

限定焼酎の為、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

当店、お勧め！！

夢鏡(ゆめかがみ)芋焼酎 植園酒造 480円 premium

「夢鏡」は地元の情熱酒販店と蔵元が二人三脚で約10年間、試行錯誤で味を追求して出来た焼酎です。

近年関西の試飲会で5年連続して**美味しさナンバー1**に選ばれて大注目。現在全国で10店程度の特約小売店でしか販売していない知る人ぞ知る美味逸品です。原料のサツマイモはジョイホワイトを使用、現在鹿児島でも屈指の名杜氏といわれる、植園正人氏が魂を込めて醸す渾身の焼酎です。

さつま芋の柔らかな甘みと、スッキリした飲み口、文句なしにうまい！



赤霧島 芋焼酎 霧島酒造株式会社 580円



幻の紫芋「ムラサキマサリ」を使用し、貴腐ワインのような気高い香りの芋焼酎

平成14年に品種登録された**幻の紫芋**と言われるさつまいも「ムラサキマサリ」を原料とした貴腐ワインのような気高い香りが特徴のいも焼酎で、サイズは900ml瓶のみ(年2回、秋口・春先)発売される超数量限定品です。

小さな蔵 芋焼酎 櫻井酒造 480円

1905年創業の鹿児島県日置郡金峰町蔵元は4代目社長 櫻井弘之氏です。

この蔵の特徴は原料の芋へのこだわりです。

原料芋は地元の契約農家からコガネセンガを仕入れ、1個つつ両端や傷んだ部分をカットするという手作業でつくられます。

きれいな芋で作った焼酎は癖が無くすっきりとした味わいです。

年間の製造量も400石(一升瓶で40000本)



限定焼酎の為、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

久耀（くよう）古酒 芋焼酎 種子島酒造 450 円



完熟した焼酎の味わいが楽しめる 貯蔵古酒の限定品。仕込み水は甲山水。75000年前の天然深層地下水で、世界的に高水準と評価され、全世界の赤十字社に輸出されています。種子島産の焼酎6年貯蔵のかめつぼ仕込み古酒です黒麹仕込みのまろやかさをじっくり味わってください

伊佐美 芋焼酎 甲斐商店 780 円 premium



薩摩の北海道ともいわれる、かつて伊佐地方と呼ばれた美しい地、大口盆地で造られる美酒「伊佐美」。木桶の蒸留機で昔ながらの手造りの手法を頑なに守り、原料のさつまいもの収穫される9月から3月までの間だけしか造らず、品質の高い焼酎造りを目指し続けてできた製品です。新鮮な芋を使っているため、くせのある芋くささが薄く、さわやかで、甘み、こくのあるまろやかな焼酎です。**入手困難な焼酎の代表選手**です。

おかがいも 芋焼酎 オカダマ酒造 450 円

「おかがいも」は、日当たり良く、水はけのいい丘陵の畑のいも「おかがいも」を使用して造られるいも焼酎です。「おかがいも」とは、鹿児島県の方言で「丘畑のいも」の意味です。陽光をいっぱい浴びて育ったいもは、甘味があり、焼酎の原料として最適です。また、米麹には、苦勞の末収穫に至った「鹿児島県産山田錦」を使用しています。この完熟した「おかがいも」を100%使用したいも焼酎は、口当たり良く、しっかりと芋の風味とほんのりただよふ甘味が特徴的です。飲みやすいのですが、いもの旨味がぎゅっと詰まった飲み応えのある味わいです。



限定焼酎の為、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

当店、お勧め！！

夢鏡（ゆめかがみ）芋焼酎 植園酒造 480円



「夢鏡」は地元の情熱酒販店と蔵元が二人三脚で約10年間、試行錯誤で味を追求して出来た焼酎です。近年関西の試飲会で5年連続して**美味しさナンバー1**に選ばれて大注目。現在全国で10店程度の特約小売店でしか販売していない知る人ぞ知る美味逸品です。原料のサツマイモはジョイホワイトを使用、現在鹿児島でも屈指の名杜氏といわれる、植園正人氏が魂を込めて醸す渾身の焼酎です。さつま芋の柔らかな甘みと、スッキリした飲み口、文句なしにうまい！

