

本格焼酎 ボトル

芋



佐藤 黒 佐藤酒造 鹿児島県

麴：黒麴 蒸留：常圧蒸留

黒麴仕込み独特の力強さとしっかりしたボディと
ドライでスパイシーなフレーバーで、
重厚な飲みごたえを感じさせてくれます。

720ml 税込5,600円

芋



黄麴蔵 国分酒造協業組合 鹿児島県

麴：黄麴 蒸留：常圧と減圧のブレンド

日本酒造りに使われる黄麴を使用し、華やかな風味が特徴です。
芋の香りと甘みが心地よく感じられる限定芋焼酎です。

720ml 税込4,300円

芋



きろく 黒木本店 宮崎県

麴：黒麴 蒸留：常圧蒸留

「黄金千貫」を黒麴にて仕込み、長期熟成してから出荷される
骨格のしっかりした豊かな風味が特徴です。

720ml 税込4,000円

芋



阿久根 鹿児島酒造 鹿児島県

麴：S型麴 蒸留：常圧蒸留

焼酎造りの豊富な知識と経験が無ければその特徴を

最大限に生かすことは出来ないS型麴は、芋の臭みを和らげる効果をもち、
芋ならではの旨味を最大限に引き出し かつキレの良い後味が特徴です。

720ml 税込3,900円

芋



伊佐大泉 大山酒造 鹿児島県

麴：白麴 蒸留：常圧蒸留

「一蔵元一銘柄」の理念のもと「伊佐大泉」一銘柄だけを
造りつづけている鹿児島県でも大変珍しいこだわりの蔵元。

手作業で丁寧に造られた米麴と主原料の芋の割合を通常より多くすることで、
芋の風味を引き出した風味豊かな芋焼酎です。

900ml 税込3,400円

豆知識：黒麴と白麴と黄麴の違いは？

黒麴は沖縄が原産地、白麴は黒麴から突然変異で発生しました、黄麴は日本酒に使われる麴です。

大きく分けると、白麴は軽快な味で香りもやわらかい。黒麴はコクがあり、香りはより芳醇と言えます。

黄麴は、香りを抑えたフルーティな味わいになります。