お取引酒蔵一覧【焼酎】

福岡県
- ゑびす酒造

大分県
- 久家本店
- 久保酒造
- 藤居醸造

熊本県
- 瑞鷹
- 鳥飼酒造
- 豊永酒造

宮崎県
- 霧島酒造
- 佐藤焼酎酒造場
- 松露酒造
- 宮田酒造
- 柳田酒造

鹿児島県
- 植園酒造
- 宇都酒造
- 大石酒造
- 大口酒造
- 大山甚七商店
- 尾込商店
- 甲斐商店
- 霧島町蒸留所
- 薩摩酒造
- 小牧醸造
- 霧島町蒸留所
- さつま無双
- 塩田酒造
- 軸屋酒造
- 白石酒造
- 白玉醸造
- 知覧醸造
- 中村酒造場
- 濱田酒造
- 東酒造
- 丸西酒造
- 三岳酒造
- 大和桜酒造
- 若潮酒造

福岡県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

熟成麦焼酎！
けいこうとなるも



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する「けいこうとなるも」。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。透明感ある甘みと麦ならではの香ばしさが、あっさりながら旨味のある白身魚や鶏、豚肉料理とよく合います。ポン酢との相性も抜群。お湯割り、オンザロックが特におすすめで、両方の飲み方でその表情の違いをぜひ比べてみてください。もちろんストレートもおすすめです。

麦焼酎
ゑびす酒造・福岡県
度数　25度

720ml　1,320円
1800ml　2,750円（税込）

樽熟成麦焼酎！
らんびき

らんびきはゑびす酒造を代表する銘柄です。大麦と米こうじを原料に、伝統製法で醸した原酒を樫樽でじっくりと熟成させています。長期熟成によるまろやかで芳醇な味わいをお楽しみください。オーク樽3年の芳醇さとキレ、程よい甘みは、天ぷらなどの油感をさらっと流し、素材の風味を心地よく感じさせます。ストレート、オンザロック、水割り、お湯割り、ソーダ割りがおすすめです。酔い心地、酔い覚めの爽やかな本格焼酎です。



麦焼酎
ゑびす酒造・福岡県
度数　25度

720ml　1,485円（税込）

麦麹で醸す伝統の米焼酎！
福徳戎 ふくとくえびす



「白米だけの飯より麦飯のほうが味がある」との考えにより誕生したと伝わる麦麹と米を主原料にした本格焼酎です。米の凛とした風味と麦麹由来の旨味が調和し長期熟成による煉れたクリーミィな味わいをお愉しみいただけます。

米焼酎
ゑびす酒造・福岡県
度数　25度

1800ml　2,420円（税込）

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

大分県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番 麦焼酎
黒麹とぼうず麦(はだか麦)のハーモニー



KUROBOZE（くろぼうず）

大分県で栽培された裸麦を100%使用。常圧蒸留により裸麦の特性が引き出された焼酎は、奥深い香りと少し苦みを感じる濃厚な味わいに加え、黒麹由来のトロッとしたなめらかさが特徴です。ストレート、ロック、水割り、お湯割り…飲み方は自由。

麦焼酎
久家本店(大分県)
原料　麦、麦麹(どちらも大分県産裸麦)
度数　25度
酵母　協会焼酎用酵母2号

1800ml　3,236円(税込)

飲み応えのある深い味わいの
本格麦焼酎



増田屋惣兵衛（ますだやそうべえ）

高精白原酒ブレンド。グラスに注げば麦の香ばしい、ほのかに甘い香りが漂います。キレ良く、どんな料理にも合わせられる、毎日飲んでも飲み飽きない焼酎です。ロック、水割り、ソーダ割りと飲み方を選ばない一本になっています。

麦焼酎
製造　久保酒蔵(大分県)
原材料　麦・麦麹
度数　25度

900ml　1,052円
1800ml　1,865円(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

大分県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

オール地元産麦焼酎

トヨノカゼ



いままで焼酎に使われてなかった裸麦トヨノカゼという品種を地元の有志で栽培し、それを原料に作られたこの焼酎は3ヶ月という通常(3～6ヶ月)より短い醸造期間ながらも麦の香りが口のなかにふわりと広がり、まろやかな味わいです。「まるで麦チョコのようだ」と言われることもあります。

麦焼酎
藤居醸造・大分県
度数　25度

900ml 1,430円
1800ml 2,750円
(税込)

芳醇麦焼酎

特蒸泰明

とくじょう　たいめい



全工程を人の手で行う大分県唯一の手造り蔵。飲みごたえ抜群のしっかりとしたタイプの麦焼酎です。料理との相性を重視しており、食中酒として、または食後酒として口の中をキリッと引き締めてくれます。

麦焼酎
藤居醸造・大分県
度数　25度

720ml 1,650円
1800ml 3,300円
(税込)

新焼酎

数量限定

特蒸泰明

とくじょう　たいめい



特蒸泰明を「つくりたて」に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と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。

麦焼酎
藤居醸造・大分県
原料　二条大麦・麦麹
度数　25度

720ml 1,760円
1800ml 3,410円
(税込)

甕入り焼酎

数量限定

長期貯蔵酒
じいさんの置きみやげ

特徴的なのはこの甕！　ドーンとこの甕があるだけで、テーブルの上が賑やかになります。中にはなみなみと1.8Lの焼酎がはいっています。室蓋で麹を造り、オリジナル蒸留機で蒸留する。そんな代々変わらない造りでできた焼酎を蔵で三年以上ねかせています。熟成されたおだやかな麦の香りと、ふくよかな味わいをお楽しみください。
(組み立て式の柄杓と滑り止めのコルクシールが入っています)



麦焼酎
藤居醸造・大分県
原料　二条大麦・麦麹
度数　25度

1800ml 6,490円
(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

熊本県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番 柔らかな飲み口とまろやかな香味の本格麦焼酎！

天草四郎（あまくさしろう）



厳選した九州産の大麦だけを原料に、清冽な熊本の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。

麦焼酎　白麹
製造　瑞鷹(熊本県)
原材料　麦・麦麹(九州産大麦)
度数　25度

900ml　1,088円
1800ml　2,079円（税込）

定番 トロピカルな吟醸香の米焼酎

鳥飼（とりかい）



精米歩合58%にまで磨き上げた蒸留酒のための吟醸麹。独自の香りのもととなる吟醸麹は、含水率は1パーセント以内、麹標準温度1度以内の誤差でないと美しい香りは得られない厳しい基準。通の酒ではなく、女性や焼酎初心者、そして焼酎好きのすべての人がおいしいと感じ、さらに焼酎通をもうならせる1本です。特に食事と一緒に飲んでもらえるお酒をイメージして造っています。誰もが料理と焼酎のハーモニーを楽しんでもらえる統一感を大切にされています。

