

【焼酎はボトルでもお売りできます。詳しくはスタッフへお尋ね下さい。】

1 高千穂酒造株式会社

熟成高千穂梅酒【梅】

四八〇



梅本来の香り、酸味、さっぱりとした後味、上質で自然な味わい。宮崎の秘境の地、高千穂で造られたこだわりの梅酒。

3 姫泉酒造合資会社

無濾過御幣25°【芋】

三八〇



常圧蒸留仕立てにて造られた、芋の旨みと甘みのバランスのとれた本格芋焼酎です。

5 姫泉酒造合資会社

仕込み黒麹 七代目姫野23°【麦】

三八〇



原料である麦のうまみと、黒麹菌の酸のうまみをバランスよく仕上げ、熟成させることで、より一層味わい深くなった焼酎。

7 神楽酒造株式会社

くろうまセレクト【麦】

三八〇



檜樽で寝かせた琥珀色の麦焼酎。芳醇な香りとしっかりとしたのど越しは他では味わえない一品です。

2 高千穂酒造株式会社

静寂の時【とうもろこし】

四八〇



とうもろこしを100%使用し、3年以上じっくり貯蔵熟成し、まろやかで軽快などころが特徴です。珍しいとうもろこし焼酎。

4 姫泉酒造合資会社

無濾過御幣クラシック【芋】

四八〇



南九州産のさつまいもと紅はるかを、使用し、絶妙のブレンドにて奏でたこの一歩。仕込み水は蔵対岸の山より湧き出る湧き水を使用。

6 神楽酒造株式会社

天孫降臨【芋】

三八〇



吟味厳選した原料の持つ風味をいかした造り。減圧蒸留の製法でマイルドな味わい。初心者から焼酎愛好家まで納得の旨さ。

8 株式会社川越酒造場

川越【芋】

四八〇



厳選した黄金千貫を掘ったその日にかめ壺で仕込んだ、朝握りの甘藷仕込みの本格芋焼酎です。

41 幸蔵酒造株式会社

伝承かめ壺造り 幸蔵【芋】

四八〇



土中に埋めた素焼きの甕で仕込み、さらに甕壺でじっくり貯蔵、熟成される本格手造り焼酎。広がる深いコクとまろやかさが特徴。

43 小玉醸造合同会社

潤の醇【麦】

四八〇



米麹を使用し、麦焼酎でありながら、米由来の風味を加わるのが特徴。優しい米の甘みと麦の力強さ、まろやかさと柔らかな余韻。

45 古澤醸造合名会社

八重桜【麦】

四八〇



ほのかな麦の香りと熟成されたまろやかさのなかに、しっかりした旨味とコクのある味わい。スッキリ感の中に奥深さのある、本格派だけ飲みやすい麦焼酎。

42 小玉醸造合同会社

杜氏潤平【芋】

五八〇



「じっくり少量」をコンセプトに造られた芋焼酎。原料は、日南周辺で栽培されている紅芋。華やかな香りとやわらかく上品な味わい。

44 古澤醸造合名会社

ひとり歩き【芋】

四八〇



新種のさつまいも「ジョイホワイト」を原料としたフルーティーで優しい酒質としっかりとした味。

46 株式会社尾鈴山蒸留所

山猿【麦】

四八〇



六条大麦を原料とし、自社培養による独自の酵母菌を用い、徹底した手造りの仕込みと伝統の常圧蒸留に徹し、貯蔵・熟成させて仕上げた独自の風味豊かな麦焼酎です。

48 株式会社尾鈴山蒸留所

山翡翠【米】

四八〇



宮崎の酒造好適米「はなかくら」を原料とし、自社培養の酵母菌を用い、常圧蒸留に徹し、貯蔵・熟成させて仕上げた独自の風味を持つ米焼酎です。

47 株式会社尾鈴山蒸留所

山ねこ【芋】

四八〇



二年間以上長蔵、熟成させて仕上げた独自の風味を持った芋焼酎。まろやかな香りとさわやかでフルーティな味わい。原料芋は、すべて自家農園産。