

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

鹿児島県酒造組合 会長 本坊 松美

〒892-0836 鹿児島県鹿児島市錦江町8-15

TEL 099-222-2678 FAX 099-224-9764

(平成28年12月22日現在)

No.	組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住所	電話 (FAX)	ホームページアドレス (Eメールアドレス)	創業年 (西暦)	銘柄	蔵元 メッセージ	代表的な商品		
								蔵見学	商品名	特徴(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
01	本坊酒造(株) 本坊 和人	891-0122 鹿児島県鹿児島市南栄3-27	099-210-1210 099-210-1216	www.hombo.co.jp/	明治5年	さくらじま(芋)	明治五年の創業以来、百餘年に亘り、先代からの思いを繋げ現在に至ります。鹿児島島の四つの蔵でそれぞれの杜氏が造る渾身の薩摩焼酎をお楽しみください。	○	黒麹仕立て 桜島	焼き芋を思わせる香ばしさと濃厚でトロリとした甘さと旨さを持つ、黒麹の特徴を存分に生かした薩摩焼酎。
					1872年	貴匠蔵(芋)			南薩摩産さつま芋「黄金千貫」を原料に黒麹と麴でじっくり仕込んだ旨みと上品な芳香を持つ杜氏渾身の逸品。	
02	東酒造(株) 福元 万喜子	891-0114 鹿児島県鹿児島市小松原1-37-1	099-268-2020 099-268-5904	www.higashi-sz.com info@higashi-sz.com	大正4年	七窪(芋)	「何事も自然が一番」という創業者の教を重んじながら、「人に優しく美味しい」ものを造り続けています。	○	七窪	選り抜いた名水「七窪」で仕立てた上質な本格芋焼酎。フルーティーでまろやかな味は、食中酒として最適。
					1915年	寿百蔵(芋)			創業者東喜内が百蔵まで現役でとの思いを込めたこだわり焼酎。口に広がるまろやかな甘味と優しい喉越し。	
03	相良酒造(株) 相良 博信	892-0819 鹿児島県鹿児島市柳町5-6	099-222-0534 099-227-1157	http://sagarasyuzou.com info@sagarasake.co.jp	享保15年	相良(芋)	鹿児島市内で家業として焼酎造りを行う唯一の蔵であり、原料にこだわり、仕込みから蒸溜、瓶詰まで人手をかけた丹念に造り上げる伝統と歴史のある蔵です。	○	相良	国産米、県内産芋、白麹を使い旨味成分をいかにためた焼酎を無濾過で貯蔵熟成させたまろやかな味の焼酎です。
					1730年	相良仲右衛門(芋)			国産米、県内産芋、黒麹を使い旨味成分が幅広く味わえる30%に蒸溜熟成させた焼酎。ロックでお楽しみ下さい。	
04	さつま無双(株) 木村 剛	891-0132 鹿児島県鹿児島市七ツ島1-1-17	099-261-8555 099-261-3466	www.satsumamusou.co.jp muso@satsumamusou.co.jp	昭和41年	さつま無双(芋)	鹿児島の特産である焼酎を県外へ広める為に生まれたさつま無双。社名の通り『薩摩に双つとない』焼酎造りを目指し、喜ばれる焼酎をご提供する為に日々新です。	○	さつま無双赤ラベル	芋の自然な風味とすっきりとした飲み口が人気、お湯割りにして飲むと、その旨さが一層引き立ちます。
					1966年				さつま無双黒ラベル	甘み・コク・キレの三拍子揃った味は、食中酒として色々な料理との相性も抜群です。
05	三和酒造(株) 岩元 則之	891-0132 鹿児島県鹿児島市七ツ島1-1-17	099-284-2180 099-284-2190	http://sanwashuzo.com sanwashuzo@satsumamusou.co.jp	昭和28年	鹿児島藩(芋)	芋が蒸しあがる香りと木樽蒸留器から立ち込める蒸気、地中に埋めこまれた仕込み壺、昔ながらの製法にこだわった、焼酎を身近に感じられる蔵元です。	○	鹿児島藩	鹿児島産の芋と水を使用し、甕で仕込み、木樽で蒸留した、しっかりとした風味とコクと旨みの本格芋焼酎です。
					1953年	三和鶴(芋)			フレッシュな原酒と、3年以上かめつぽで寝かせた丹熟した旨味の原酒と、かめつぽ仕込み木樽蒸留の濃厚で舌に深く余韻が残る原酒を絶妙なバランスで、ブレンドし仕上げた一品です。	
06	松崎酒造(名) 松崎 卓郎	899-2103 鹿児島県いちき串木野市大里232	0996-36-3151 0996-36-5485		明治42年	大黒(芋)		○	焼酎 大黒	熟成された豊醇な香りとマイルドな口当りの焼酎です。
					1909年					
07	田崎酒造(株) 田崎 周二	899-2103 鹿児島県いちき串木野市大里696	0996-36-3000 0996-36-2012	http://tasaki-shuzo.jp/ gyoumu@tasakishuzou.co.jp	明治20年	さつま黒七タ(芋)	県内では数少ない貴重な石蔵麹室をもち、芋焼酎では希少であった長期貯蔵に取り組み、芳醇で味わい深いジャンルを開拓してきました。	○	さつま黒七タ	まろやかでコクのある芳醇な味わいに加えて、黒麹ならではのひときわ味が冴える貯蔵熟成焼酎です。