米焼酎　黄麹
製造　鳥飼酒造(熊本県)
原材料　米、米麹
度数　25度

720ml　2,200円（税込）

酒屋が選ぶ焼酎大賞！

麦汁（ムギシル）



2022年、第一回「酒屋が選ぶ焼酎大賞」麦焼酎部門にて大賞を受賞！国産はだか麦100%使用した麦焼酎です。麦焼酎は蒸留直後は原料の香り成分が多く残ります。そのため、ろ過をしっかりと行うのが通例ですが、この「麦汁」は無ろ過により、麦焼酎の中でもトップクラスの大変香ばしい香りが特徴です。味わいは非常にまろやかで麦の甘みが感じられます。から揚げなどの揚げ物やお肉料理、チーズを使ったピザなどの料理とよく合います。炭酸割りもお勧めです。

麦焼酎
豊永酒造・熊本県
度数　25度

1800ml　2,750円（税込）

スパイス系料理に合う米焼酎ベースのお酒

カルダモン TAKE7



スパイスを使ったカレーに合う焼酎を、というリクエストに応え、7回の試作を重ねて誕生した、米焼酎ベースのスパイスリキュールです。専用の米焼酎と、スパイスの王様カルダモンをふんだんに使用し、爽快なカルダモンの香りと米の甘やかさを感じる味わいに仕上げました。ラベルには、完成の前夜にタンクの横に現れた幸運の使い・白く輝く蛇を描きました。

リキュール
製造　豊永酒造(熊本県)
原材料　本格米焼酎(国内製造)、カルダモン、食物繊維
度数　25度

1800ml　3,498円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

宮崎県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

限定酒

年２回入荷のみの超限定！

赤霧島



後を引くような甘みと気品高い香りが特徴の全く新しいタイプの芋焼酎です。長年に渡る伝統と卓越した技術からこの美味しさはつくられているのです。

芋焼酎
鹿児島県
度数　25度

900ml　1,491円
1800ml　2,827円
（税込）

限定酒

赤霧島よりレアな超限定焼酎！

茜霧島



年2回のみの限定出荷の上、赤霧島よりさらに少ない生産量で超希少な茜霧島。「香り」「味わい」ともに、これまでの「霧島」ブランドの中で最もはなやかな芋焼酎です。

芋焼酎
鹿児島県
度数　25度

900ml　1,491円
（税込）

本格芋焼酎 KIRISHIMA No.8

「芋がつくった、果実感」を実現した本格芋焼酎



焼酎に対して、おじさん臭い、女性だと買いづらい、芋くさい等のイメージを払拭する、香り高い焼酎で、テラスやダイニングバーなど幅広いシーンでお楽しみいただける新しい焼酎が誕生。
KIRISHIMA No.8 は、さつまいもを自社開発することで、マスカットやみかんを思わせる新鮮な果実感と瑞々しく芳潤な味わいを実現。果実や花を思わせるさつまいも由来の香り成分が、一般的なさつまいもで造る焼酎の 14 倍含まれています。洋食との相性もよく、冷蔵庫で直接冷やして、炭酸で割り、シャンパングラスに注ぐことで、より一層華やかな香りを楽しめます。もちろんロックや水割り、お湯割りでも美味しく楽しめます。

製造　霧島酒造（宮崎県）
原材料　さつま芋、米こうじ
度数　25 度

900ml 1,598円（税込）

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

宮崎県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

どんな料理にもよく合う
本格麦焼酎

天の刻印



原材料は国産の麦を使用。まろやかな旨味と喉越しが特徴です。麦の風味を存分に活かした、料理との相性が良い食中酒。しなやかですっきりとした味わいです。

麦焼酎
佐藤焼酎製造場（宮崎県）
度数　25度

720ml 1,573円
1800ml 3,146円
（税込）

定番

上質なおもてなしを彩る、
キレと淡麗の本格麦焼酎

銀の水（ぎんのみず）



飽きのこないシックで粋な麦は進歩的で”はんなり”と伝えます。焼酎一筋のアーティストが造り上げた二条大麦100%。キレのよい口当たりでスッキリとした味わい。暑い季節はソーダ割りでさらに喉ごしスッキリ！

麦焼酎
佐藤焼酎製造場（宮崎県）
度数　25度

720ml 1,738円
1800ml 3,476円
（税込）

定番

黒麹の力強さと、麦の持ち味を
最大限に活かされた味わいで、
ハードな飲み心地

ぎんのみずブラック 銀の水BLACK



創業明治38年の伝統に培われた焼酎造りの技と情熱を存分に生かし、黒麹の力強さは麦の持ち味をより一層濃厚に引き出し、どっしりと深いコクを感じながらもスッキリとした喉超し。オン・ザ・ロック、水割りでどうぞ。

麦焼酎
佐藤焼酎製造場（宮崎県）
度数　25度

1800ml 3,696円
（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

宮崎県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

芋焼酎
松露 しょうろ



創業当時より造られ地元で飲まれ続けている、歴史のある銘柄。蒸した穀物の香りや香ばしさがあり、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。ロックや水割りでは甘みと爽やかさが際立ち、お湯割りでは力強い風味が広がります。醤油や味噌と砂糖を使った甘辛い料理と相性の良い一品です。

芋焼酎
松露酒造・宮崎県
原料　さつまいも，米麹
度数　25度

1800ml 2,789円（税込）

定番

芋焼酎 ひなむすめ
日南娘



甑で蒸した米を麹室に引込み手作業で麹を造ります。(白麹菌を使用) 厳選された芋(黄金千貫)を家伝四石甕に仕込み、常圧蒸留器で蒸留しました。やさしい芋の香りと軽快な甘味、しっかりとした味わいが特徴です。
ロックでも水割りでもお湯割りでも、いずれの飲み方でもお楽しみ頂けます。焼酎本来の味や香りを楽しむためには、ロックがおすすめ。

