

1 高千穂酒造株式会社「西臼杵郡高千穂町」  
高千穂零〔麦〕  
焼酎造りの原点「黒麹」を全麹仕込「常圧蒸留」にこだわり、この製法に磨きをかけた三年以上の長期熟成酒100%のまろやかで芳醇な麦焼酎です。  
四八〇

2 高千穂酒造株式会社「西臼杵郡高千穂町」  
芋製高千穂〔芋〕  
黒麹常圧蒸留原酒と白麹常圧蒸留原酒の絶妙なブレンドにより、まろやかで香ばしい本格芋焼酎が生まれました。  
四八〇

11 川崎醸造場「東臼杵郡諸塚村」  
園の露〔米〕  
二次仕込みに酒粕を加えることにより、やわらかな甘みとふくらみのある酒質を実現しました。  
四八〇

12 佐藤焼酎製造場株式会社「延岡市」  
天の刻印〔麦〕  
様々な料理とのリアージュを実現する本格麦焼酎。光輝く天の恵みをめいっばい受けた「冬小麦を原料に醸しました」。  
四八〇

21 株式会社黒木本店「児湯郡高鍋町」  
毘六〔芋〕  
穀物の優しい甘みや奥ゆきのある香り。味わいは、骨格がしっかりしており、凝縮感もあるバランスで、香り高く複雑な風味の余韻をもっています。  
四八〇

21 株式会社黒木本店「児湯郡高鍋町」  
株式会社黒木本店「児湯郡高鍋町」  
中々〔麦〕  
麦焼酎の至高「百年の孤独」の原酒となっている大人気の麦焼酎です。由来の軽やかなで微かに香ばしい風味が特徴。  
四八〇

21 株式会社黒木本店「児湯郡高鍋町」  
株式会社黒木本店「児湯郡高鍋町」  
株式会社黒木本店「児湯郡高鍋町」  
五大王〔芋〕  
5つの焼酎を手間暇を掛けてブレンドすることにより、絶妙な柔らかなでコクのある焼酎に仕上げました。  
四八〇

32 西き酒造株式会社「小林市須木下田」  
風の番人〔芋〕  
丁寧に造り上げた黒麹の焼酎は、甘く、優しく、すっきりとした中にも力強さがある焼酎で数量限定商品です。  
四八〇

32 西き酒造株式会社「小林市須木下田」  
西き酒造株式会社「小林市須木下田」  
西き酒造株式会社「小林市須木下田」  
五大王〔芋〕  
5つの焼酎を手間暇を掛けてブレンドすることにより、絶妙な柔らかなでコクのある焼酎に仕上げました。  
四八〇

3 高千穂酒造株式会社「西臼杵郡高千穂町」  
日向夏みかん酒  
日向夏みかん果汁を使用したフルーティなリキュール。さわやかな甘酸っぱさが特徴で、ソーダ割りがおススメ。  
四八〇

4 神楽酒造株式会社「西臼杵郡高千穂町」  
くろうま長期貯蔵〔麦〕  
三年以上じっくり熟成させた長期貯蔵酒。琥珀色でバナナの香りと口当たりに定評があります。  
三八〇

13 佐藤焼酎製造場株式会社「延岡市」  
銀の水〔麦〕  
深い精麦、熟成が特徴。スツキリとしてキラのある本格麦焼酎。光の輝きを愉しむひとときに。  
四八〇

14 佐藤焼酎製造場株式会社「延岡市」  
くり焼酎 三代の松〔栗〕  
特産の勝ち栗を醸した本格栗焼酎。通が好む豊富な香りと深い味わい。  
四八〇

23 株式会社黒木本店「児湯郡高鍋町」  
球Q〔芋〕  
アルコール度数を14%に加水した、その名の通り球体のようにまろやかで瑞々しい香り豊かな本格焼酎。  
四八〇

24 雲海酒造株式会社「宮崎市昭栄町」  
木挽BLUE〔芋〕  
日本有数の照葉樹林が生み出す清らかな水を仕込み水に、宮崎県日向産で採取した独自の酵母「日向産黒潮酵母」を使用し、丹精込めて造り上げました。  
三八〇

24 雲海酒造株式会社「宮崎市昭栄町」  
雲海酒造株式会社「宮崎市昭栄町」  
雲海酒造株式会社「宮崎市昭栄町」  
木挽BLUE〔芋〕  
日本有数の照葉樹林が生み出す清らかな水を仕込み水に、宮崎県日向産で採取した独自の酵母「日向産黒潮酵母」を使用し、丹精込めて造り上げました。  
三八〇

