

41 県西 大浦酒造株式会社（郡城市乙房町）
優咲【芋】
 国産米で麴を造り、黄金千貫でもろみを造り、焼酎を蒸留します。香ばしい香りが特徴です。



四八〇

42 県西 柳田酒造合名会社（郡城市早鈴町）
駒【麦】
 大麦の風味を活かすために、じっくり低温で蒸留し、丁寧にろ過しました。調和のとれたフルーティな香りを醸し出したしながらも、後味にキレがあるのが特徴です。



三八〇

51 県南 松の露酒造株式会社（日南市今町）
松の露【芋】
 芋の香りを生かしたまろやかな旨味が特徴です。酒銘は松の葉から滴る朝露の美しさから命名されました。



四八〇

52 県南 松の露酒造株式会社（日南市今町）
黒麹仕込み 松の露【芋】
 黒麹仕込みによって醸し出されたまろやかな甘味とほのかに漂う芋の香り。酔いしれ心地を誘います。



四八〇

61 県南 古澤醸造合名会社（日南市大堂津）
一壺春【芋】
 三年熟成貯蔵することによってしっかりとしたボディを持った香り・コク滑らかな特徴的で、飽きのこないまろやかな口当たりです。



四八〇

62 県南 古澤醸造合名会社（日南市大堂津）
古澤【麦】
 舌にのこがる独特の深い味わい、麦の香りとさらっとした飲みこちが特徴。いくら薄めても風味が変わらないかめ仕込み、二年貯蔵酒です。



四八〇

43 県西 柳田酒造合名会社（郡城市早鈴町）
青鹿毛【麦】
 香ばしくふくよかな香り。飲むことで、麦芽胎のような甘さが旨みと折り重なり、複雑で濃厚な厚みのある味わい。



四八〇

44 県西 柳田酒造合名会社（郡城市早鈴町）
母智丘千本桜【芋】
 昭和53年を最後に休造していた銘柄が復活。甘藷の風味がしっかりとおり、懐かしさほっとする味わいの焼酎。



四八〇

53 県南 松の露酒造株式会社（日南市今町）
松の露 梅酒【梅】
 梅の木から自然に落下した完熟梅をふんだんに使用した甘すぎないことが特徴の梅酒。



四八〇

54 県南 小玉醸造合同会社（日南市既肥）
杜氏潤平【芋】
 「繊細」「調和」「余韻」をテーマに食用の宮崎紅を使い手造りで醸す焼酎。紅芋特有のろやかな香り・甘みが特徴です。



五八〇

63 県南 古澤醸造合名会社（日南市大堂津）
ひとり歩き【芋】
 焼酎用芋として育まれた甘藷「ジョイホワイ」100%を原料に、丁寧に手づくりで醸された芋焼酎。今までにないまろやかな香りとコクが絶妙な本格焼酎。



四八〇

64 県南 井上酒造株式会社（日南市南郷町）
爽飲肥杉【芋】
 日本初の減圧蒸留100%芋焼酎として誕生した「爽飲肥杉」は地元では「さわやか」の愛称で親しまれており、すっきりとした新感覚の芋焼酎です。



四八〇

45 県南 櫻の郷酒造株式会社（日南市北郷町）
日南発【芋】
 良質な「黄金千貫」と「猪ノ重深谷」の伏流水で仕込み、更にその原酒を蒸焼きの大甕で三年以上熟成させた長期熟成貯蔵酒。芳醇な香味が特徴です。



四八〇

46 県南 櫻の郷酒造株式会社（日南市北郷町）
赤魔王【芋】
 厳選された赤芋で仕込んだ焼酎を蒸留蔵で仕上げました。赤芋特有の甘い香りと、蒸留蔵ならではの奥深いコク、長い余韻が楽しめます。



四八〇

55 県南 小玉醸造合同会社（日南市既肥）
潤の醇【麦】
 米の手造り白麹とはだか麦「イチバンボン」を常圧蒸留で醸した香ばしい麦焼酎。優しい米麹の甘みと麦の力強さを感じられる味わいは、焼酎通の間で非常に人気があります。