芋焼酎・白麹
宮田本店・宮崎県
原料　さつま芋(黄金千貫)・米麹
度数　25度

1800ml 3,278円（税込）

定番

大麦焼酎
駒 こま

900ml登場！



麦の華やかな香りを活かすためじっくり低温で蒸留し、丁寧に醸した麦焼酎です。東京農業大学醸造学科の名誉教授、柳田藤治氏の提案により誕生したこの焼酎は「麦焼酎」の先駆けとして現代も受け継がれています。フルーティな甘い香りとまろやかな味わいで、焼酎を飲みなれていらっしゃらない方にも人気が高い柳田酒造の看板焼酎です。

麦焼酎
柳田酒造・宮崎県
原料　麦(九州産)、麦麹(九州産)
※原料は全て九州産二条大麦を使用
度数　25度

900ml 1,232円
1800ml 2,090円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

地元で愛され続ける地焼酎

園乃露（そののつゆ）



鹿児島県北薩地方の名峰紫尾山より湧き出ずる伏流水で仕込みました。豊かなコクと甘みのあるロあたりが魅力です。水割り、お湯割り、ロック、どれでも美味しくお飲みいただけます。

芋焼酎
製造　植園酒造(鹿児島県)
原材料　さつまいも・米麹
度数　25度

1800ml　2,050円(税込)

地元で愛され続ける地焼酎

天文館（てんもんかん）



鹿児島一である繁華街の名を冠する芋焼酎
発酵の最高温度を押さえ込むことにより、香りは控えめに、味は端麗に仕上げてあります。芋は、全量鹿児島県産、農家さんは、堀たてを蔵に持ち込み、磨き上げて使用しています。白麹由来の甘い香り、さつま芋由来のふくよかな旨み、そして低温発酵を行うことでキレを与えています。

芋焼酎　白麹
製造　宇都酒造(鹿児島県)
原材料　さつまいも・米麹
度数　25度

1800ml　2,050円(税込)

定番　本格派、永遠の定番。

鶴見（つるみ）



明治32年(1899)創業から続く大石酒造の代表銘柄。本格派、永遠の定番。「昔ながらの芋焼酎」
「鶴見」が持つ香味の特性は、シャープな辛口感とふくいくとしたさつま芋の甘み、香ばしい香りがしっかりと余韻を残します。ロックで飲むと輪郭の辛口が引き立ちソーダ割りにしても芋の存在感を楽しむことができます。お湯割りは鶴見特有の立体感を存分に味わうことができ、芋の甘みが香ばしく広がります。

芋焼酎　白麹
製造　大石酒造(鹿児島県)
原材料　芋 しろゆたか(国産)、米麹
度数　25度

1800ml　2,750円(税込)

香り豊かな革新的芋焼酎

伊佐小町（いさこまち）



芋焼酎の仕込みでは珍しい、ハマコマチというオレンジ色をした品種のサツマイモを用いた本格焼酎です。花や紅茶、りんごのコンポート、さらにはトロピカルフルーツのような華やかで甘い香りが楽しめます。香りを嗅ぐたびに別の香りを感じるこれまでにないユニークな酒質です。また、ほっこりとした芋の香りも感じられ、爽やかな苦味が酒質の印象を引き締めます。華やかでふんわりした香りですので、芋焼酎が苦手な方にも飲みやすくなっています。ソーダ割によく合います。

芋焼酎　白麹
製造　大口酒造(鹿児島県)
原材料　さつま芋、米麹
度数　25度

1800ml　2,600円(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

芋焼酎
薩摩の誉



地元、南薩摩で育ったさつま芋（黄金千貫）と豊富な地下水を利用した本格芋焼酎です。明治時代より伝わるかめ壺を用いて、大山甚七商店の職人の技で丹念に仕上げました。豊かな芋の香りと、飲んだ後に続く、独特の甘い余韻が特徴の逸品です。白麹仕込によるさわやかな甘みをご堪能ください。
ロックでも水割りでもお湯割りでも、いずれの飲み方でもお楽しみ頂けます。焼酎本来の味や香りを楽しむためには、ロックがおすすめ。

芋焼酎
大山甚七商店・鹿児島県
原料　さつま芋（黄金千貫）・米麹
度数　25度

1800ml **2,750円**（税込）

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

数量限定

クラフトコーラと芋焼酎のコラボ

イヨシコーラ酎



明治8年創業の老舗焼酎蔵元「大山甚七商店」と世界初のクラフトコーラメーカー「伊良コーラ（いよしこーら）」が出会った。秘伝調合の伊良コーラスパイスが本格芋焼酎に浸漬、蒸留され、クラフトコーラの芳醇なフレーバーが香る。ソーダ割やトニックウォーターでクラフトコークハイとしてお楽しみ下さい。

スピリッツ
製造　大山甚七商店（鹿児島県）
度数　25度

1800ml **3,960円**（税込）

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

白麹仕込みが生む、
やさしい甘味とキレ

さつま寿



蒸し芋の香り漂う、芋本来の甘味と旨味を持つ、飲みごたえのある焼酎です。丸みを帯びた優しい飲み口でお湯割りにするとより香りが立ちあがり美味しく味わっていただけます。

芋焼酎・白麹
尾込商店・鹿児島県
原料　さつまいも、米麹
度数　25度

720ml 1,408円
900ml 1,430円
1800ml 2,640円（税込）

定番

重厚で奥深い黒麹仕込み

かみくら 神座



度数28度黒麹で芯の強い焼酎です。神座は平成の初めに誕生して以来、仕次と呼ばれる手法を用い二年以上熟成させた黒麹の原酒のみを継ぎ足し続けて造られています。長い時間の流れが醸す静謐で滋味深い味わいと心地よい余韻をお楽しみください。

芋焼酎・黒麹
尾込商店・鹿児島県
原料　さつまいも、米麹
度数　28度

1800ml 3,080円（税込）

数量限定

新焼酎

旬



この秋に仕込んだ白麹の新焼酎。定番のさつま寿より濾過を粗めにしており出来立てのふくよかな芋の風味がしっかりと感じられます。時間とともに変化する味わいをお楽しみください。

