

焼酎

福岡県

らんびき

ゑびす酒造 (株)
福岡県朝倉市

むぎ

「らんびき」の名称は古代ギリシアで生れた蒸留器に因んだものです。らんびきのレギュラータイプ3年貯蔵酒。樽熟成由来の甘く芳醇な香りとまろやかで自然な味わい。余韻には爽やかな甘みが優しく広がります。



原料：麦、米麴
麴種：白麴 蒸留：常圧
720ml 25度 1,300円
1800ml 25度 2,250円

けいこうとなるも

ゑびす酒造 (株)
福岡県朝倉市

むぎ

福岡県産の大麦のみを原料に醸し常圧蒸留の後、三年の熟成期間を経て出荷します。熟成による甘くまろやかで透明感ある味わいの中に、麦本来の芳ばしく豊かな風味がほんわりと漂います。



原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：常圧
720ml 25度 1,150円
1800ml 25度 2,150円

天盃 炎ラベル Ver.5.0

(株)天盃
福岡県筑前町

むぎ

「ソーダ割りで究極に美味しい焼酎」をテーマに、蔵元の若き5代目が手がけました。地元産大麦100%で芳醇な味わいが魅力の「天盃」の麦焼酎。ソーダ割りで仕上げた際のバランスの良さを実現しました。



原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：常圧
1800ml 25度 2,200円

千年の眠り

(株)篠崎
福岡県朝倉市

むぎ

厳選した大麦を原料に、蒸留後樽で貯蔵し、長期熟成させた本格的な古酒の焼酎です。蒸留後樽の中で永い眠りについた原酒は、時を経て琥珀色の焼酎へとその姿を変えていきます。



原料：麦、米麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

720ml 40度 2,円

夢想仙楽

光酒造 (株)
福岡県糟屋郡

むぎ

特別に醸造した本格麦焼酎をスペインより直輸入したシェリー酒樽でじっくりと寝かせ、更なる中から優れた味わいと香りを奏でる樽を選別した琥珀色に輝く秀逸品。



原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

720ml 40度 2,980円

紅乙女

(株)紅乙女酒造
福岡県福岡市

ごま

「食べる丸薬」と言われ体に良いごまを最大限に活かしたいと、創意工夫を繰り返しました。たどり着いたのが麦・米麴にごまを加え、貯蔵熟成させた「ごま焼酎」です。



原料：ごま、麦、米麴
麴種： 蒸留：常圧・減圧

1800ml 25度 2,178円

夢乙女

(株)紅乙女酒造
福岡県福岡市

むぎ

米麴を使用する事で生まれる甘味とマイルドな余韻の麦焼酎。製造当初より原料は麦・米共に国産100%使用。低温発酵・低温蒸留を行い、丁寧な造りを目指した代表的な商品です。



原料：麦、米麴
麴種： 蒸留：減圧

1800ml 25度 1,707円

大分県

特蒸 泰明

藤居醸造 (資)
大分県豊後大野市

むぎ

風味が良く引き出される100%常圧蒸留の麦焼酎。麦本来の香ばしい香りと重量感ある飲みごたえの泰明ブランドのフラッグシップです。二代目杜氏の名からこの名をつけました。



原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

720ml 25度 1,400円
1800ml 25度 2,700円

トノノカゼ

藤居醸造 (資)
大分県豊後大野市

むぎ

原料から醸造まで地元にごこだわった、オール千歳産の麦焼酎です。(大分県豊後大野市千歳町)麦の香りが口のなかにふわわりと広がり、まろやかな味わい。 「まるで麦チョコのようだ」と言われることもあります。



原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

720ml 25度 1,100円
1800ml 25度 2,100円

新焼酎 特蒸泰明

藤居醸造 (資)
大分県豊後大野市
※季節限定

むぎ

泰明のフラッグシップ、特蒸泰明を「つくりたて」にごこだわって作った期間限定酒。新酒独特の鼻に抜ける強い香り・蒸留して間もないこの時期だけの程よい粗さがあり、その中に従来の甘みとコクはしっかり残した贅沢な焼酎です。



原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

720ml 25度 1,350円
1800ml 25度 2,800円

ふんわり涼やか 特蒸泰明

藤居醸造 (資)
大分県豊後大野市
※季節限定

むぎ

「中取り」と呼ばれる原酒タンクの中間の層、その一番美味しい部分だけを使用した贅沢な焼酎です。19度と度数は低いがながら特蒸泰明の奥深い香りと味はそのまま。ストレートでも料理の味を妨げることはありません。



原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

1800ml 19度 2,500円

増田屋惣兵衛

久保酒造 (株)
大分県宇佐市

むぎ

大分県の東北の地、ここ歴史ある宇佐の長洲に1789年創業者の手により造られた200有余年の歴史ある酒蔵です。一粒の麦、ひとつひとつの工程を大切に、当たり前のことを当たり前、基本通りに麴や酵母を育て、焼酎造りを行っています。



原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

900ml 25度 956円
1800ml 25度 1,695円

銀座のすずめ 琥珀

八鹿酒造 (株)
大分県玖珠郡

むぎ

銀座のすずめ琥珀は米国・ケンタッキー州の蒸留所より取り寄せたバーボンウイスキーの樽樽に貯蔵した大分麦焼酎です。寝かせることで樽の内側に付けた焼き焦げが雑味を吸収し、檜のスモーキーな香りで満たしていきます。



原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

720ml 25度 1,470円
1800ml 25度 2,940円

※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

佐賀県

お前はもう死んでいる

(資) 光武酒造場
佐賀県鹿島市

いも

北斗の拳のケンシロウをイメージした黄金千貫のすっきりとした飲みやすさは、まさに芋焼酎界の救世主のような誰にでも愛される味わいに仕上がっています。

原料：麦、米麴
麴種：黒麴 蒸留：常圧

1800ml 25度 3,200円



魔界への誘い

(資) 光武酒造場
佐賀県鹿島市

いも

濾過が強すぎるとせっかくの甘みと深みが飛んでしまい、辛っぱかりの味わいの無いものができます。それを防ぐために「荒ごし濾過」という方法で濾過し、こだわって造った味わいを壊さないようにしています。