やきいも黒瀬 芋焼酎 鹿児島酒造 480円

芋焼酎は芋を蒸気で蒸し製造するが、この「やきいも焼酎」は芋を焼いて製造する。伝統技術集団「黒瀬杜氏」が醸す。雑味が無く、味、香りとも芳醇で、甘さの適度にあって切れが良い。そして全体に「焼き芋」の特徴である焦げた味は柔らかくあり。神経の行き届いた精密な焼酎となっている。焼き芋を焼酎仕込む量を焼くため、24時間交代制で焼き続けるのだという。苦勞の末にこの個性のある焼酎は出来上がっているのである。



阿久根 芋焼酎 鹿児島酒造 480円

黒麴とも白麴とも違う新しい酵母、河内商店産「S型麴」を使用した。その麴の特徴によって原料臭が押さえられ甘味とコクのみを強調し尖りのない丸い味わいの焼酎となっている。そして最も特徴的なのは、その最後の味の引き、淡く最後がキレ、後口に水を含んだようなサッパリ感が残ります。その特徴から是非 食中酒としてお使いください。



限定焼酎の為、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

さつま祁答院 (けどういん) 芋焼酎 軸屋酒造 480 円



いも焼酎さつま祁答院は、宮之城の隣に祁答院という町があります。ここは古くより口嚙酒という独特のお酒が造られた、芋焼酎と麦焼酎のほどよいブレンドで、芋の豊かさ麦の軽さをミックスしてくせのないふくよかな味わいに仕立ててあります。さらりとした口当たりで芋焼酎は初心者という方でも飲みやすい。香味より何よりこの印象的なラベルデザインのインパクトで知られる銘柄である。

醇良 相良兵六 (ひょうろく) 芋焼酎 相良酒造 480 円

酒銘の由来は、薩摩藩時代の代表的な戯作文学者、毛利正直が、今の鹿児島市吉野町実方から寺山一帯を舞台に妖怪退治に挑んだ兵児二才(若侍)の活躍を「大石兵六夢物語」として著したのが、天明四年(一七八四)のことです。

相良酒造は、薩摩最古の伝統蔵として享保一五年(一七三〇)創業以来、吉野に近い鹿児島城下は上町の地で酒造業を営んでおられます。さつま焼酎「兵六」は、相良酒造さんの心意を表す焼酎として、「大石兵六」の武勇伝にあやかって命名されました。白麹仕込みです。こちらの原料【栗黄金】は、生産量が極めて少なく、幻の芋と呼ばれるほど稀少な芋で、香りも良く甘味もあります



一人蔵 芋焼酎 木場酒造 480 円



大正元年に、初代 木場清次郎氏が創業した木場酒造は、直伝の醸造法を継承し続け、四代目の修一氏に受け継がれました。現在、杜氏「ひとり」の小さな蔵として仕込みから熟成まで、納得のいくまでこだわり、旨し焼酎を醸し続けています。この芋焼酎の飲み方として、まず、そのまま飲んでみてください。香り、旨み、後味を堪能していただいた後、オンザロックなどで氷を浮かべてみたり、お湯割りにして。夏場、私はオンザロックが美味しいと思っています。あわてず、急がず、氷が芋焼酎となじむ時間も愉しんでください。四代目の杜氏の情熱が隔々迄行き届いた芋焼酎は、まさに類を見ない日本の蒸留酒です。

限定焼酎の為、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

蔵の師魂 甕壺貯蔵芋焼酎 小正醸造 480 円

原料米に日置郡金峰町産の新米コシヒカリ・原料芋には最も味にバランスが取れる植えつけ 150 日目位の「さつま芋作り名人」が育てた金峰町産有機栽培の黄金千貫仕込水に日置郡日吉町熊野神社「権現さあの井戸」から湧出る天然地下水。麴菌は独特のコクと甘味を醸し出す、明治の末年に沖縄より導入された黒麴。そして、末垂れを思いきってカットし香味成分を十分に得る常圧蒸留機を採用！さらに、出来あがった芋焼酎をもっと美味しくするために貯蔵にふさわしい素焼きのかめ壺」に焼酎を長期貯蔵しました！