芋焼酎・白麹
尾込商店・鹿児島県
原料　さつまいも、米麹
度数　25度

1800ml 2,420円（税込）

数量限定

新焼酎

桜



秋に仕込んだ黒麹の新焼酎を一冬寝かせて桜の蕾のほころぶころに蔵出しされた年一回の限定商品。日毎に増す花開いていく味わいをお愉しみください。

芋焼酎・黒麹
尾込商店・鹿児島県
原料　さつまいも、米麹
度数　25度

1800ml 2,420円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

元祖プレミアム焼酎

伊佐美（いさみ）



「伊佐美」は、明治32年の創業以来、一つの銘柄に真摯に向き合い続けてきた甲斐商店が醸す伝説の焼酎。黒麹仕込みならではの濃厚な味わいでありながら、クセのない端正な飲み口。ロックでは引き締まった味わいと共にクリアな切れ味を、お湯割りでは芋の香りと深い旨味をより一層堪能できます。濃厚さとクリアな飲み口を併せ持つこのお酒は、炭火焼きや焼き物、煮込み料理や鍋物、刺身や天ぷらといった様々な料理との相性を見せます。

芋焼酎　黒麹
製造　甲斐商店(鹿児島県)
原材料　さつま芋（黄金千貫)、米麹
度数　25度

1800ml　3,630円（税込）

定番

かめつぼ焼酎！

奥霧島（おくきりしま）



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。ロックや水割りで美味しく飲んでいただける焼酎に仕上がりました。黒麹ゴールド菌の力強い香りをお楽しみください。ラベルの花は、鹿児島の県花ミヤマキリシマです。

芋焼酎(黒麹)
霧島町蒸留所(鹿児島県)
度数　25度

1800ml　3,013円（税込）

定番

きりしまちょうじょうりゅうしょ

霧島町蒸留所 黒麹



古い木造の蔵の中で、300kgのお米を蒸し、麹をつくり、100年以上前から蔵に伝わる伝統のかめ壺で仕込み、ゆっくり蒸留。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、ろ過は控えめにしています。

芋焼酎(黒麹)
霧島町蒸留所(鹿児島県)
度数　25度

1800ml　3,013円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

佐藤で有名な佐藤酒造の芋焼酎

佐藤 さつま



佐藤などで有名な佐藤酒造の代表銘柄として作られてきた白麹仕込のさつま。
地元の方々に昔から愛され、支えられてきた銘柄です。
白麹独特の広がりのあるやさしい味わいの焼酎です。

芋焼酎
佐藤酒造・鹿児島県
原料　さつまいも、米麹
度数　25度

1800ml 2,882円（税込）

定番 芋焼酎 小牧（こまき）



清酒の黄麹文化から明治に泡盛より派生した黒麹、大正に開発された白麹、その後黒麹がリバイバル、それに先駆けて製造された『小牧』は、蔵の冠名を銘柄として製品化したことでも有名です。甕仕込みで造られる飲み応えある芋焼酎です。

お湯割り、ロックがおすすめですが、他の飲み方も美味しく飲めます。お好きな飲み方でお楽しみ下さい。

芋焼酎（黒麹）
小牧醸造・鹿児島県
原料　サツマイモ（鹿児島県産黄金千貫）
　　鹿児島県産米
度数　25度

720ml 1,508円
1800ml 2,970円（税込）

定番 芋焼酎 伊勢吉どん（いせきっどん）



小牧醸造の焼酎の美味しさを決める基準となる一本。現在の小牧醸造の商品の中では最も古い銘柄です。しっかりとした蒸し芋の香りと、柑橘の香りが織り混ざり、ラストの上品な芋の甘味とのバランスが秀逸。

お湯割り、ロックがおすすめですが、他の飲み方も美味しく飲めます。お好きな飲み方でお楽しみ下さい。

芋焼酎（白麹）
小牧醸造・鹿児島県
原料　サツマイモ（鹿児島県産黄金千貫）
　　鹿児島県産米
度数　25度

720ml 1,210円
1800ml 2,332円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番 かめつぼ焼酎 明るい農村



2025.04
熊本県国税局酒類鑑評会 優等賞 受賞
2025.02
鹿児島県本格焼酎鑑評会 18 年連続入賞
2023.02
鹿児島県本格焼酎鑑評会杜氏代表受賞
2019.06
Los Angeles International Spirits Competition　Gold MEDAL 受賞

鹿児島県産のさつま芋と霧島の清らかな水を原料に、創業当時(1911年)からの伝統のかめ壺で造り上げました。ふくよかな芋の香りと、すっきりとしたのど越しの良い味わいの芋焼酎です。

芋焼酎(黒麹・白麹)
霧島町蒸留所(鹿児島県)
度数　25度

720ml　1,551円
1800ml　2,978円 (税込)

定番 赤芋仕込み 明るい農村



2024.04
熊本国税局酒類鑑評会　優等賞 受賞
2021.04
熊本国税局酒類鑑評会　優等賞 受賞
2018.04
熊本国税局酒類鑑評会　杜氏代表 受賞
2016.05
熊本国税局酒類鑑評会
鹿児島県製造場 代表受賞（第一位）

赤紫色のさつまいもと霧島の清らかな水を原料に、創業当時(1911年)からの伝統のかめ壺により造り上げた赤芋焼酎。フルーティーな香りと、優しい甘さ、すっきりとした飲み口です。

芋焼酎(黒麹)
霧島町蒸留所(鹿児島県)
度数　25度

720ml　1,660円
1800ml　3,227円 (税込)

定番 熟成古酒 明るい農村



かめ壺仕込み「明るい農村」を3年以上の歳月をかけて熟成させた逸品。熟成古酒特有の、優雅な熟成香(じゅくせいこう)と、一段とまろやかになった芳醇な味わいを、ロックや水割りでどうぞ。

芋焼酎(黒麹・白麹)
霧島町蒸留所(鹿児島県)
度数　25度

1800ml　3,491円 (税込)

数量限定 明るい農村 黄麹



日本古来の麹菌「黄麹」は、発酵過程でクエン酸を生成しないため醪が腐りやすく、温暖な鹿児島での芋焼酎製造には難しい麹のため、芋焼酎は一般的に黒麹や白麹が使われます。そんな黄麹を仕込むのは真冬の2月。吟醸香のある芋焼酎に仕上がりました。いつもの明るい農村(黒麹、白麹のブレンド)とは全く違う香りをどうぞ。

芋焼酎(黄麹)
霧島町蒸留所(鹿児島県)
度数　25度

720ml　1,890円
1800ml　3,333円 (税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