33 西き酒造株式会社「小林市須木下田」  
甘えんぼう〔芋〕  
蜜手と呼ばれる「紅はるか」を丁寧に焼き上げて仕込みました。香ばしい焼き芋の香りと、ふっくらとした甘味のある味わいが楽しめる焼酎です。  
四八〇

34 明石酒造株式会社「えびの市栗下」  
?ないな〔芋〕  
「なんだこれは?」という名の焼酎。自社で栽培したコメで造った米焼酎をブレンドし、上品で口当たりのやさしい、和食との相性に定評のある本格芋焼酎。  
四八〇

34 明石酒造株式会社「えびの市栗下」  
明石酒造株式会社「えびの市栗下」  
明石酒造株式会社「えびの市栗下」  
?ないな〔芋〕  
「なんだこれは?」という名の焼酎。自社で栽培したコメで造った米焼酎をブレンドし、上品で口当たりのやさしい、和食との相性に定評のある本格芋焼酎。  
四八〇

5 神楽酒造株式会社「西臼杵郡高千穂町」  
長期貯蔵  
そば天照〔そば〕  
そばの風味と木樽に貯蔵した、さわやかで深みのある香りが特徴。  
四八〇

6 神楽酒造株式会社「西臼杵郡高千穂町」  
くろうまセレクト〔麦〕  
フワッと広がる甘い香り、40度とは思えない、絹のようなまろやかさとマイルドな味わい、口に含んだ後に鼻に抜ける香りも非常に綺麗です。  
五八〇

15 株式会社あくがれ蒸留所「日向市東郷町」  
日向あくがれ白麹〔芋〕  
あくがれのフラッグシップ焼酎。芳醇な香りとあつさりした甘さが特徴。  
四八〇

16 株式会社あくがれ蒸留所「日向市東郷町」  
東郷 大地の夢〔芋〕  
希少種ダイチノユメを使用した長期貯蔵酒。力強い香りとコクが特徴。  
四八〇

25 有限会社渡邊酒造場「宮崎市田野町」  
黒麹旭萬年〔芋〕  
自家栽培の黄金千貫と宮崎市の新米を田野町の微生物で醸しました。風土を感じる逸品です。  
四八〇

25 有限会社渡邊酒造場「宮崎市田野町」  
有限会社渡邊酒造場「宮崎市田野町」  
有限会社渡邊酒造場「宮崎市田野町」  
黒麹旭萬年〔芋〕  
自家栽培の黄金千貫と宮崎市の新米を田野町の微生物で醸しました。風土を感じる逸品です。  
四八〇

26 有限会社渡邊酒造場「宮崎市田野町」  
白麹旭萬年〔芋〕  
白麹仕込みのソフトでやさしく柔らかい味わいですが、しっかりとした芋の風味も楽しめます。  
四八〇

35 明石酒造株式会社「えびの市栗下」  
?ないな紫〔芋〕  
?ないならしい優しい口当たりに、ムラサキ芋特有の華やかな香りが加わり、すっきりとした後味を実現。こだわりの逸品です。  
四八〇

36 明石酒造株式会社「えびの市栗下」  
黒明月〔芋〕  
黒麹とえびの高原を伏流する地下水を使用して仕込んだ焼酎。甘く芳醇な香りと、深く濃い味わい、後味のキラの良さが特徴の芋焼酎。  
三八〇

36 明石酒造株式会社「えびの市栗下」  
明石酒造株式会社「えびの市栗下」  
明石酒造株式会社「えびの市栗下」  
黒明月〔芋〕  
黒麹とえびの高原を伏流する地下水を使用して仕込んだ焼酎。甘く芳醇な香りと、深く濃い味わい、後味のキラの良さが特徴の芋焼酎。  
三八〇

7 姫泉酒造合資会社「西臼杵郡日之影町」  
無濾過御幣〔芋〕  
余分な油分のみを濾過する方法で手作業にて丁寧に取り除き、豊かな香りと手本来の旨み甘みを感じる、円やかでコクのある風味が特徴です。  
三八〇

8 姫泉酒造合資会社「西臼杵郡日之影町」  
冬季限定 白く〔芋〕  
冬の季節に降りつもる雪の様な白さ。凛とした味わい。ロック、お湯割りとお好みでお楽しみ下さい。冬季（数量限定）商品。  
四八〇

17 株式会社あくがれ蒸留所「日向市東郷町」  
あくがれブルー〔麦〕  
麦をはじめ米、アワ、ヒエ、キビ、大豆を使用した爽やかな飲みこちの焼酎。  
四八〇

18 株式会社尾鈴山蒸留所「児湯郡木城町」  
山ねこ〔芋〕  
ジョイホワイトという芋の品種を原料とし、自社培養による独自の酵母を用い、徹底した手造りにて仕込み、2年間以上熟成させて仕上げた独自の風味をもつ芋焼酎です。  
四八〇