原料：芋、米麴
麴種：黒麴 蒸留：常圧

1800ml 25度 2,320円



熊本県

鳥飼

(株) 鳥飼酒造
熊本県人吉市

こめ

「吟香 鳥飼ざんかとりかい」の生命は華やかな香りと柔らかかな味わいにあります。それは、蒸留酒のための吟醸麹づくり技術と、自家培養の酵母によって生まれました。豊かな吟醸香をお楽しみ下さい。

原料：米、米麴
麴種：黄麴 蒸留：減圧

720ml 25度 2,000円



阪神タイガース公認 闘志澆刺

深野酒造 (株)
熊本県人吉市

むぎ

文政6年からの伝統の技で仕込まれる本格麦焼酎。丁寧な仕込、温度管理によって生まれるまろやかな旨味。飽きない旨さ。人吉盆地の豊富な米、良質な水、冬の冷涼な気候が特色。

原料：麦、米、米麴
麴種：白麴 蒸留：減圧

900ml 25度 1,000円



阪神タイガース公認 闘志澆刺

深野酒造 (株)
熊本県人吉市

いも

阪神タイガース公認の焼酎。毎年ラベルが変わります。芋と麦をラインアップ。原料本来の旨味と深い味わい、黒麴の香ばしさが特徴の芋焼酎。実現しました。

原料：芋、米麴
麴種：黒麴 蒸留：常圧

900ml 25度 1,100円



温泉焼酎 夢

(資) 大和一酒造元
熊本県人吉市

こめ

地下500mから蔵に湧きだす温泉は炭酸水素塩・塩化物泉。体にやさしい泉質です。仕込みも割水もすべての工程で使う命の水。体にやさしく口あたりやわらか。天然のアルカリ性焼酎。酔い覚めもスッキリ爽やか。

原料：米、米麴
麴種：白麴 蒸留：減圧

1800ml 25度 2,100円



大石

(資) 大石酒造場
熊本県人吉市

こめ

豊かな大地が育んだ豊富なお米と球磨川の伏流水が、コクがあり、まろやかで味わい深い本格焼酎を育て上げました。代々受け継がれたこの味は、多くの皆様方にご愛飲いただいています。琥珀熟成の深い味わいをどうぞお楽しみ下さい。

原料：米、米麴
麴種：白麴 蒸留：減圧

1800ml 25度 3,500円



白岳 しろ

高橋酒造 (株)
熊本県人吉市

むぎ

どんな料理にも合い、素材本来の良さや味わいを引き出す食中酒です。上品な香りと軽やかな口あたり。そして透明感のあるすっきりとした味わいの淡麗タイプ。

原料：米、米麴
麴種：蒸留：減圧

720ml 25度 1,160円
1800ml 25度 2,277円



天草四郎

瑞鷹 (株)
熊本県熊本市

むぎ

厳選した九州産の大麦だけを原料に、清冽な熊本地下水と独自の低温減圧蒸留により醸した、柔らかな飲み口とまろやかな香味の本格麦焼酎です。お湯割り、ロック、水割りなどお好みに応じてお楽しみください。

原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：減圧

900ml 25度 1,018円
1800ml 25度 1,890円



※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

宮崎県

銀の水

佐藤焼酎製造場（株）
宮崎県延岡市

むぎ

「輝く焼酎」を追い求めて、地元の農作物と日本国神話伝わる祝子川（ほうりがわ）の水にこだわります。輝く水面の光の繚乱がコンセプトの「銀の水」は淡麗で高品質焼酎の代表作になり大人気です。

原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：減圧
720ml 25度 1,280円
1800ml 25度 2,580円



銀の水 BLACK

佐藤焼酎製造場（株）
宮崎県延岡市

むぎ

黒麴と減圧蒸留で仕上げた銀の水BLACK。二条大麦100%の黒の銀の水は低温発酵で丁寧に造り上げられ、コクがありながらもスッキリとした仕上がります。定番の銀の水と飲み比べるとさらに味が楽しめます。

原料：麦、麦麴
麴種：黒麴 蒸留：減圧
1800ml 25度 2,780円



天の刻印

佐藤焼酎製造場（株）
宮崎県延岡市

むぎ

天恵の麦を力強く表現した「天の刻印」。刈り取られた麦の香りとキメ細やかな味わいはさわやかでキレの良い飲み口。ロック、水割り、ソーダ割りと幅広い飲み方ができます。

原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：常圧
720ml 25度 1,100円
1800ml 25度 2,200円



つめかんかん

佐藤焼酎製造場（株）
宮崎県延岡市

むぎ

厳選されたそばと九州山地の清冽な水で丁寧に仕込まれた深い味わい。すっきりとした甘さと爽やかな香りに貯蔵酒ブレンドによるまろやかさが加わった一品です。

原料：そば、麦麴
麴種：白麴 蒸留：減圧

720ml 25度 2,100円



くり焼酎 三代の松

佐藤焼酎製造場（株）
宮崎県延岡市

くり

昭和51年に日本初の本格栗焼酎を製造し「くり焼酎」が日本で初めて発売されました。地元の宮崎県産の栗をふんだんに使った焼酎。口の中になんともいえない甘味を感じることができる焼酎を是非。

原料：栗、米麴、麦
麴種：白麴 蒸留：減圧

1800ml 25度 1,900円



かんろ

京屋酒造（有）
宮崎県日南市

いも

京屋酒造は「麴（こうじ）」と「酵母（こうぼ）」という自然界に存在する生命の働きを伝承の蘊蓄仕込みを守ることによって現代に伝えています。宮崎で人気のいも焼酎です。

原料：芋、米麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

1800ml 25度 2,000円



黒麴全量仕込 高千穂 黒

高千穂酒造（株）
宮崎県西臼杵郡

むぎ

麴100%仕込みによる濃厚な風味を、減圧蒸留方式でよりマイルドに仕上げました。個性を際立たせた白ラベルに比べて飲みやすく、多くの方に味わっていただきたい逸品です。

