圧蒸留で仕上げました。華やかに香る芋の香りと、黒麹特有のふくよかな甘みが特長です。

6.小正醸造株式会社
鹿児島県日置市日吉町日置3309

商品名	蔵の師魂
アルコール度数	25度 麹 黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	ロック・お湯割り
特徴	鹿児島県産米と薩馬場さんの黄金千貴だけを贅沢に使用、匠の技で仕込み、かめ壷熟成による芳醇な香りと優しいコクがあり。

商品名	蔵の師魂ThePink
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	炭酸割り・ロック
特徴	鹿児島県産紫芋と赤ワイン酵母が生む、ワインのような華やかな香り。揺々しい味わいと爽やかな後口に仕上げました。

商品名	蔵の師魂新焼酎 TheOrange
アルコール度数	25度 麹 黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	ロック・水割り
特徴	豊かな柑橘香がふわる「蔵の師魂 The Orange」の新焼酎。出来立てならではの力強い香りと、濃厚な旨みを楽しめる季節限定品。

7.薩摩酒造株式会社
鹿児島県枕崎市立神本町26番地

商品名	彩響(あやひびき)
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	炭酸割り・ロック・水割り
特徴	低温発酵仕込み、滑酒醪の組み合わせ、これまでの芋焼酎にはない冷涼感と、まるで青りんごのような爽やかな香り、炭酸割りがおすすめ。

商品名	さつまあかね
アルコール度数	25度 麹 白麹・黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	炭酸割り・ロック
特徴	品種「さつまあかね」を使用し、完熟したトロピカルフルーツを思わせる華やかさが特徴です。

商品名	さつま白波 新酒
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	ロック・水割り・お湯割り
特徴	今年採れたてのさつま芋だけで仕込んだ100%のさつま白波新酒は、芳醇なコクと新酒ならではの角の取れた優しい口触りが堪能。

8.山元酒造株式会社
鹿児島県薩摩川内市五代町2725

商品名	BEYOND GODAI
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	炭酸割り・ロック
特徴	マスカットやパイナップルのような香りのスッキリとした後味の良い芋焼酎です。

商品名	さつま五代 お湯が先
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	お湯割り
特徴	芋焼酎特有のさっぱりのやさしく濃厚な甘み、旨み、華やかな香りを感じていただけ、味が崩れることなく、芋焼酎本来の旨さを味えます。

商品名	さつま五代NOUVEAU
アルコール度数	25度 麹 黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	お湯割り・水割り・ロック
特徴	豊かに実った今年の初掘り芋を、芋の甘味を引き出すように黒麹で仕込み、新酒の持つ若々しい甘みと旨み、香りを楽しめます。

9.田苑酒造株式会社
鹿児島県薩摩川内市樋脇町塔之原11356番地1

商品名	田苑 エンヴェレシーダ
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産)、 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	ロック・炭酸割り・紅茶割り
特徴	樽貯蔵した芋焼酎。バニラやオレンジのような甘く爽やかな香り、魅惑の味わい。世界のコンペティションでも認められた風味。

商品名	TOO LAZY.
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	麦焼酎
原材料	大麦(オーストラリア産)、大麦麹
おすすめの飲み方	ソーダ割り・コーラ割り
特徴	人気イラストレーターTM paint氏とコラボ。ロック音楽仕込みと、長期貯蔵によりまろやかで優しいコあたりと飲み飽きしない味わい。

商品名	田苑 ゴールド
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	麦焼酎
原材料	大麦(オーストラリア産)、 米麹(国産米)、大麦麹
おすすめの飲み方	ロック・炭酸割り・水割り
特徴	バニラのような香りと、味わいに甘味と全鎮が増した「金箔3年貯蔵」の本格麦焼酎。発売39年のロングセラー。

10.大石酒造株式会社
鹿児島県阿久根市波留1676

商品名	白波無濾過 鶴見
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(タイ産米)
おすすめの飲み方	お湯割り
特徴	【新酒】芋々しく甘い焼酎。「鶴見」を原酒倉庫に無濾過で瓶詰めした、製造期限生産の香り強い新酒です。

商品名	莫祢氏(あくねし)
アルコール度数	25度 麹 黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産)、 米麹(タイ産米)
おすすめの飲み方	水割り
特徴	黒麹のコクとキレの良さが調和する香ばしい芋焼酎です。現在の阿久根市地方一帯を治めた豪族の名前に由来。

商品名	一遊一予(ハ)
アルコール度数	35度 麹 非公開
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	ソーダ割・お湯割り
特徴	しっかりと芋の風味。熟成焼酎ならではのしっとりとした口当たりと、心地よい余韻を存分にご堪能いただけます。

11.白金酒造株式会社
鹿児島県姶良市脇元1933

商品名	白金乃露
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(タイ米、国産米)
おすすめの飲み方	お湯割り
特徴	老舗蔵元が造り白麹。スッキリとしたキレのある味わいと飲んだ後の芋本来の味わいが特徴的

商品名	sweet potato JUMBLE the 1st
アルコール度数	25度 麹 白麹・黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産)・米麹(国産米) 米(国産)・麦・麦麹
おすすめの飲み方	ロック
特徴	主原料である紫芋をベースとした香りの良い芋焼酎に麦焼酎の香ばしさと米焼酎の甘さを絶妙なバランスでブレンドした唯一無二の本格焼酎。