インパクト！
ある芋焼酎

もぐら



その名前と同様に、味わいにもインパクトがあります。最初は濃厚な芋感があり、その後にふわっとした甘みがやってきます。なロックで飲むのがおすすめでしょう。まろやかさが五臓六腑にしみわたります。

芋焼酎
さつま無双・鹿児島県
度数　25度

720ml　1,705円
1800ml　2,970円
（税込）

数量限定

年１回入荷
のみの超限定！

赤もぐら



鹿児島県産の「紅さつまいもの焼芋」を原料にして製造された原酒を熟練のブレンダーの技で仕上げました。香ばしい香りと旨味、キレが特徴の本格焼酎です。

芋焼酎
製造　さつま無双（鹿児島県）
原材料　さつまいも・米麹（白麹）
度数　25度

720ml　1,870円
1800ml　3,300円（税込）

限定酒

年１回入荷
のみの超限定！

金もぐら



種子島の「安納芋」を原料にして製造された原酒をじっくりと熟成し、甘く輝きを感じる味わいに仕上げられています。

芋焼酎
製造　さつま無双（鹿児島県）
原材料　さつまいも・米麹（白麹）
度数　25度

1800ml　3,190円（税込）

定番

のみごたえ抜群！

黒さそり



麦焼酎には珍しい黒麹仕込み、そして昔ながらの常圧蒸留、さらに長期熟成。麦の風味をしっかり感じさせる個性的な味わいは黒さそりならではです。麦のコクをガツンと味わえる、飲みごたえ抜群の麦焼酎をぜひご賞味あれ！

麦焼酎（黒麹）
さつま無双（鹿児島県）
度数　25度

1800ml　2,640円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

今年も出ました！
もぐら レンブランサ



大人気焼酎もぐらの限定焼酎。良質な鹿児島県産紫芋を使用して仕込み、口当たりはまろやかでありながら、どっしりとした旨みが後から広がる力強い美味しさに、紫芋のフルーティーな香りと甘みが調和する芋焼酎です。

芋焼酎　白麹
さつま無双・鹿児島県
度数　25度

720ml 1,925円
1800ml 3,498円（税込）

定番

六代目百合 25度



弊社看板焼酎の「六代目百合」！味わいは、最初軽やかに入ってきますが、すぐに口の中で濃厚で深みのある味わいに変化していきます。余韻も芋焼酎の中では長く、芋の旨味と、しっかりしたコクがくせになる、胃の中まで染み渡る表現がぴったりの焼酎です。

「まずは何も言わず目を閉じて飲んでください！」

製造　塩田酒造（鹿児島県）
原材料　さつまいも、米麹
度数　25度

720ml 1,701円
1800ml 3,000円（税込）

定番

六代目百合 35度



弊社看板焼酎の「六代目百合」！味わいは、最初軽やかに入ってきますが、すぐに口の中で濃厚で深みのある味わいに変化していきます。余韻も芋焼酎の中では長く、芋の旨味と、しっかりしたコクがくせになる、胃の中まで染み渡る表現がぴったりの焼酎です。35 度は味わいが濃厚です。ご自身のお好みの割合で加水をして味わってください。

製造　塩田酒造（鹿児島県）
原材料　さつまいも、米麹
度数　35度

720ml 2,451円
1800ml 4,200円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

紫尾の露（しびのつゆ）



紫尾山を頂く風光明媚なこの地で生まれ、はぐくまれてきた本格芋焼酎の定番です。県内産のサツマイモと米麹を原料に、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。「製品は人なり」明治・大正・昭和・平成と紫尾の露にこめられてきた、酒造りの心です。

芋焼酎（白麹）
軸屋酒造（鹿児島県）
度数　25度

1800ml　2,382円（税込）

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

定番

紫尾の露 甕仕込み（しびのつゆ かめ）



北薩摩の霊峰紫尾山の麓宮之城町平川で、軸屋権助が焼酎を造り始めたのは明治43年のことです。権助は一貫して「お湯割にした時にも力強い味」にこだわり、以来「辛口の権焼酎」とよばれたそうです。明治から4代飲みつがれてきたこの味に、原料のさつまいもの持つ甘味・まろやかさを白麹で引き出し、人の手で櫂を入れ静かに寝かせできあがったのがこの甕仕込みの焼酎です。

芋焼酎（白麹）
軸屋酒造（鹿児島県）
度数　25度

1800ml　2,889円（税込）

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

新規取り扱い開始！
芋から育てる拘りよう！

天狗櫻



焼酎への情熱が熱すぎて、芋栽培から並々ならぬこだわりを持つ白石さん。あらゆる種類の芋を栽培されており、出来るかぎり自身で栽培した芋で焼酎を造られています。そんな情熱が凝縮した白石酒造ならではの伝統製法が息づく一本。飲むほどに心へ染み入る滋味。食中酒としても優れ、日々の晩酌からじっくり味わう一杯まで、静かに寄り添う焼酎です。

芋焼酎（白麹）
白石酒造（鹿児島県）
度数　25度

900ml　1,600円
1800ml　3,000円（税込）

定番

新規取り扱い開始！
芋から育てる拘りよう！

天狗櫻36度



焼酎への情熱が熱すぎて、芋栽培から並々ならぬこだわりを持つ白石さん。あらゆる種類の芋を栽培されており、出来るかぎり自身で栽培した芋で焼酎を造られています。口当たりは引き締まりつつも、余韻は豊かで長い。ストレートや少量加水で個性が際立ち、飲み手に静かな感動を残す、通好みの天狗櫻です。

芋焼酎（白麹）
白石酒造（鹿児島県）
度数　36度

720ml　3,600円（税込）

数量限定

新規取り扱い開始！
芋から育てる拘りよう！

天狗櫻 混醸（こんじょう）13品種



焼酎への情熱が熱すぎて、芋栽培から並々ならぬこだわりを持つ白石さん。あらゆる種類の芋を栽培されております。粘土質から砂地まで多様な土壌が広がる宇都地区で育てた赤系3種、白系3種、紫系2種、橙系5種の芋を、黄麹主体の甘酒の無酸状態に近いもろみで混ぜて仕込んでいます。複雑ながらも各々の個性が共生した、芋の根源的な味わいをお楽しみください。