原料：麦、麦麴
麴種：黒麴 蒸留：減圧

1800ml 25度 2,057円



そば焼酎 雲海

雲海酒造（株）
宮崎県宮崎市

そば

厳選されたそばと九州山地の清冽な水で丁寧に仕込まれた深い味わい。すっきりとした甘さと爽やかな香りに貯蔵酒ブレンドによるまろやかさが加わった一品です。

原料：そば、麦麴
麴種：白麴 蒸留：減圧

1800ml 25度 1,955円



くろうま

神楽酒造（株）
宮崎県西臼杵郡

むぎ

国産二条大麦100%使用の本格麦焼酎。低温蒸留により、厳選された国産大麦のうまさを出しきりました。華やかな香りとすっきりとした飲み口です。

原料：麦、麦麴
麴種：白麴 蒸留：減圧

720ml 25度 1,151円
1800ml 25度 1,823円



赤霧島

霧島酒造（株）
宮崎県都城市

いも

紫芋「紫優（ムラサキマサリ）」を原料に使用した本格芋焼酎。紫優に豊富に含まれるアントシアニンが焼酎麴が生成するクエン酸に反応して、もろみが真っ赤になることから「赤霧島」と命名しました。後を引くようなあまみと高い香りが特長です。

原料：芋・米麴
麴種：蒸留：常圧

900ml 25度 1,250円
1800ml 25度 2,370円



茜霧島

霧島酒造（株）
宮崎県都城市

いも

高カロテンによる明るく鮮やかなオレンジ色が特長のさつまいも「玉茜（タマアカネ）」を使用。13年間の開発期間を経て生まれた玉茜に加え、霧島酒造独自の芋の花酵母を使用。桃やオレンジのような香りとフルーティーなあまみが特長です。

原料：芋・米麴
麴種：蒸留：常圧

900ml 25度 1,250円



黒霧島

霧島酒造（株）
宮崎県都城市

いも

大正5年、霧島酒造創業者・江夏吉助によって初蔵出しされた焼酎は黒麴仕込み。創業当時の黒麴仕込みのルーツを受け継いだ本格芋焼酎「黒霧島」は、トロツとしたあまみと、キリッとした後切れが特長。

原料：芋、米麴
麴種：黒麴 蒸留：常圧

900ml 25度 949円
1800ml 25度 1,771円



松霧

松露酒造（株）
宮崎県串間市

いも

蒸した穀物の香りや香ばしさがあふれ、しっかりとした旨味と甘みのバランスが優れています。原料由来の鹿児島らしい力強さと、酵母由来の宮崎らしい優しいアロマは、蔵がある県境の串間を感じる酒質です。

原料：芋、米麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

1800ml 25度 2,130円



※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

鹿児島県

六代目百合 25度

塩田酒造 (株)
鹿児島県薩摩川内市

いも

六代目百合の酒蔵は1種類の原酒のみを造る希少な酒蔵になります。ひとつの銘柄だけなので造る工程はシンプルですが、消費者の多様性が求められる時代にあくまで逆光する形で毎年酒造りに励んでいます。



原料：芋、米麴
麴種：黒麴 蒸留：常圧
720ml 25度 1,455円
1800ml 25度 2,545円

六代目百合 35度

塩田酒造 (株)
鹿児島県薩摩川内市

いも

塩田酒造は1844年の江戸時代に創業。現在の社長で6代目になります。場所は鹿児島県川内市にある串木野新港からフェリーで1時間ほどの甌島の里村で操業しています。35度の濃縮された味わいを楽しんでください。



原料：芋、米麴
麴種：黒麴 蒸留：常圧
720ml 35度 2,091円
1800ml 35度 3,564円

六代目百合原酒 風に吹かれて

塩田酒造 (株)
鹿児島県薩摩川内市

いも

六代目百合の原酒です。黒麴で仕込まれた最高傑作です。芋の香りがしっかりと感じられ味わいもまろやか。余韻も素晴らしいファンが多いのも頷けます。年度ごとのボトルを集めて楽しむ人も多い焼酎です。



原料：芋、米麴
麴種：黒麴 蒸留：常圧
720ml 40度 3,818円

六代目百合 12度

塩田酒造 (株)
鹿児島県薩摩川内市

いも

六代目百合を加えて12度に調整したものです。ボトル売りで販売できるので人気です。ロックでも炭酸割りでも利用できます。



原料：芋、米麴
麴種：黒麴 蒸留：常圧

300ml 12度 500円

赤兎馬

濱田酒造 (株)
鹿児島県いちき串木野市

いも

穏やかで柔らかな白麴と、鹿児島の新鮮な黄金千貫を使用。地元・冠岳湧水の軟水で仕込み、熟成と濾過を繰り返し、磨き抜くことで、他にはない個性的な味。



原料：芋、米麴
麴種：白麴 蒸留：常圧
720ml 25度 1,661円
1800ml 25度 3,140円

紫の赤兎馬

濱田酒造 (株)
鹿児島県いちき串木野市

いも

原料である「紫芋」を、「赤兎馬」の特徴的な濾過方法を用いて製造。原料特有のフルーティな香りが立ち上がり、甘くふくよかな味わい。



原料：芋、米麴
麴種：白麴 蒸留：常圧
720ml 25度 1,661円
1800ml 25度 3,140円

三岳

三岳酒造 (株)
鹿児島県熊毛郡屋久島

いも

世界自然遺産の島「屋久島」の山々から湧き出す水は、日本名水百選に選ばれており、国産つま芋を原料とし、原生林に濾過された名水で仕込む本格焼酎は、すっきりしていて、味わい深く旨味がひろがります。