商品名	やまと日和
アルコール度数	33度 麹 黒麹
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(タイ米、国産米)
おすすめの飲み方	炭酸割り
特徴	ホワイトオークとバーボン樽のブレンドした樽の香りが芳醇な芋焼酎。貯蔵前の原酒を5年以上寝かせた原酒を使用することで口当たり柔らか。

12.若潮酒造株式会社
鹿児島県志布志市志布志町安楽215

商品名	GLOW EP05
アルコール度数	25度 麹 非公開
原料別	芋焼酎
原材料	さつま芋(鹿児島県産) 米麹(国産米)
おすすめの飲み方	ソーダ割り・お湯割り
特徴	芋焼酎なのに驚くほどフルーティー!!

商品名	歩く一日
アルコール度数	33度 麹 白麹
原料別	芋焼酎、麦焼酎
原材料	さつま芋・大麦・米麹・麦麹
おすすめの飲み方	ソーダ割り・ロック
特徴	バニラのような甘みとナッツを想わせる香ばしさが特徴です。

商品名	跳ねる一日
アルコール度数	27度 麹 白麹
原料別	スピリッツ
原材料	芋焼酎・麦焼酎・ゆず
おすすめの飲み方	ソーダ割り・お湯割り
特徴	芋焼酎と麦焼酎に、ゆずの皮と果汁で香りづけした心が跳ねる1本です。

13.岩川醸造株式会社 鹿児島県曽於市大隅町岩川6557-6

商品名	HAZUMI
アルコール度数	25度 麹 黒麹・白麹
原料別	芋麦ブレンド
原材料	さつま芋(鹿児島県産紫芋)・麦・麦麹・米麹
おすすめの飲み方	ソーダ割り
特徴	紫芋のやさしい甘みと華やかな香り、麦焼酎のすっきりした後味。炭酸割りがオススメ!急成長中の新商品です。

14.奄美酒類株式会社
鹿児島県大島郡徳之島町亀津1194

商品名	奄美 30度
アルコール度数	30度 麹 白麹・黒麹
原料別	黒糖焼酎
原材料	黒糖・米麹
おすすめの飲み方	ロック・お湯割り
特徴	常圧蒸留で引き出した黒糖の甘い香りと豊かなコク、すっきりした口当たりが楽しめる、30度の本格黒糖焼酎です。

商品名	煌の島
アルコール度数	25度 麹 白麹・黒麹
原料別	黒糖焼酎
原材料	黒糖・米麹
おすすめの飲み方	ロック・炭酸割り
特徴	黒糖焼酎本来のやさしい香りと、透明感のあるすっきりした味わい。地元徳之島で長年親しまれています。

商品名	ブラック奄美
アルコール度数	40度 麹 白麹
原料別	黒糖焼酎
原材料	黒糖・米麹
おすすめの飲み方	ロック・炭酸割り
特徴	黒糖焼酎本来の甘い香りとコクに、樫樽貯蔵の芳醇な香りとまろやかさが調和した、40度の長期貯蔵酒です。

15.喜界島酒造株式会社
鹿児島県大島郡喜界町赤連2966-12

商品名	喜界島
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	黒糖焼酎
原材料	黒糖・米麹
おすすめの飲み方	水割り・炭酸割り
特徴	「くろちゅう」の名で親しまれている喜界島酒造の定番。熟成されているため、麻醉しは極めてまろやかで、ほんのりとした甘みがあります。

商品名	喜界島荒濾過黒糖
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	黒糖焼酎
原材料	黒糖・米麹
おすすめの飲み方	炭酸割り・お湯割り
特徴	荒濾過することで、さらに黒糖焼酎の美味しさを引き出しました。

商品名	キャプテンキッド
アルコール度数	43度 麹 白麹
原料別	黒糖焼酎
原材料	黒糖・米麹
おすすめの飲み方	ロック・炭酸割り
特徴	長期熟成を行った黒糖焼酎をさらに樽の種で熟成させた本格派。黒糖本来のコクに、うま酒のような風味が加わった逸品です。

16.町田酒造株式会社
鹿児島県大島郡龍郷町大勝3321

商品名	長期貯蔵 奄美の杜
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	黒糖焼酎
原材料	黒砂糖・米麹
おすすめの飲み方	ロック・水割り・炭酸割り
特徴	原酒全量を3年以上熟成、やさしい香りとスッキリとして飲み飽きない軽快な旨さが特徴です。

商品名	奄美黒糖焼酎 一村
アルコール度数	25度 麹 白麹
原料別	黒糖焼酎
原材料	黒砂糖・米麹
おすすめの飲み方	ロック・水割り
特徴	まろやかな口当たり、樽貯蔵による甘い香りが特徴です。

商品名	長期貯蔵 里の曙 原酒
アルコール度数	43度 麹 白麹
原料別	黒糖焼酎
原材料	黒砂糖・米麹
おすすめの飲み方	ロック・ストレート・炭酸割り
特徴	アルコール度数の高さを感じさせないまろやかな口当たり、醸熟たる香りと芳醇な味わい。黒糖焼酎の旨さが凝縮された最高の一品。

※商品画像が変更になる場合がございます。