四八〇

56 県南 小玉醸造合同会社（日南市既肥）
宮の露【芋】
 穏やかで、キレのある優しい香りの中に、芯のある味わいが潜んでいます。お湯割りにする事でその味わいがダイナミックに引き出されます。



五八〇

65 県南 井上酒造株式会社（日南市南郷町）
赤飲肥杉【芋】
 厳選した赤芋と良質な水で仕込んだ焼酎です。赤芋ならではの甘みが強くフルーティな香りと円やかな味わいが特徴です。



四八〇

66 県南 井上酒造株式会社（日南市南郷町）
黒飲肥杉【芋】
 黒飲肥杉は、その名の通り黒麹で仕込み、しっかりとした味わいが特徴です。ロックで飲んで頂くのと、トリとした後味がまた格別です。



四八〇

47 県南 櫻の郷酒造株式会社（日南市北郷町）
無月黒【芋】
 黄金千貫を黒麹で醸し、甕で三年以上熟成させた長期熟成貯蔵酒。黒麹特有の濃厚な香味、トロミが特徴。お湯割りの飲みがおすすめです。



四八〇

48 県南 株式会社酒蔵王手門（日南市北郷町）
献上銀滴【芋】
 宮崎県産の自然農法で培われた黄金千貫を使用。旨味を余すことなく引き出し、柔らかい口当たりとスッキリした甘みが特徴です。



四八〇

57 県南 京屋酒造有限公司（日南市油津）
かね京かんろ【芋】
 大甕仕込みによる深い味わいと、低温蒸留による豊潤でやさしい味わいが特徴です。アルコール度数20度と飲みやすいタイプです。



四八〇

58 県南 京屋酒造有限公司（日南市油津）
甕雫【芋】
 フルーティな味と香りで、気品のある、さわやかな焼酎です。大甕で仕込まれた、大地と太陽の芳醇な味をお楽しみください。



五八〇

67 県南 松露酒造株式会社（串間市寺里）
松露【芋】
 豊かな香りと力強い味わいが特徴です。また、芋焼酎本来の香ばしさともろやかさが口いっぱいに広がります。



三八〇

68 県南 松露酒造株式会社（串間市寺里）
心水【芋】
 しつかりとした旨みを持ちながら、さらやかでふくよかな芋の香りがたつ、とろりとしたまろやかな味わいの芋焼酎。



四八〇

49 県南 株式会社酒蔵王手門（日南市北郷町）
銭にあらず【芋】
 肥沃な大地で育った「黄金千貫」と「紅寿手」を主原料に、白麹・黒麹をそれぞれの持ち味を引き合わせ、減圧蒸留で仕上げました。スッキリとした飲み口が特徴です。



四八〇

50 県南 株式会社酒蔵王手門（日南市北郷町）
超不阿羅王【芋】
 宮崎県串間市大東産の良質な紅寿手を使用し、常圧・減圧蒸留の原酒をブレンドした上品な口当たりの焼酎。



四八〇

59 県南 京屋酒造有限公司（日南市油津）
麦笛【麦】
 国産大麦を使用。麹米も国産にこだわりました。白麹・低温蒸留・減圧蒸留で仕込み、蒸留したあとに搾りかかせた原酒をブレンドしています。風味のよい香りをお楽しみください。



四八〇

60 県南 京屋酒造有限公司（日南市油津）
油津吟【ジン】
 本格芋焼酎を使用し、ジュニパーベリーを中心に、柚子・山椒・ヘース・日向夏など、和の素材を使用。明るく爽やかな香り、奥ゆかしい和の香りが息事に融和した、新感覚の和製ジンです。



六八〇

69 県南 松露酒造株式会社（串間市寺里）
黒麦松露【麦】
 常圧蒸留ならではの麦の香りと甘みが豊か。長期熟成によりまろやかな焼酎。



四八〇

宮崎焼酎酒場
 ひなた



宮崎焼酎
 だれやみ



日本女
 宮崎県

だれやみ
 フェア

2018

期間限定
 2.1 本曜日
 START



宮崎本格焼酎応援サイト
 Dareyami
 だれやみ

詳しくはこちらから

宮崎県は3年連続して、焼酎出荷量が日本一となりました。
 当店は宮崎県と連携し「ひなたの恵み 宮崎焼酎だれやみフェア」を実施しています。