原料：芋、米麴
麴種：白麴 蒸留：常圧
900ml 25度 1,219円
1800ml 25度 2,196円

紫尾の露 甕仕込

軸屋酒造 (株)
鹿児島県薩摩郡

いも

マンガ「美味しんぼ」で紹介されて大人気になった焼酎。原料のさつまいも持つ甘味・まろやかさを白麴で引き出し、人の手で樽を入れ静かに寝かせてできたのがこの甕仕込みの焼酎です。



原料：芋、米麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

1800ml 25度 2,604円

紫尾の露

軸屋酒造 (株)
鹿児島県薩摩郡

いも

県内産のサツマイモと米麴を原料に、146mの地下から途絶えることなく湧き出る紫尾山系の伏流水を仕込、割水ともに使っています。余計なものを足さず、手を抜かず、それが酒造りの基本です。



原料：芋、米麴
麴種：白麴 蒸留：常圧
1800ml 25度 1,950円

もぐら 土竜

さつま無双 (株)
鹿児島県鹿児島市

いも

黄金千貫芋の特徴を最大限にいかすため、専用タンクで貯蔵している原酒を泡盛の伝統的な熟成法である、仕次ぎ法を用い、貯蔵・熟成させています。濾過を極力抑えた荒濾過造りで旨味を十分に堪能出来る薩摩焼酎。



原料：芋、米麴
麴種：白麴、黒麴 蒸留：常圧
720ml 25度 1,550円
1800ml 25度 2,700円

さそり 麦焼酎

さつま無双 (株)
鹿児島県鹿児島市

むぎ

常圧蒸留の麦独特の香りと、長期貯蔵古酒本来の濃厚な味わいを感じるこの出来る、コクが特徴の黒麴仕込みの本格麦焼酎です。さそりの絵が載った独特で目を引くラベルと、味わいの中にも、がっつんと響く後引く旨さを堪能ください。



原料：麦、米麴
麴種：黒麴 蒸留：常圧
1800ml 25度 2,400円

まるにし 黒麴

丸西酒造 (資)
鹿児島県志布志市

いも

マンガ「美味しんぼ」で紹介されて大人気になった焼酎。原料のさつまいも持つ甘味・まろやかさを白麴で引き出し、人の手で樽を入れ静かに寝かせてできたのがこの甕仕込みの焼酎です。



原料：芋、米麴
麴種：白麴 蒸留：常圧

720ml 25度 1,000円
1800ml 25度 2,000円

まるにし GOLD LABEL

丸西酒造 (資)
鹿児島県志布志市

いも

芋焼酎を世に生み出した先人たちは、原料芋の芋皮を『黄金色』と見て『黄金千貫』と名付けた。この金色に輝く原料芋を黄麴で仕込み熟成。完熟された煌びやかな黄麴古酒は何とも言えぬ高貴な香りと円熟味を放つ。



原料：芋、米麴
麴種：黄麴 蒸留：常圧
1800ml 25度 2,574円

だいやめ DAIYAME

濱田酒造 (株)
鹿児島県いちき串木野市

いも

当社独自の技術で誕生した「香熟芋」で仕込んだ本格芋焼酎。ライチのような華やかな香りが驚くほど広がります。甘くまろやかな味わいとキレの良い後味が特長です。



原料：芋、米麴
麴種：黒麴 蒸留：常圧
720ml 25度 1,255円
900ml 25度 1,175円
1800ml 25度 2,430円

隠し蔵

濱田酒造 (株)
鹿児島県いちき串木野市

むぎ

じっくりと寝た時の味わいをも、貯蔵麦焼酎ができました。厳選した大麦を白麴で仕込み、減圧蒸留、樽で貯蔵熟成しました。樽の木とマイルドなめらかな飲み口の奥に感じる、ほのかな甘みをお楽しみください。



原料：麦、米麴
麴種：白麴 蒸留：減圧
720ml 25度 1,190円
1800ml 25度 2,109円

※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

薩摩宝山

西酒造（株）
鹿児島県日置市

宝山シリーズの原点であり、旨さの基準となる一本です。農家で栽培された鹿児島県産の芋（黄金千貫）と米（白麹）、そして吹上町の高峰山系（伏流水）、鹿児島の大地の恵みを伝統の技で醸し、熟成しました。

原料：芋・米麹
麹種：白麹 蒸留：常圧

1800ml 25度 1,960円



明るい農村

（株）霧島町蒸留所
鹿児島県霧島市

農村の魂と汗の結晶である、さつまいも（鹿児島県産）と米（国内産）、そして霧島山系の清水から生まれた昔ながらの、かめ壺芋焼酎「明るい農村」。ふくよかな芋の香り、すっきりとした喉ごしの良い芋焼酎です。

原料：芋・米麹
麹種：蒸留：常圧

720ml 25度 1,294円

1800ml 25度 2,543円



赤芋仕込み 明るい農村

（株）霧島町蒸留所
鹿児島県霧島市

赤芋仕込み芋焼酎「明るい農村」は、赤芋によるフルーティな香りと、やさしい甘さ、すっきりした飲み口が特徴のいも焼酎です。フルーティな香り、すっきりとした飲み口で、女性や焼酎初心者の方にもおすすめです。

原料：芋・米麹
麹種：蒸留：常圧

720ml 25度 1,355円

1800ml 35度 2,726円



熟成古酒 明るい農村

（株）霧島町蒸留所
鹿児島県霧島市

芋焼酎は、3年を経ると味はまろやかに、風味は、堂々と強く、厚醇で、優雅な香りがついてきます。長い時間をかけて、一段とまろやかになったやわらかな口当たりを、ロックや水割りで、お楽しみください。

原料：芋・米麹
麹種：蒸留：常圧

1800ml 25度 3,051円



霧島町蒸留所 黒麹

（株）霧島町蒸留所
鹿児島県霧島市

黒麹NK菌を使用し、濃厚な味と芳醇な香りを追求したものです。原酒のうまさ、霧島の水のおいしさを、そのまま残すため、ろ過は控えています。お湯割り、ロック、水割りでおいしくいただけます。