このように、焼酎蔵として有名な小正醸造の焼酎の中でも、格別な造りなのが、「蔵の師魂」！ 他の焼酎とは別に、蔵を建てて造っており、社員全員、一度は必ずこの蔵に入り、焼酎を造り、学ぶ。そうして出来上がったのがこの「蔵の師魂」です。社員全員の思いが詰まったこの芋焼酎は大事に大事に、育ててくれる酒屋だけに 取り扱っていただきたい、という考えのもと、全国でも限られた店だけの取扱いとなっております！飲み口は原料の旨味がまるやかに口の中に広がり、芳香で香味熟成した深い味わいの美味しい芋焼酎です！



撫磨杜 (なまず) 大石酒造 680 円 premium



全国でも取り扱ってる酒屋さんが5軒のみの限定焼酎です。この「撫磨杜」は自信を持ってお勧めできる1本です。

『なまず』を知っていますか。その風貌に似合わずデリケートで繊細な生き物です。人目に触れぬ所でゆっくりじっくり成長し、水質が悪くなると髭も退化し生きてはゆけません。この『撫磨杜』はたつぷりと大地の恵みを受け、澄んだ水『平出石水』で仕込まれ育った芋焼酎です。極上の味を『撫磨杜』は知っています。品不足の商品な為、在庫がない場合もあります。ご了承ください。

限定焼酎のため、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

大海酒造 各種

大海酒造で芋焼酎に使うサツマイモは全て地元の契約農家で栽培をしています。

楔（くさび）

芋焼酎 楔（くさび）は蔵人たちが愛情を込め情熱に燃え醸し、蒸留したものです

私たちの理想の芋焼酎は、上品な芋の旨味を感じさせつつ、爽やかで飲みあきしないものです この実現のため、選び抜いた「黄金千貫」と、いのちの水と呼ばれる「寿鶴水」の組み合わせ、この二つのコラボレーションは理想的な結果をもたらせしてくれました のんべえの心に楔を打つこと、これは私たちの願ってやまないことです。



海王 芋焼酎 大海酒造 480円

スッキリした味ながらコクを大切にした香りは抑えめ、どんな飲み方でも合う爽やかな喉ごしです。黒麹を使用してジョイホワイトと言う甘藷で仕込み減圧蒸留してあります。温泉水「寿鶴」で醸されています。

くじら 芋焼酎 大海酒造 480円

優しさと力強さを持ち合わせた3アイテムの中では一番元来の芋焼酎に近いタイプ。白麹を使用して黄金千貫と言う甘藷で仕込み常圧蒸留した香りの強い芋焼酎の入門編的な逸品。お湯割りが特に良いみたいです。温泉水「寿鶴」で醸されています。



限定焼酎のため、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

大海酒造 各種

大海酒造で芋焼酎に使うサツマイモは全て地元の契約農家で栽培をしています。

さつまの海 芋焼酎 大海酒造 480円



選び抜いた「黄金千貫」(こがねせんがん)と命の水と呼ばれる「寿鶴込み水」に使った限定品 楔(くさび)があります。杜氏の大牟禮良行さんは「焼酎は生き物、心をこめて付き合わない」と決めているものはできない」とカライモの収穫がピークを迎える秋は蔵にこもり毎日2~3時間程度の睡眠で焼酎と向合います。

くじら 綾紫(あやむらさき) 芋焼酎 大海酒造 480円

「瓢箪から駒」的に誕生したこの「くじらのボトル綾紫」も今ではすっかり定着し、紫芋ブームも追い風となって大海酒造製品の中でも絶大なる人気を誇る焼酎となりました。契約栽培の紫芋と、国産米を100%使用。甘さの中に強い飲み応えのある芋焼酎。