27 有限会社渡邊酒造場「宮崎市田野町」  
旭万年星〔麦〕  
愛媛県産のはだか麦「マンネンボン」を全量使用。はだか麦が醸す深い風味溢れる本格焼酎。  
四八〇

28 株式会社落合酒造場「宮崎市大字鏡洲」  
竈猫〔芋〕  
国際級ファーストクラスに搭載され一躍脚光を浴びた焼酎。日本でも希少性の高い「紫優」と黄金千貫を使用した芋焼酎の真骨頂。  
四八〇

28 株式会社落合酒造場「宮崎市大字鏡洲」  
株式会社落合酒造場「宮崎市大字鏡洲」  
株式会社落合酒造場「宮崎市大字鏡洲」  
竈猫〔芋〕  
国際級ファーストクラスに搭載され一躍脚光を浴びた焼酎。日本でも希少性の高い「紫優」と黄金千貫を使用した芋焼酎の真骨頂。  
四八〇

37 霧島酒造株式会社「都城市志比田町」  
吉助へ白〔芋〕  
軽快な透明感のある味わいで、はじめに甘みを感じ、後味はスツキリとした、まさに「純粋さ」を思わせる味わいです。  
四八〇

38 霧島酒造株式会社「都城市志比田町」  
吉助へ黒〔芋〕  
黒麹仕込みによるコクのある味に、落ち着いた香りと甘みを感じさせます。まさに「穏やかさ」を思わせる味わい。  
四八〇

38 霧島酒造株式会社「都城市志比田町」  
霧島酒造株式会社「都城市志比田町」  
霧島酒造株式会社「都城市志比田町」  
吉助へ黒〔芋〕  
黒麹仕込みによるコクのある味に、落ち着いた香りと甘みを感じさせます。まさに「穏やかさ」を思わせる味わい。  
四八〇

9 姫泉酒造合資会社「西臼杵郡日之影町」  
全量黒麹仕込み  
七代目姫野〔麦〕  
国産の麦を使用し、一次、二次仕込みに黒麹を使って仕込み、全量黒麹仕込み、常圧蒸留仕立てにて造られた、もち米特有のコクと甘みのある焼酎です。  
三八〇

10 姫泉酒造合資会社「西臼杵郡日之影町」  
もち米やま里〔もち米〕  
宮崎県産もち米を使用し、黒麹仕込み、常圧蒸留仕立てにて造られた、もち米特有のコクと甘みのある焼酎です。  
四八〇

19 株式会社尾鈴山蒸留所「児湯郡木城町」  
山猿〔麦〕  
六条大麦を原料とし、自社培養による独自の酵母を使用。すべ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を味わえる麦焼酎です。  
四八〇

20 株式会社尾鈴山蒸留所「児湯郡木城町」  
山翡翠〔米〕  
宮崎の酒造好適米「はなかくら」が原料。自社培養の酵母を用い、常圧蒸留に徹し、貯蔵・熟成させて仕上げた独自の風味をもつ米焼酎です。  
四八〇

29 株式会社落合酒造場「宮崎市大字鏡洲」  
海柴〔芋〕  
宮崎県産食用芋「シルクスイート」を全量使用して、国内産米白麹で仕込みました。爽やかですっきり飲みやすい芋焼酎です。  
四八〇

30 株式会社落合酒造場「宮崎市大字鏡洲」  
風の鼻〔麦〕  
透き通った風味がしなやかに広がり、余計な刺激のない、調和のとれたバランス。何も残さず消えていく余韻が特徴的な麦焼酎です。  
四八〇

30 株式会社落合酒造場「宮崎市大字鏡洲」  
株式会社落合酒造場「宮崎市大字鏡洲」  
株式会社落合酒造場「宮崎市大字鏡洲」  
風の鼻〔麦〕  
透き通った風味がしなやかに広がり、余計な刺激のない、調和のとれたバランス。何も残さず消えていく余韻が特徴的な麦焼酎です。  
四八〇

39 霧島酒造株式会社「都城市志比田町」  
吉助へ赤〔芋〕  
「ムラサキマサリ」による濃厚な甘みと香り。高貴で優美なテイストを感じる味わい。  
五八〇

40 大浦酒造株式会社「都城市石原町」  
みやこざくら〔芋〕  
数種類の厳選した甘藷をブレンドした華やかな香りとなめらかな口当たりが楽しめます。  
三八〇

40 大浦酒造株式会社「都城市石原町」  
大浦酒造株式会社「都城市石原町」  
大浦酒造株式会社「都城市石原町」  
みやこざくら〔芋〕  
数種類の厳選した甘藷をブレンドした華やかな香りとなめらかな口当たりが楽しめます。  
三八〇