原料：米、米麹
麹種：黒麹 蒸留：常圧

1800ml 25度 2,543円



奥霧島

（株）霧島町蒸留所
鹿児島県霧島市

通常の黒麹菌よりワンランク上の黒麹ゴールド菌を使用して仕込みました。通常の黒麹よりも神経を使う麹菌ですが、黒麹独特の深い香りを楽しめます。黒麹ゴールド菌の力強い香りをお楽しみください。

原料：芋、米麹
麹種：黒麹 蒸留：常圧

1800ml 25度 2,755円



さつま島美人

長島研醸（有）
鹿児島県出水郡

芋焼酎『さつま島美人』は、長島研醸の顔といえる銘柄です。「島（世）の男性にいつまでも愛されるように」と願い命名された通り、地元民も愛してやまない、非常におだやかな芋焼酎です。

原料：芋、米麹
麹種：白麹 蒸留：常圧

900ml 25度 924円

1800ml 25度 1,790円



さつま白波

薩摩酒造（株）
鹿児島県枕崎市

鹿児島県産の焼酎づくりに最も適したさつまいもであるコガネセンガンと米麹を原料に、薩摩に伝わる黒潮杜氏から受け継いだ製法で仕込んだ本格薩摩焼酎。しっかりした濃い甘さと、芋らしい香り。

原料：芋、米麹
麹種：白麹 蒸留：常圧

900ml 25度 999円

1800ml 25度 1,864円



田崎 白麹仕込 鬼火

田崎酒造（株）
鹿児島県いちき串木野市

契約農家で栽培された「鹿児島県産紫芋」を、じっくり時間をかけて焼き上げました。香りと甘みが強い焼き芋を、上質な天然水と、丁寧に造られた麹と混ぜ合わせ仕込みました。焼き芋焼酎ならではの、甘みと香りをお楽しみください。

原料：芋、米麹
麹種：白麹 蒸留：常圧

900ml 25度 1,290円

1800ml 25度 2,364円



薩摩 黒七夕

田崎酒造（株）
鹿児島県いちき串木野市

厳選された黄金千貫を使い、ひととき味の冴える黒麹で仕込みました。熟成させたことで、とろりとした甘みとほのかな大人のあじわいに仕上がりました。杜氏のこだわり香り立つ、熟成いも焼酎です。

原料：芋、米麹
麹種：黒麹 蒸留：常圧

900ml 25度 1,000円

1800ml 25度 1,864円



白金乃露

白金酒造（株）
鹿児島県始良市

白金酒造の代表銘柄。大正元年発売の、ロングセラー商品です。芋本来のほのかな甘みと旨味があり、雑味のないさっぱりとした後味は飲み飽きせず、毎日の晩酌用としておすすめです。

原料：芋、米麹
麹種：白麹 蒸留：常圧

900ml 25度 872円

1800ml 25度 1,855円



日當山 にごり黒

日當山醸造（株）
鹿児島県霧島市

鹿児島空港から市内地に入るところに酒蔵があります。昔ながらの黒麹を使用し、芋本来の風味をそのまま味わえる本格焼酎です。濾過を極力おさえて芳醇な芋焼酎に仕上げてみました。

原料：芋、米麹
麹種：黒麹 蒸留：常圧

1800ml 25度 1,744円



久耀 かめ壺仕込 貯蔵熟成

種子島酒造（株）
鹿児島県西之表市

鹿児島から飛行機で40分の種子島。宇宙センターJAXAで有名な島です。白豊芋を使いじっくり熟成された原酒にその年の新酒をブレンドしたもので、コクのある味わい深い焼酎です。

原料：芋、米麹
麹種：白麹 蒸留：常圧

720ml 25度 1,330円

1800ml 25度 2,330円



紫（ゆかり）大地のかがやき紫

種子島酒造（株）
鹿児島県西之表市

種子島の自社農園で自然の恵みを受け大切に育てた「種子島ゴールド（紫芋）」を原料に、白麹菌を用いて仕込んだ芋焼酎です。味と香りにこだわった逸品です。

原料：芋、米麹
麹種：白麹 蒸留：常圧

720ml 25度 1,370円

1800ml 25度 2,400円



小牧

小牧醸造（株）
鹿児島県薩摩郡

黄金千貫を使った黒麹の定番モデル。クエン酸濃度を高めることにより、香りは穏やかなながらも骨格のあるボディと喉越しのキレ、複雑味のある芳醇な香りが漂う王道の焼酎。水割り、お湯割りで楽しみ下さい。

原料：芋、米麹
麹種：黒麹 蒸留：常圧

1800ml 25度 2,970円



鉄幹

オガタマ酒造（株）
鹿児島県薩摩川内市

古式甕仕込み焼酎。厳選されたさつま芋だけを使用し、「一次仕込」「二次仕込」ともに、昔ながらの壺壺で仕込んでいます。香り、柔らかさ、そして飲みごたえの充実感をお楽しみください。

原料：芋、米麹
麹種：黒麹 蒸留：常圧

900ml 25度 1,229円

1800ml 25度 2,282円



※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

黒伊佐錦

大口酒造（株）
鹿児島伊佐市

いも

鹿児島県のスタンダードとも言える銘柄です。麹造りに伝統的な黒麹を使用し、華やかな香り、コクのあるまろやかな口あたりの「黒麹仕込み 黒伊佐錦」。焼酎における黒ブームの先がけとなった商品です。



原料：芋・米麴
麹種：黒麹 蒸留：常圧
900ml 25度 1,000円
1800ml 25度 1,864円

伊佐大泉

大山酒造合名会社
鹿児島県伊佐市

いも

「伊佐」は地名を「大泉」は尽きることのない美しい泉をイメージして名付けられました。香味の要の白麹は、昔ながらの室屋にてもろ蓋を用いた手作業で原材料の芋の黄金千貫と白豊のブレンドにて、絶妙な芋の風味を醸しております。