当店、お勧め！！



夢鏡(ゆめかがみ) 芋焼酎 植園酒造 480円

「夢鏡」は地元の情熱酒販店と蔵元が二人三脚で約10年間、試行錯誤で味を追求して出来た焼酎です。近年関西の試飲会で5年連続して**美味しさナンバー1**に選ばれて大注目。現在全国で10店程度の特約小売店でしか販売していない知る人ぞ知る美味逸品です。原料のサツマイモはジョイホワイトを使用、現在鹿児島でも屈指の名杜氏といわれる、植園正人氏が魂を込めて醸す渾身の焼酎です。さつま芋の柔らかな甘みと、スッキリした飲み口、文句なしにうまい！

限定焼酎のため、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

三岳 芋焼酎 三岳酒造 480円

2次発酵は昔ながらの甕(かめ)仕込みで、味は大変まろやかです。甕に芋と屋久島の自然がろ過した水を仕込みます。「甕を土にうめることで温度を一定に保つ効果がある」、と云われています。芋の香り(臭みや匂いではありません)が楽しめます。



川越 芋焼酎 川越酒造 780円 premium

杜氏兼社長の川越善博さんと、奥さんの夫婦2人で造る本当の手作りの焼酎です。生産石量は年間200石と夫婦が生活出来るだけの焼酎しか造りません。機械という機械は殆どなく、全ての行程手造りといえます。地中に埋まったカメ壺、瓶詰め用の小さな器具。「食っていただけるといいですよ」と言う社長の言葉が心の残ります。造りに関しては全くの妥協をすることを許さない。造った焼酎を好きだと言って飲んでくださる方がいればそれでいい。我が子を大事に大事に育てるかのように醸された、川越酒造場の本格焼酎。全日空国際線ファーストクラスのアールメニューに採用

閻魔 老松酒造 長期熟成麦焼酎 400円

「地水火風空」古い酒蔵には決して人の近づけない場所がある。そこには歳月を経て今も何かが眠っている... 閻魔よりひっそりと樽の中で眠り続けた長期貯蔵の麦焼酎。まろやかな喉ごしは和製ウイスキーの様です



限定焼酎のため、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

いも麴 芋 国分酒造 甘藷100%芋焼酎 480円



いも焼酎は普通、蒸した米に麴をふりかけ”米こうじ”をつくり、その後、蒸したいもを入れて仕込むという方法で造っています。今回発売する『いも麴 芋』は、鹿児島県国分市の「石野商店」の後継者「石野浩二氏」が国分酒造協業組合の杜氏「安田宣久氏」を訪ね、「さつまいもだけでいも焼酎は造れないか」と相談を持ちかけました。これがきっかけで、従来の造り方を払拭し、こうじづくりの際に米を使用せず、鹿児島県産のさつまいもで”いもこうじ”をつくり仕込んだ、さつまいも100%のいも焼酎が誕生しました。その昔、芋だけで造っていた焼酎があり、それが今ここに復活！これぞ”芋100%”を味わえる薩摩の芋焼酎です。初心者から上級者まですべての方に喜んでいただける焼酎です。

吟香 鳥飼 鳥飼酒造場 米焼酎 600円

「吟香鳥飼の命は華やかな香りと柔らかな味わいにあります。それは、永い年月に磨かれた技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。」 蔵元より魅惑の吟醸香が素晴らしく、トロピカルフルーツのような優しい香りと柔らかな味わいが特徴の米焼酎の傑作です。



紫（ゆかり）芋焼酎 種子島酒造限定品 450円



はじめて芋焼酎を飲まれる方にも抵抗なくお飲みいただけます。地元産の良質なさつまいもを原料に40年もの経験を持つ渡辺杜氏が昔ながらの手法で精魂込めて仕込みました。主原料の種子島紫は契約農家によって減農薬で堆肥を使い、土壌にこだわって栽培した肝機能のアップなどに効果があるポリフェノールの一種アントシアニン色素が豊富な薬膳紫芋です。もう一つの主原料の水は、軟水で世界的にも大変貴重な水と評価された天然深層地下水「甲山水」を使用しています。このような贅沢な原料を、かめ壺で仕込み、味と香りにこだわった焼酎の逸品です。