芋焼酎（黄麹主体、白麹）
白石酒造（鹿児島県）
度数　31度

500ml　2,460円（税込）

数量限定

新規取り扱い開始！
芋から育てる拘りよう！

天狗櫻 紫芋混植（むらさきいもこんしょく）



焼酎への情熱が熱すぎて、芋栽培から並々ならぬこだわりを持つ白石さん。あらゆる種類の芋を栽培されております。この紫芋混植は粘土質から砂地まで多様な土壌が広がる宇都地区で混植栽培し、黄麹主体の甘酒の無酸状態に近いもろみで仕込まれています。ポリフェノールを含んだベリー系の香りが特徴です。

芋焼酎（黄麹主体、白麹）
白石酒造（鹿児島県）
度数　31度

500ml　2,460円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番 魔王で有名な白玉醸造の芋焼酎

白玉の露（しらたまのつゆ）



魔王で有名な白玉醸造は創業明治三十七年。玉利直次郎氏の起業から百有余年。連綿と続く伝統を引き継ぎ、本土最南端、大隅半島にて地元で愛され続けてきた芋焼酎です。伝承された製法で黙々と作り上げられてきたこのお酒は、まろやかな風味とひきしまった余韻を飲む人に与え、本場さつまの味を代表するにふさわしい味わいに仕上がっています。

芋焼酎
白玉醸造・鹿児島県
原料　さつまいも、米麹
度数　25度

720ml 1,082円
1800ml 2,010円（税込）

魔王で有名な白玉醸造の焼酎

至誠心天誅（しじょうしんてんちゅう）

米焼酎×芋焼酎



至誠心天誅とはなんという殺伐としたタイトルを付けたのか。それには訳があります。天与の豊饒で醸した焼酎、すなわち「天酎」だったのですが颯然と風が吹く時代を背景にあえて天誅と名づけられました。米焼酎がもつ深い味わいと芋焼酎ならではのまろみが調和した風味豊かな本格焼酎です。

芋焼酎・米焼酎
白玉醸造・鹿児島県
原料　米、さつまいも、米麹
度数　25度

1800ml 2,429円（税込）

定番 魔王で有名な白玉醸造の焼酎

舜泉の司 元老院（しゅんせんのつかさ げんろういん）

芋焼酎×麦焼酎×樽熟成



芋焼酎と麦焼酎をブレンドし、樫樽で長期熟成させた本格焼酎です。舜泉とは故事でお酒を意味し、蔵元の特別な待遇を受けたお酒として元老院と名付けられました。麦焼酎の飲みやすさや香ばしさ、芋の甘み、ふくらみに、樽熟成でコクとまろやかさが合わさり、いいとこ尽くしのハイブリット焼酎になりました。

芋焼酎・麦焼酎
白玉醸造・鹿児島県
原料　さつまいも、麦麹、米麹
度数　25度

720ml 1,302円
1800ml 2,489円（税込）

定番 熟成麦焼酎！

かめ・仕込み 貯蔵熟成 久耀（くよう）



原料に白豊芋を使った芋焼酎。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。お湯割り・水割りどちらも美味しくいただけます。

芋焼酎
種子島酒造・鹿児島県
度数　25度

720ml 1,463円
1800ml 2,563円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

知覧 武家屋敷

ちらん ぶけやしき



知覧武家屋敷は、地元南九州市の厳選した黄金千貫を、白麹で仕込んだ知覧醸造の代表銘柄です。
上質で原材料の特徴が存分に生きており、ソフトな旨味があります。
飲み飽きない味わいで、心地よいふくよかさを感じ、食中酒としてもオススメです。

芋焼酎　白麹
製造　知覧醸造(鹿児島県)
原材料　さつまいも・米麹
度数　25度
1800ml　2,145円(税込)

数量限定 CHIRANCHIRAN ちらんちらん



オレンジ系のハマコマチ芋と黄金千貫芋をブレンド。さわやかな柑橘系の香りとまろやかな口当たりで豊かな甘味のある味わいです。
水割り、炭酸割り、ロックでスッキリと、またはお湯割りでふくよかな甘味と香りをお楽しみ下さい。

芋焼酎　エクセレント白麹
製造　知覧醸造(鹿児島県)
原材料　さつまいも・米麹
度数　25度
1800ml　3,300円(税込)

定番 知覧 ちらん Tea酎



お茶農家でもある蔵元だから知っている「緑茶の魅力」と「芋焼酎の魅力」。旨さとバランスを融合させた新たな味わいの焼酎です。緑茶は旨味豊富なお茶の一大産地である知覧産の一番茶葉、さつま芋は厳選された良質の南薩摩産(南九州市知覧町)を使用。緑茶の爽やかな香りと芋焼酎の豊かな味わいの贅沢なハーモニーが楽しめます。

芋焼酎　白麹
製造　知覧醸造(鹿児島県)
原材料　さつまいも・米麹・緑茶
度数　25度
720ml　2,090円
1800ml　3,740円(税込)

定番 知覧 ちらん Tea酎ほうじ茶



お茶農家でもある蔵元だから知っている「緑茶の魅力」と「芋焼酎の魅力」。知覧Tea酎ほうじ茶は、ほうじ茶とさつまいもを同時に仕込んだ焼酎。香ばしく焙煎した鹿児島・知覧産一番茶のほうじ茶を使用し、ほうじ茶のロースト香と芋のふくよかな旨味が渾然一体となった、他にはない新たな味わいがします。

芋焼酎　白麹
製造　知覧醸造(鹿児島県)
原材料　さつまいも・米麹・緑茶(知覧ほうじ茶)
度数　25度
720ml　2,090円
1800ml　3,740円(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

創業から130年以上続く なかむらの基本となる 昔ながらの芋焼酎「玉露」



玉露（ぎょくろ） 白

力強い芋の香りと、すっきりと澄んだ飲み口は、霧島・国分の人々に昔から愛された、飽きることのない味わいになっております。地元の多くの人に愛されている中村酒造場の代表的な一本です。

芋焼酎　白麹
中村酒造場（鹿児島県）
度数　25度

900ml　1,125円
1800ml　2,398円（税込）

定番

創業から130年以上続く なかむらの基本となる 昔ながらの芋焼酎「玉露」



玉露（ぎょくろ） 黒

鹿児島の霧島・国分の人々に昔から愛されてきた芋焼酎「玉露」を黒麹で仕込みました。トロッとして、円みのある味わい。ラベルは、創業当初から今なお使われている煉瓦蔵と、霧島連峰から出る伏流水に恩恵を受けていることを象徴した当時から変わらぬデザインです。