原料：芋・米麴
麹種：白麹 蒸留：常圧
720ml 25度 1,119円
900ml 25度 1,050円
1800ml 25度 2,050円

伊佐大泉 BLACK

大山酒造合名会社
鹿児島県伊佐市

いも

香味の要の黒麹は、昔ながらの室屋にてもろ蓋を用いた手作業で、原材料の芋の黄金千貫と白豊のブレンドにて、絶妙な芋の甘みを醸しております。昼夜の温度差が大きい内陸性の気候は、焼酎づくりに最適な環境です。



原料：芋・米麴
麹種：黒麹 蒸留：常圧
720ml 25度 1,050円
1800ml 25度 2,050円

さつま国分

国分酒造（株）
鹿児島県霧島市

いも

白麹と、鹿児島県産のさつまいも（サツママサリ）で仕込んだ、オーソドックスなタイプの芋焼酎です。甘口でスッキリとした味わいが特徴で、飲み方はお湯割りがおすすです。



原料：芋・米麴
麹種：白麹 蒸留：常圧
900ml 25度 927円
1800ml 25度 1,738円

小鹿 本にがり

小鹿酒造（株）
鹿児島県鹿屋市

いも

「昔のいも焼酎は、濃厚でうまみが深かった...」その昔好まれていたつかしい味わいを、今一度思い起こして造ってみました。そのヒントは、小型蒸留機にやわらかい蒸気を吹き込み、ふわり蒸留してうまみ成分をとりだしました。



原料：芋、米麴
麹種：白麹 蒸留：常圧
900ml 25度 1,000円
1800ml 25度 1,864円

小鹿

小鹿酒造（株）
鹿児島県鹿屋市

いも

鹿屋市吾平町は、鹿児島県の大隅半島に連なる国見山、黒尊山、雨と志岳など照葉樹林に恵まれた国見山地の麓にあります。新鮮で良質な鹿児島県産のさつまいもを使用して醸しました。ふわっとした香りと、ほのかですっきりとした甘さが特長です。



原料：芋、米麴
麹種：白麹 蒸留：常圧
900ml 25度 924円
1800ml 25度 1,864円

小鹿 黒

小鹿酒造（株）
鹿児島県鹿屋市

いも

白麹仕込みに比べて、黒麹仕込みではもろみの発酵が荒々しく、コクともクセともいえる味わいとしての特長をもつ濃厚な芋焼酎です。焼酎初心者から焼酎通の方々まで、いも焼酎の本来の香りをお楽しみ頂けます。



原料：芋、米麴
麹種：黒麹 蒸留：常圧
900ml 25度 1,000円
1800ml 25度 1,864円

小鶴 くら

小正醸造（株）
鹿児島県日置市

いも

「小鶴くら」は、コクと旨味を生み出す黒麹でつくられた本格薩摩焼酎です。芋焼酎の魂とも言える黄金千貫と低圧芋蒸し法でつくられています。さつまいもの香りをよりしっかりと閉じ込め仕込み、横型常圧蒸留器がうまみ成分を引出します。



原料：芋、米麴
麹種：黒麹 蒸留：常圧
720ml 25度 1,080円
900ml 25度 1,000円
1800ml 25度 1,864円

赤猿

小正醸造（株）
鹿児島県日置市

いも

「赤猿」は、数あるさつまいもの品種の中でも特に希少で紫芋の王様と呼ばれる「農林56号」を使用した芋焼酎です。華やかでフルーティーな香りやキレの良いすっきりとした飲み口は紫芋ならでは。



原料：芋、米麴
麹種：白麹 蒸留：常圧
900ml 25度 1,080円
1800ml 25度 2,000円

小鶴 初心者お断り

小正醸造（株）
鹿児島県日置市

いも

「芋の臭さがたまらない」「小鶴初心者お断り」は芋焼酎を心から愛してやまない方のために昔ながらの芋臭く、クセのある焼酎に仕上げました。蔵人の探求心が生み出した懐かしくも新しく芋臭さです。



原料：芋、米麴
麹種：黒麹 蒸留：常圧
900ml 25度 1,280円
1800ml 25度 2,400円

さつま小鶴

小正醸造（株）
鹿児島県日置市

いも

「さつま小鶴」は、小正醸造を代表する銘柄で、すっきりとした香気を醸したす白麹で丁寧に仕込み柔らかに蒸留した独自の製法によって生まれた本格焼酎です。



原料：芋、米麴
麹種：白麹 蒸留：常圧
1800ml 25度 1,864円

さつまいの海

大海酒造（株）
鹿児島県鹿屋市

いも

レギュラーの白麹焼酎よりも豊かな香りがあり、やわらかな味わいになるよう目指した芋焼酎です。まろやかな甘さと飲み飽きしないコクがあり、全体のバランスに秀でた焼酎です。ロック、お湯割りに最適。



原料：芋、米麴
麹種：白麹 蒸留：常圧
720ml 25度 1,080円
1800ml 25度 2,048円

さつま大海

大海酒造（株）
鹿児島県鹿屋市

いも

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。毎晩飲ん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。



原料：芋、米麴
麹種：白麹 蒸留：常圧
900ml 25度 924円
1800ml 25度 1,724円

あらわざ桜島

本坊酒造（株）
鹿児島県南九州市

いも

南薩摩産さつま芋「黄金千貫」を原料に、特許「磨き蒸留」により生み出された芋焼酎。蒸留もろみに対流をおこす独自技術により、芋特有のコク、旨味、香りなどを、なめらかに仕上げました。