限定焼酎のため、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。

当店、お勧め！！

夢鏡（ゆめかがみ）芋焼酎 480円 premium

「夢鏡」は地元の情熱酒販店と蔵元が二人三脚で約10年間、試行錯誤で味を追求して出来た焼酎です。

近年関西の試飲会で5年連続して**美味しさナンバー1**に選ばれて大注目。現在全国で10店程度の特約小売店でしか販売していない知る人ぞ知る美味逸品です。原料のサツマイモはジョイホワイトを使用、現在鹿児島でも屈指の名杜氏といわれる、植園正人氏が魂を込めて醸す渾身の焼酎です。

さつま芋の柔らかな甘みと、スッキリした飲み口、
文句なしにうまい！



薩摩茶屋 芋焼酎 村尾酒造 480円



プレミアム芋焼酎村尾の定番焼酎。

蔵はみごとな杉林に囲まれた中にある。

3代目当主の村尾寿彦さんは、焼酎造りを一人でこなすほどのこだわり様。

黒麹で仕込んだ「薩摩茶屋」は飲めばのむほど快い甘さが味わえる焼酎

ふくよかでコクのある味わいは仕込みの黒麹の特徴がしっかりでています。

籠（スッポン）芋焼酎 濱田酒造 480円

限られた酒屋有志のみ限定流通の本格芋焼酎です。

黒麹らしい豊かな香り、そしてちょっと甘い香りもある。口当たりはとてふくよかで、角がなくふわりとした甘みも漂う。

のどごしも滑らかで余韻にほんのり甘みが残ります。



限定焼酎のため、入荷待ち状態の商品もあります。ご了承ください。



山元 芋焼酎 山元酒造 480円

九州三大河川の一つ川内（せんだい）川の河口に開けた川内市で焼酎造りを初めて90余年。南西貿易の拠点として栄え、交易都市として古い歴史を誇る川内市で、薩州霊山・冠獄山のミネラルを豊富に含んだ天然良質・神秘の湧き水を仕込み水に焼酎を造っています。

仕込みは、黒麹で仕込んだ酵母に、清酒でも使われる黄麹菌と、主原料のさつまいもで仕込んだ焼酎です。従来の芋焼酎と比べ口当たりが柔らかく芋の風味が十分に楽しめる限定焼酎です。

不二才（ぶにせ）芋焼酎 佐多宗二商店 480円

芋焼酎を極めた味わい。このラベルには「圏外人飲むべからず」と一言。

不二才とは…鹿児島の方言で『不男だけど人から愛される男』のこと。

昔ながらの手造りの旨味が何も飾らない鹿児島芋焼酎そのままの焼酎。

芋焼酎特有の濃厚な風味が堪能できる。

通のあなたにこそ飲んで欲しいと思わせる本格焼酎。



鬼火 焼芋焼酎 田崎酒造 400円



良水の湧出地として知られる市来町に明治20年創業。原料芋を焼くことによって生まれる豊かな甘味とコクを持つ逸品！ 麹もろみに芋を蒸して仕込む従来の芋焼酎とは違い、蒸し芋のかわりに原料の芋を焼くことにより、焼芋の香ばしさと甘味を出した焼き芋焼酎。芋焼酎好きならば一度はお試してください。

芋の甘味がギュッと出ているので女性の方にも大好評

限定焼酎の為、入荷待ち状ご了承ください。態の商品もあります。

小牧 芋焼酎 小牧醸造 480 円

明治42年創業。昭和47（1972）年、薩摩地方を襲った集中豪雨で、宮之城の温泉街が濁流に洗われ、100戸を超える家が流された。石蔵と埋めてあった甕壺（かめつぼ）以外、すべての道具を流された小牧醸造はこの後、7年もの間休業を余儀なくされたが、夫婦二人で奮起し、蔵の再建へと進みだした。現在、家族5人が団結して焼酎造りに励み、昔ながらのカメ仕込みにこだわる年間生産430石（一升瓶約4万3千本）の蔵元である。長期貯蔵酒の古酒とカメ仕込みにて原材料の旨みを引き出した優しく香る、軽い風味の焼酎をブレンドした口当たりがなめらかで風味豊なくせのないすぐれものです。