芋焼酎
中村酒造場（鹿児島県）
度数　25度

900ml　1,125円
1800ml　2,398円（税込）

芋焼酎

創業から130年以上続く なかむらの基本となる 「玉露」を本甕で仕込む



玉露（ぎょくろ） 本甕仕込

鹿児島の霧島・国分の人々に昔から愛されてきた芋焼酎「玉露」を蔵の本甕で仕込んだことにより、芋の旨味成分を存分に味わえる、深みと広がりを兼ね備えた一本に仕上がりました。平成24年熊本国税局酒類鑑評会にて優等賞並びに鹿児島県杜氏代表賞を受賞しています。

芋焼酎
中村酒造場（鹿児島県）
度数　25度

1800ml　2,948円（税込）

定番

さつま 島美人



まろやかな甘口は、いつまでも飽きることなく飲める、クセのない味わいが特徴です。お湯割りによって、豊かな芳香とコクのある旨味が引き立ち、ロックでは、ひんやりとした喉越しが愉しめ、生の風味を味わえるストレートもおすすめです。

芋焼酎（白麹）
製造　長島研醸（鹿児島県）
原料　さつま芋・米麹
度数　25度

900ml　1,016円
1800ml　2,098円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

独自の熟成技術から生まれた「香熟芋」による新たな香味

だいやめ ～DAIYAME～



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。特に強炭酸水で割って頂きますと、より一層華やかな香りをお楽しみ頂けます。香熟芋…当社独自の技術で誕生した香熟芋は、アロマリッチな香気を引きだす成分を増幅させたさつま芋。

芋焼酎
製造　濱田酒造(鹿児島県)
原材料　さつまいも・米麹
度数　25度

1800ml　3,086円(税込)

定番　ボタニカル系麦焼酎

チルグリーン CHILL GREEN spicy&citrus



原料には香りの良いボタニカル「マーガオ」を使用。マーガオの持つ柑橘香と山椒のようなスパイシーさに麦焼酎の持つ旨さを融合することで、今までにない新感覚の香味を実現したボタニカル焼酎です。

～「CHILL GREEN」の名前の由来～
「CHILL GREEN(チルグリーン)」は、"落ち着く" "リラックスする"を意味する「chill out(チルアウト)」と、"ボタニカル" "ナチュラル"をイメージする「green(グリーン)」を掛け合わせています。

麦焼酎
製造　濱田酒造(鹿児島県)
原材料　麦(豪州産)・麦麹・マーガオ
度数　25度

1800ml　2,748円(税込)

定番　限定流通のレア焼酎

赤兎馬(せきとば)



口にふくむ瞬間、すっきり感が立ちのぼる。シャープさの中に、フルーティな味わいが漂います。ほど良く香る芋の風味。和洋を問わずあらゆる料理に合う、自由さに満ちた芋焼酎です。

芋焼酎　白麹
製造　濱田酒造(鹿児島県)
原材料　さつまいも(鹿児島県産)、米麹(国産米)
度数　25度

720ml　2,013円
1800ml　3,828円(税込)

数量限定　レア焼酎 赤兎馬の限定品！

紫の赤兎馬(せきとば)



紫芋を原料に使用。赤兎馬の華やかな香りはそのままに紫芋らしいフルーティーな香りと柔らかな味わいがします。料理との相性も非常に良い焼酎です。

芋焼酎　白麹
製造　濱田酒造(鹿児島県)
原材料　さつまいも(鹿児島県産)、米麹(国産米)
度数　25度

720ml　2,013円
1800ml　3,828円(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

別次元の香りと味わい
「スパークリング無手勝流」
かつ 強炭酸割で圧勝



克 新 無手勝流

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。甘熟芋原酒を複数の個性ある原酒とアサンブラージュしたその香りと味わいにきっと驚くでしょう。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。勝負にこだわる克を体現するために日本古来の伝統色「勝色」でラベルカラーを仕上げました。

芋焼酎
製造　東酒造(鹿児島県)
原材料　さつま芋、米麹
度数　25度

1800ml **2,717円**(税込)

定番



丸西 黒麹

鹿児島県志布志市の酒蔵。一次かめ仕込みと、創業時から引き継ぐ技。手造りの伝統を重んじ、洗練された作品。黒麹特有のふくよかな芋の香りとどっしりとした味わいが特徴です。

芋焼酎(黒麹)
製造　丸西酒造(鹿児島県)
原料　さつま芋・米麹
度数　25度

720ml **1,485円**
1800ml **2,497円**(税込)

数量限定



丸西 ヤキイモ ベニハルカ

「マルニシベニハルカ」の焼き芋バージョン。鹿児島県産の良質な紅はるかを、甘くてこんがりの焼き芋で仕込みました。焼き芋を頬張った時のホクホク感や香ばしさ、そして優しい甘さを表現し、どのシーン・どの飲み方でも焼き芋を感じるように表現。燃やせ!! イモも ココロも!!

芋焼酎　泡盛麹(黒麹)
製造　丸西酒造(鹿児島県)
原料　紅はるか・米麹
度数　25度

1800ml **3,300円**(税込)

定番

世界自然遺産「屋久島」の芋焼酎



三岳（みたけ）

昭和33年創業。屋久島の九州最高峰の山々からの恩恵である、清冽で豊かな水によって三岳は誕生しました。一口飲んで美味い！と唸るようなものではなく、食事の邪魔をすることなく、気づけばもう一口、もう一杯とお酒が進むような焼酎として三岳は造られています。国産さつま芋を原料とし、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。

芋焼酎　白麹
製造　三岳酒造(鹿児島県)
原材料　さつま芋、米麹
度数　25度

900ml **1,733円**
1800ml **3,256円**(税込)

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

定番

手造り本格焼酎

やまとざくら

大和桜



創業嘉永年間。江戸時代には商港や宿場町として栄えた鹿児島北西部にある市来湊で、これまでもこれからも当たり前を淡々と続ける小さな蔵「大和桜酒造」。

呑み飽きしないスタンダードな「芋の味の焼酎」
穏やかな口当たりと香ばしい風味が特徴です。

芋焼酎　白麹
製造　大和桜酒造(鹿児島県)
原材料　さつま芋（黄金千貫)、米、米麹
度数　25度

720ml 1,805円
1800ml 3,410円
(税込)

定番

甘い香りが焼酎ハイボールに合う!