原料：米、米麴
麹種：白麹 蒸留：常圧
900ml 25度 1,099円
1800ml 25度 2,050円

黒麹仕立て 桜島

本坊酒造（株）
鹿児島県南九州市

いも

焼き芋を思わせる香ばしさと、濃厚でトロリとした甘さとうまさを持つ黒麹仕立ての薩摩焼酎です。お湯割りで味わうと芋焼酎ならではのふくよかな味わいが楽しめます。



原料：芋、米麴
麹種：黒麹 蒸留：常圧
900ml 25度 1,099円
1800ml 25度 2,050円

※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。

さくらじま

本坊酒造（株）
鹿児島県南九州市

いも

本格焼酎「さくらじま」は、美しい酒質の中にやわらかく溶け込んだ旨みと上品な芋香のある薩摩焼酎です。まろやかな飲み口でありながら、長い余韻とともに穏やかにしみわたっていく深い味わい。



原料：芋、米麴
麹種：白麴 蒸留：常圧
900ml 25度 1,099円
1800ml 25度 2,050円

さつま五代

山元酒造（株）
鹿児島県川内市

いも

さつま五代の魅力は、風格です。芋本来の醗酵味が、そのまま伝わる力と深さ。多めのお湯で割って飲んでも、コシの強さや味が壊れない。それが焼酎本来の味わいです。



原料：芋、米麴
麹種：白麴 蒸留：常圧
900ml 25度 1,000円
1800ml 25度 1,864円

さつま黒五代

山元酒造（株）
鹿児島県川内市

いも

厳選したさつま芋と薩州霊山「冠嶽山」の伏流水を仕込み水に黒麹で蒸留しました。お湯割りで芋のさわやかな香りと甘みが引き立ち、水割り、ロックで口に広がる黒麹特有の風味とさわやかなおいしさが特徴です。



原料：芋、米麴
麹種：黒麹 蒸留：常圧
900ml 25度 1,000円
1800ml 25度 1,864円

五代 蔵の神

山元酒造（株）
鹿児島県川内市

いも

芋・麴の具合を直接肌で感じ對話しながらじっくりと育てていきます。仕込時でも鹿児島県産の最良な新鮮なさつま芋と、仕込水・割水についても名水と呼ばれる霊峰「冠嶽山」の地下水を使用しています。



原料：芋、米麴
麹種：白麴 蒸留：常圧
1800ml 25度 1,864円

NANAKUBO BLUE Citrus Neo

東酒造（株）
鹿児島県鹿児島市

いも

青いネコのキャラクター「にゃにゃくぼ」のボトルに入った焼酎が誕生。シトラスネオは熟成芋を使用した原酒を使うことでその名の通り、柑橘系のさわやかな香りが特徴の味わいです。



原料：芋・米麴
麹種：白麴 蒸留：常圧
720ml 25度 1,150円
1800ml 25度 2,300円

克 無手勝流

東酒造（株）
鹿児島県鹿児島市

いも

瓶を開けた瞬間に広がるマスカットのような爽やかな香り、飲むとライチを感じさせる甘い味わい。無手勝流とは戦わずして勝つの意味、比較されない唯一無二の焼酎を目指し無手勝流と命名。



原料：芋・米麴
麹種：白麴 蒸留：常圧
1800ml 25度 2,300円

奄美黒糖焼酎 れんと

（株）奄美大島開運酒造
鹿児島県大島郡

黒糖

奄美大島の霊峰「湯湾岳」の伏流水使用をたっぶり使い、貯蔵タンクに一定の音響振動を加え熟成を促す「音響熟成」製法で熟成された黒糖焼酎です。糖質ゼロのれんとは食事の頼もしいお供になります。



原料：黒糖、米麴
麹種：白麴 蒸留：減圧
720ml 25度 1,154円
1800ml 25度 2,000円

奄美

奄美酒類（株）
鹿児島県大島郡徳之島

黒糖

奄美では17世紀にさとうきびを主原料とした黒糖焼酎が誕生したのです。常圧蒸留法にて蒸留しており、黒糖焼酎独特の甘い香りとコクがあり、口当たりはすっきりしています。



原料：芋、米麴
麹種：白麴 蒸留：常圧
900ml 30度 1,300円
1800ml 30度 2,300円

喜界島

喜界島酒造（株）
鹿児島県大島郡喜界町

黒糖

熟成されているため、喉越しは極めてまろやかで、ほんのりとした甘みがあります。黒糖焼酎を普段愛飲されている方からこれから黒糖焼酎を飲もうと思っておられる方まで、幅広く受け入れられる本格黒糖焼酎です。



原料：黒糖、米麴
麹種：白麴 蒸留：常圧
900ml 25度 1,044円
1800ml 25度 1,910円

里の曙

町田酒造（株）
鹿児島県大島郡

黒糖

芳醇な香りと、まろやかな味わい。何よりもさわやかな酔い醒めが良い。他社に先駆け、新たな製造技術をいち早く取り入れ、黒糖焼酎のイメージを変えた商品「里の曙」です。



原料：黒砂糖、米麴
麹種：白麴 蒸留：減圧
900ml 25度 1,300円
1800ml 25度 2,385円

里の曙 黒麹仕込

町田酒造（株）
鹿児島県大島郡

黒糖

黒麹は琉球や南九州で昔から焼酎造りに使用されてきた伝統的な麹です。黒麹仕込みの焼酎は特有の芳香と深みのある味に特徴がありますが、本商品は減圧蒸留によりやや淡麗に仕上げました。



原料：黒砂糖、米麴
麹種：白麴 蒸留：減圧
900ml 25度 1,040円
1800ml 25度 2,150円

朝日

朝日酒造（株）
鹿児島県大島郡

黒糖

社名でもある『朝日』は、喜界島が奄美諸島の中で最も東に位置し、洋上から現れる「朝日」を最初に目にする事ができることから名付けられました。原料由来の豊かなコクと後味にキレがあるのが特徴です。



原料：黒糖、米麴
麹種：黒麹 蒸留：常圧
720ml 25度 1,390円
1800ml 25度 2,182円

沖縄県

菊之露

菊之露酒造(株)
沖縄県宮古島市

沖縄県内で幅広い支持層から、長く愛されてきたロングセラーの新酒(数ヶ月熟成・新酒)。黒麹菌の発酵を活性化するミネラル分を多く含んだ宮古島の硬水で、丁寧に仕込んでいます。