富乃宝山 芋焼酎 西酒造 580 円 premium

今や本格焼酎界の星、西陽一郎氏の手によるこの富乃宝山はロックを楽しむために考え、造られました。そのために麴は日本酒で使われる黄麴を使い、モロミを吟醸酒のように低温発酵させます。蒸留の方法もよく工夫され、できた焼酎はまるでリキュールのクアントローを思わせる華麗な香りです。はじめて芋焼酎を飲まれる方にも抵抗なくお飲みいただけます。ロックが特におすすめです。

吉兆宝山 芋焼酎 西酒造 580 円 premium

黒麴、NO1の人気

これぞ焼酎！見事なまでのパンチの効いたコクと香りが堪能できる逸品です。姉妹品「富乃宝山」と比べるといかにも骨太な深い味わいで、しかも口に含むとなんともいえない柔らかさが広がり、いつまで飲んでも味わいが益々さえる危険な焼酎でもあります。お湯割り、ロックともオールマイティーにお楽しみいただけます。



限定焼酎の為、入荷待ち状ご了承ください。態の商品もあります。

なかむら 芋焼酎 中村酒造 特別価格 680 円 premium



「なかむら」は全ての工程（原料から造りまで）にこだわりました。「芋」は大隅半島の契約農家より収穫した新鮮な芋を、「麴米」は霧島連邦の麓でカルゲン農法により収穫された米を、「水」はやまねの里霧島連山伏流水を、「麴」は河内製こうじにより昔ながらの手作りこうじを使い、かめ仕込みで造りました。芋の華やかな香りが漂うのですが、いままでの芋焼酎の香りとはどこか違います。透明感のある香りともいいまじょうか？心地よさを感じます。深みのある芋の香り、味わいがしっかりと感じられ、かつとても飲みやすく仕上がってます。この上品な香りと味わいは必ずや感動します。

万膳 芋焼酎 萬膳酒造 特別価格 680 円 premium

萬膳酒造の看板銘柄。萬膳は地元霧島産の厳選素材を用い、霧島山系の裂過水である超軟水をベースに手作り麴・かめ壺仕込み・木桶蒸留にて丹念に作り上げられた黒麴仕込み芋焼酎。口に含んだ瞬間ふんわりと漂う木の香りがたまらない。アルコール臭は殆ど感じず、旨み、コク、キレ等何をとっても申し分ない。透き通ったという表現がぴったりの信じ難いほどの清涼感。それなのに芋の旨みを充分に感じるのはバランスが見事に取れているからなのだろう。ともかく焼酎に関するすべての旨み成分を高次元に昇華した見事な焼酎にして最高峰。ストレート、ロック、燗、全てOK。



天の邪鬼・麦麴仕込み芋焼酎 480 円



一般に薩摩の芋焼酎は、米麴仕込みです。その常識&観念を覆して特別に麦麴で仕込んだ逸品が、この「天の邪鬼」です。しっかりと芋のシャープで芳香な香りがします。麦麴からのわずかな香ばしさと黒麴に由来するビターな香味が口中にキレイに広がります。次にほろ苦さや上質な優しい甘さが広がり、飲みこんだと同時にシャキッとしたキレが締めくくってくれます。お湯割りにすると、さらに麦に由来する香ばしさが際立ってきます。ロックにすると、ちょうど氷が半分溶けたところから、何ともいえないキレイな甘さがとろけてきます。

限定焼酎の為、入荷待ち状ご了承ください。態の商品もあります。

当店、お勧め！！

夢鏡（ゆめかがみ）芋焼酎 植園酒造 480円

「夢鏡」は地元の情熱酒販店と蔵元が二人三脚で約10年間、試行錯誤で味を追求して出来た焼酎です。近年関西の試飲会で5年連続して**美味しさナンバー1**に選ばれて大注目。現在全国で10店程度の特約小売店でしか販売していない知る人ぞ知る美味逸品です。原料のサツマイモはジョイホワイトを使用、現在鹿児島でも屈指の名杜氏といわれる、植園正人氏が魂を込めて醸す渾身の焼酎です。さつま芋の柔らかな甘みと、スッキリした飲み口、文句なしにうまい！