やまとざくら　べにいも

大和桜紅芋



創業嘉永年間。江戸時代には商港や宿場町として栄えた鹿児島北西部にある市来湊で、これまでもこれからも当たり前を淡々と続ける小さな蔵「大和桜酒造」。

甘みの十分に乗った鹿児島県産紅芋を使用しています。
華やかな風味が特徴です。

芋焼酎　白麹
製造　大和桜酒造(鹿児島県)
原材料　さつま芋（紅さつま)、米、米麹
度数　25度

720ml 2,355円
1800ml 4,070円
(税込)

定番

麹米に「コシヒカリ」の芋焼酎

ヤマトザクラヒカリ



創業嘉永年間。江戸時代には商港や宿場町として栄えた鹿児島北西部にある市来湊で、これまでもこれからも当たり前を淡々と続ける小さな蔵「大和桜酒造」。

麹米に鹿児島県産コシヒカリを使用しています。芋と米それぞれの滋味深い味わいと長い余韻が特徴です。

芋焼酎　白麹
製造　大和桜酒造(鹿児島県)
原材料　さつま芋（黄金千貫)、米、米麹
度数　25度

720ml 2,355円
1800ml 3,610円
(税込)

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

匠の技「木樽蒸留器」で蒸留

千亀女（せんがめじょ）



昔ながらのかめ壺仕込み、木樽蒸留器で蒸留した焼酎です。『木樽蒸留器』には、設計図というものがなく、また1本の釘も使用されません。樹齢80年以上の杉の木と、竹製の箍（たが）だけを原料に、全て手作業による職人技で一つ一つ丁寧に仕上げて行きます。
ほのかに杉が香る味わい深い芋焼酎。貯蔵酒とブレンドすることにより、深いコクを引き出しました。味わい深く、まろやかな口当たりが特徴です。

芋焼酎
製造　若潮酒造（鹿児島県）
原材料　黄金千貫、米麹（黒麹）
度数　25度

1800ml　2,840円（税込）

定番　アレンジ自在の芋焼酎 GLOW EP05

酒屋が選ぶ焼酎大賞 芋焼酎部門大賞受賞



焼酎ビギナーにもオススメの1本で、驚くほどのフルーティーさが特徴です。マスカットやバナナに加え、チェリー、ライチ、グレープフルーツなど様々な香りを楽しむことができます。ソーダ割りはもちろん、コーラ割りとの相性も◎。



芋焼酎
製造　若潮酒造（鹿児島県）
原材料　さつま芋、米麹
度数　25度

720ml　1,760円
1800ml　3,630円（税込）

数量限定　アレンジ自在の芋焼酎 グローの最新作 GLOW EP08

テーマは「The sun also rises on you.」（太陽はすべての人に等しくのぼる、あなたにも）



革新的焼酎で超人気のグローの数量限定最新作。GLOW EP08のテーマは「The sun also rises on you.（太陽はすべての人に等しくのぼる、あなたにも）」日々様々なことが起こりますが、自分を信じチームを信じ、このあたらしい日を勇気を持って動き出そうという気持ちを込めて作られました。

芋焼酎
製造　若潮酒造（鹿児島県）
原材料　さつま芋、米麹
度数　25度

900ml　2,200円
1800ml　3,850円（税込）

数量限定　アレンジ自在の芋焼酎 グローの最新作 GLOW EP09

今年のテーマは「Ray of hope（希望の光）」



革新的焼酎で超人気のグローの数量限定最新作。困難な世界でも「ひとりひとり、誰かの希望の光a RAY of hope.」そんな想いを込め、作られた最新グロー。ぜひ五感で感じてお楽しみください。



芋焼酎
製造　若潮酒造（鹿児島県）
原材料　さつま芋、米麹
度数　25度

720ml　2,200円
1800ml　3,850円（税込）

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

鹿児島県

当日のご注文は朝9時まで
AM9:00～PM6:00　日祝定休

数量限定

ビタースイートな心躍る麦焼酎

躍る一日



麦焼酎という固定概念に捉われないジャンルレスな味わいを目指して作ったお酒。熟したバナナのようなメローな香り、チェリーブランデーのような果実感、オペラケーキのようなビタースイートな余韻が感じられる、まさに「スイーツ焼酎！」ともいうべき、「心が躍る焼酎」です。ロックやソーダ割り、お湯割りで甘くミルキーかつ、ほんのりビターな余韻をお楽しみください。

麦焼酎
製造　若潮酒造(鹿児島県)
原材料　大麦、麦こうじ
度数　30度

720ml　1,650円
1800ml　3,000円（税込）

数量限定

ハイボール専用樽熟成焼酎

歩く一日



一日シリーズの限定商品「歩く一日」。オーク樽熟成の芋焼酎と、シェリー樽熟成の麦焼酎をブレンドすることで、バニラのような甘みとナッツを想わせる香ばしさが感じられるハイボールにピッタリな樽熟成焼酎です。唐揚げや焼き鳥にぴったりの「カメハイ」でカンパイ！



本格焼酎(芋焼酎、麦焼酎)
製造　若潮酒造(鹿児島県)
原材料　さつま芋、米麹、大麦、麦麹
度数　33度

1800ml　3,300円（税込）

数量限定

スパイシーな生姜入り芋焼酎

笑う一日



一日シリーズの限定商品「笑う一日」。鹿児島県鹿屋市の「耕作放棄地甦りプロジェクト」で栽培された無農薬の生姜を使用し、ワイン酵母の芋焼酎に香りづけしたお酒。ワイン酵母の芋焼酎のフルーティーさと、生姜のスパイシーでフローラルな香りを合わせ、ソーダ割りはもちろんお湯割りもおすすめ。心と体を芯から元気にしてくれる1本です。

スピリッツ
製造　若潮酒造(鹿児島県)
原材料　芋焼酎・生姜
度数　27度

720ml　1,870円
1800ml　3,740円（税込）

㈱酒専やまもと　TEL:072-643-5943　FAX:072-643-1356

在庫切れや価格変更が生じる場合がございます。
あらかじめご了承ください。