原料:米こうじ(タイ産米)
麹種:黒麹 蒸留:常圧

1800ml 30度 1,790円

泡盛



菊之露 ブラウン

菊之露酒造(株)
沖縄県宮古島市

黒麹菌の発酵を活性化するミネラル分を多く含んだ宮古島の硬水で丁寧に仕込み、なめらかで飲み心地の良い味わい。食事との相性も抜群の新酒です。南国的で芳醇な香味と、ほのかな甘味をお楽しみください。

原料:米こうじ(タイ産米)
麹種:黒麹 蒸留:常圧

720ml 30度 1,070円

泡盛



久米島の久米仙

(株)久米島の久米仙
沖縄県島尻郡久米島町

時節に媚びず歳月のおもねることなくひたすら芳醇な泡盛としての正統なる系譜を守り続けてきた琉球泡盛「久米島の久米仙」。伝統の製法で造り上げた一升瓶。天然湧清水で醸された、爽やかな飲み口が人気の泡盛です。

原料:米こうじ
麹種:黒麹 蒸留:常圧

1800ml 30度 1,860円

泡盛



久米島の久米仙 35度

(株)久米島の久米仙
沖縄県島尻郡久米島町

水は天然の湧清水を使用し、米は厳選された南方硬質米。3年古酒を伝統の製造方法で造り上げました。黒麹菌によって生み出される深みのある味わいと爽やかな香りがお楽しみ頂けます。

原料:米こうじ
麹種:黒麹 蒸留:常圧

1800ml 35度 2,376円

泡盛



美しき古里

(有)今帰仁酒造
沖縄県国頭郡

今帰仁村の自然が育んだ豊富で良質な水をふんだんに使い、杜氏が丹念に仕込んだ蔵自慢の逸品。泡盛の独特な香りとマイルドさが特徴で女性やお酒をあまり飲まないという方にもおすすめです。

原料:米こうじ
麹種:黒麹 蒸留:常圧

1800ml 30度 1,900円

泡盛



残波ホワイト

(有)比嘉酒造
沖縄県中頭郡読谷村

フルーティーな香りと透明感のあるスッキリとクセのない味わいが特徴。『ザンシロ』の愛称で広く親しまれ女性にも高い人気です。

原料:米こうじ(タイ産米)
麹種:黒麹 蒸留:減圧

720ml 25度 1,455円
1800ml 25度 2,537円

泡盛



残波ブラック

(有)比嘉酒造
沖縄県中頭郡読谷村

黒麹で醸したZANPAのフラッグシップモデル。『ザンクロ』の愛称で幅広い世代に親しまれる傑作は、笑顔あふれるシーンのZANPAとして人気のロングセラー商品です。

原料:米こうじ(タイ産米)
麹種:黒麹 蒸留:減圧

720ml 30度 1,295円
1800ml 30度 2,580円

泡盛



島唄

まさひろ酒造(株)
沖縄県糸満市

「島唄」(25度)は、初めての方にも美味しく、楽しく泡盛を飲んでいただける味わいです。日本全国どこにいても島唄で沖縄の風を感じていただける、そんな泡盛を目指しています。

原料:米こうじ
麹種:黒麹 蒸留:常圧

720ml 25度 930円
1800ml 25度 1,795円

泡盛



島唄 黒30度

まさひろ酒造(株)
沖縄県糸満市

全麹仕込みの特色は、麹まるごと一度に仕込んで得られる「濃いもろみ」。それはまた、太陽と黒潮の海に抱かれた沖縄ならではの酒造りの知恵であり、泡盛の持つ生命力のあふれる旨さの源。「島唄」から薫る風は沖縄の自然そのものです。

原料:米こうじ
麹種:黒麹 蒸留:常圧

720ml 30度 1,000円
1800ml 30度 1,900円

泡盛



八重泉

八重泉酒造
沖縄県石垣市

八重泉は、創業から石垣島の人々に愛され、育まれてきた泡盛です。石垣島に伝わる直火式蒸留と黒麹仕込みによるどっしりと香ばしい香り、切れのあるバランス良い味わい、奥行きのある甘みをお楽しみください。

原料:米こうじ(タイ産米)
麹種:黒麹 蒸留:常圧

720ml 30度 1,162円
1800ml 30度 2,359円

泡盛



本州

しそ焼酎 鍛高譚

合同酒精（株）
北海道旭川市

しそ

北海道白糠町で鍛高譚のためだけに栽培された、香り高い赤しそを使用しています。厳選されたしそならではの華やかな香り、口中に広がる爽やかな風味をお楽しみください。



原料：糖蜜、デーツ、しそ
麹種：白麹 蒸留：常圧

720ml	20度	864円
1800ml	20度	1,883円

本格玉露焼酎 茶露

福德長酒類（株）
千葉県松戸市

茶

宇治玉露を使用し、伝統の技で上品な玉露焼酎に仕上げました。冬はお湯割り、夏にはしっかりと冷やして薄めの水割りがおすすめです。和スイーツのお供にもお試してください。



原料：米、米麹、玉露茶露
麹種：白麹 蒸留：減圧

720ml	20度	2,000円
1800ml	20度	2,000円

亀甲宮焼酎 キンミヤ焼酎

（株）宮崎本店
三重県四日市市

甲類

味はまろやかで、口当たりの良さが特徴です。レトロ調のラベルが人気があり、酎ハイベースとしても絶品で、東京の江東、千住・新宿など下町の飲食店で昔ながら慕われている焼酎です。



原料：さとうきび糖蜜
麹種： 蒸留：連続式

1800ml	25度	1,450円
--------	-----	--------

※価格は消費税抜き価格です。
※商品によってはスペックの変更や品切れする場合がございますのでご了承ください。
※表示価格は2023年10月1日現在の価格です。