蘭（らん）全芋焼酎 黄金酒造 480円



『蘭』の旨さの秘密は、原料芋だけではなく、麴にも芋を使った事です。通常『芋焼酎』の麴に、芋を使う事は、困難とされ（通常は、米麴を使用。サツマイモを使って、良い麴を造る事が難しい）ほとんど、醸されていません。黄金酒造様独自の製法で、芋100%の『蘭』が満を持して登場しました**非常にパンチのある、飲み口**です。最近の、飲み易い芋焼酎はちょっとというお客様にも、満足して頂けると思います。『蘭』は、飲み進む程に分かって頂ける芋焼酎です。ぜひロックで、お楽しみ下さい。

金峰櫻井 芋焼酎 櫻井酒造 480円

月産500本しか清算できないほどの希少な焼酎です。薩摩半島の中央部金峰町にある唯一の蔵。家族創業の小さな蔵で、特に原料処理に力を注いでいます。「芋に関しては絶対の自信がある。」と言い切る櫻井弘之社長。契約栽培された原料芋コガネセンカン等を皮などの雑味の元になる部分を徹底的に取り除くこだわり。その結果として、上質な芋羊羹のような甘い香りと雑味の無いスッキリとした後味を実現。「金峰櫻井」はレギュラー酒『さつま松の露』とソフトタイプの『小さな蔵』を絶妙のバランスでブレンドした逸品です。



限定焼酎の為、入荷待ち状ご了承ください。態の商品もあります。

白玉の露 芋焼酎 白玉醸造 480円

「魔王同蔵」

幻の3大芋焼酎のひとつ「魔王」のお蔵のスタンダード焼酎。
風味豊かな呑みやすい芋焼酎です。



天誅 芋・米焼酎 白玉醸造 480円

「魔王同蔵」

「天誅」は本来、天から与えられた豊かなお米とさつまいもの 焼酎で天与の豊饒（よく肥えた土地）で醸した焼酎、すなわち「天酎」だったのですが時代と環境の中で、あえて「天誅」と名付けられました。米焼酎の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。

元老院 芋・麦焼酎 白玉醸造 480円

「魔王同蔵」

芋焼酎と麦焼酎をブレンドし樽貯蔵することで、淡い琥珀色の焼酎になっています。ロック、水割りがおすすめ焼酎です。当蔵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。芋・麦焼酎をブレンドし樽貯蔵した当蔵自慢の本格焼酎です。琥珀色の豊かな広がりのある風味をお楽しみ下さい。



限定焼酎の為、入荷待ち状ご了承ください。態の商品もあります。

甕幻 (かめまぼろし) 芋焼酎 本坊酒造 480 円

鹿児島県南薩摩産さつまいも「黄金千貫」を使用し、本坊酒造発祥の地・鹿児島県加世田市津貫に並ぶ「石蔵」の中、整然と置かれた素焼き甕に貯蔵・熟成された焼酎です。四季を通じて温度差の少ない石蔵の中で甕貯蔵することにより、甕特有の遠赤外線効果はもちろん、甕を通してゆっくりと呼吸することで熟成し、上品でまろやかな味、ナッツ系の香りや熟成による落ち着いた味わいを感じさせる、飲み応えのある芋焼酎に仕上がっています。

焼酎はきちんと熟成されている方が旨いって感じます。

ロック・お湯割がオススメ！



黒櫻井 芋焼酎 櫻井酒造 580 円



児島県・櫻井酒造で造られる限定焼酎。厳選した芋・黄金千貫と最良の仕込み水を黒麹 100%で造りあげたこだわりの一品。同じ櫻井酒造の金峰櫻井と比べると、やわらかくまろやかな味わいが特長です。月間300本の限定出荷のため、なかなか手に入りません有機栽培で厳選した芋を使い昔ながらの手造りで今風の軽い焼酎ではなく味わいのある焼酎。鹿児島でも非常に小さな蔵で家族のみで製造。その為出荷量も少なく毎月数百本の限定販売品です！

大正の一滴 芋焼酎 国分酒造 老麴造り 480 円

大正時代に飲まれていたとされる黒麹の老麴(ひねこうじ)造り。培養時間が長く真っ黒になった黒麹を使って焼酎を仕込み、この真っ黒になった麹を黒麹の老麴(ひねこうじ)と言う。濃い味わいが特徴で甘みがとろりと口に広がる昔なつかしい風味をご堪能あれ。



限定焼酎の為、入荷待ち状ご了承ください。態の商品もあります。

「克」という名には、さまざまな困難を克服し、己に勝つという思いが込められているそうです。

特約店限定商品です。



「克」 芋焼酎 東酒造 580 円



東酒造の杜氏、前村 貞夫氏が、焼酎に人生を賭けた男の集大成として、満を持して造り上げたのが、「克」です。

「克」は「焼酎の魔術師」と称される、前村杜氏の丁寧な手入れと絶妙のブレンド技術で造られます。白麴と黒麴のブレンド。名水百選のひとつ「大重谷原水」を使用するなど、「決して手を抜かず、納得のゆくまで諦めません」という杜氏の熱い思いが込められた逸品です。

薩摩の風 芋焼酎 東酒造 480 円

鹿児島県鹿児島市にある東酒造。

なぜこの蔵元さんの商品が急に脚光を浴び始めたか・・・あの『魔王』を製造している白玉醸造さんに以前在籍されていた杜氏（製造責任者）前村氏が、数年前この東酒造さんへ移籍されたからなんです。この薩摩の風は、嫌味のある芋臭を除去し、やさしく甘い心地よい芋の香がします。コクのある黒麴仕込みの焼酎を2年以上寝かせ味を落ち着かせてから、白麴仕込みの甘味のある焼酎を少しブレンドし力強い味に仕上がっています。大変まろやかで穏やかな飲み口ですので、ロックもしくは水割りでお楽しみください。力のある味わいに仕上がった一品です。



限定焼酎の為、入荷待ち状ご了承ください。態の商品もあります。



伊佐大泉 芋焼酎 大山酒造 480 円

鹿児島県伊佐郡には、焼酎蔵が三つあって一つはあのプレミア焼酎の「伊佐美」そして「伊佐錦」とこの「伊佐大泉」です。

まず香りは爽やかでほのかに甘味を感じる透明感のある香りです。口あたりは軽快できめの細かいソフトな甘味がゆっくりと広がり始めます。喉ごしも優しく上品な甘さが心地良く残ります。

当店、お勧め！！

夢鏡（ゆめかがみ）芋焼酎 植園酒造 480 円

「夢鏡」は地元の情熱酒販店と蔵元が二人三脚で約10年間、試行錯誤で味を追求して出来た焼酎です。近年関西の試飲会で5年連続して**美味しさナンバー1**に選ばれて大注目。現在全国で10店程度の特約小売店でしか販売していない知る人ぞ知る美味逸品です。原料のサツマイモはジョイホワイトを使用、現在鹿児島でも屈指の名杜氏といわれる、植園正人氏が魂を込めて醸す渾身の焼酎です。さつま芋の柔らかな甘みと、スッキリした飲み口、文句なしにうまい！



五人番 芋焼酎 中俣合名会社 480 円



江戸時代、日本は鎖国をしており、外国の舟の出入りは禁止されていた。山川港は薩摩（鹿児島）の要衝だったため、不審な舟の出入りがなにか見張りが置かれた。5人の役人が仕事をしていたため、そう呼ばれた。これが「五人番」である。五人番にはのろし台がおかれ、鹿児島城下との通信のやり取りをしていました。

すっきりとした香りと口あたり、上品な甘さが楽しめます。ロック、ストレート、お湯割と飲み方を選ばず、飽きのこないおいしさの芋焼酎です

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。