					1887年	鬼火(芋)			こだわりの種子島紫芋を炭火焼で仕込んだ本格焼酎です。ひと味違う飲み心地に出逢えます。	
08	(有)白石酒造 白石 貴史	899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町1-342	0996-36-2058 0996-36-2194	shiraishi-shuzou@plum.ocn.ne.jp	明治27年	天狗櫻(芋)	さつま芋の風味を生かした、飲む人の心を癒せるような晩酌酒を目指し製造している。市来で育まれた地酒を、全国の方々に楽しんでいただきたい。	○	天狗櫻	飲み手にやすらぎや懐かしさなどの感動を与えられるよう、毎年研鑽を重ねている。
					1894年	花蝶木虫(芋)			伝統的な黒麹で柔らかさ、力強さを表現している。	
09	濱田酒造(株) 濱田 雄一郎	899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町4-1	0996-36-5771 0996-36-5772	www.hamadasyuzou.co.jp info@hamadasyuzou.co.jp	明治元年	海童(芋)	伝統の技を大切にしながら、より美味しい焼酎をつくるため、絶えず努力を重ねている。薩摩の地から日本中、また世界の方々へ本格焼酎の美味しさと魅力を伝えたい。	○	海童	鹿児島県産さつまいも(黄金千貫)を黒麹で仕込み、力強いコクとキレのある甘さ、なめらかな味が味わえる。
					1868年	隠し蔵(麦)			厳選した大麦を使った麦焼酎を樽貯蔵。美しい黄金色と香ばしい香り、ほのかな甘みとなめらかな味が特徴。	
10	焼酎蔵薩摩洲濱田屋伝兵衛 濱田 雄一郎	899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町4-1	0996-36-3131 0996-36-3135	www.hamadasyuzou.co.jp	明治元年	伝(芋)	古来より良質の水に恵まれる市来。この地で明治元年創業以来の伝統の技を守り、甕仕込・木桶蒸留・甕貯蔵といった手造りで、こだわりの焼酎造りを行っている。	○	伝	いにしへの麹とよばれる黄麹で仕込み、木桶蒸留・甕貯蔵。甘い香りとやわらかくすっきりとした味わい。
					1868年	宇吉(芋)			鹿児島県産黄金千貫を黒麹で仕込み、木桶蒸留・甕貯蔵。力強くなめらかな味わいと香ばしい香りが楽しめる。	
11	大和桜酒造(株) 若松 一紀	899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町3-125	0996-36-2032 0996-36-2926	http://www.yamatozakura.com/ yamatozakura@alpha.ocn.ne.jp	嘉永年間	大和桜(芋)	薩摩半島市来漬で、百数十年來、今も室蓋を使い、本格手造り焼酎を醸し続けている蔵元です。仕込みは一次二次共に全量甕仕込み。いいものはいい。本物は旨い。	要連絡	大和桜	上質の原料を使い、心をこめた焼酎づくりに心懸けた逸品。上品でコクがありふくよかな香りと味わいがある。
					1848年	大和桜・紅いも(芋)			生甘藷に南さつまいも「紅さつま」を使用。定番品よりやや甘みがあり、やわらかい。飲みやすく口当たりが良い。	
12	若松酒造(株) 濱田 俊彦	899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町1-182	0996-36-5008 0996-36-2442	www.wakamatsusyuzo.co.jp	享保4年	薩摩一(芋)	享保4年(1719年)、「漆の酒屋」の屋号で創業。現存する最古の酒類製造営業免許鑑札を保有する蔵元として、薩摩の焼酎文化を全国に向けて発信している。	○	薩摩一	厳選された鹿児島県産黄金千貫を黒麹で丹念に仕込んだ味わいは、深いコクを持ちながらキレのある飲み口。
					1719年	薩州麦(麦)			厳選された二条大麦を使い、黒麹で仕込みました。麦のすがすがしさと深いコク、キレのある味わい。	
13	小正醸造(株) 小正 芳史	899-3101 鹿児島県日置市日吉町日置3309	099-292-3535 099-292-5080	www.komasa.co.jp info@komasa.co.jp	明治16年	小鶴くろ(芋)	明治16年創業。鹿児島県日置市にある島津家の祭神八幡神社のお神造りからはじまった。喜びを共に創るという理念のもと焼酎造りに取り組んでいます。	○	小鶴くろ	芋蒸器と横型常圧蒸留器を使用することで、原料の旨み成分を最大限に引き出した、芋の香りがたまらない焼酎。
					1883年	小鶴黄麹(芋)			黄麹をふんだんに使用し、横型蒸留器で蒸留すると華やかな香りととろとろの旨さをお楽しみください。	
14	西酒造(株) 西 陽一郎	899-3309 鹿児島県日置市吹上町与倉4970-17	099-296-4627 099-296-4260	www.nishi-shuzo.co.jp/	弘化2年	薩摩宝山(芋)	薩摩焼酎だから薩摩の芋と米と水で醸します。1月から7月は自前の農場と家族のような農家さんと共に芋と米を育て、農家の時期で8月から12月までは水と麹と酵母を用いた醸造の時期となります。1年通して焼酎を醸し、芋の可能性を日々掘り起こしながら、旨さに挑戦しています。	要連絡	薩摩宝山	しっかりと芋を感じさせながら丸さを感じる飲み口の心地よさ宝山シリーズの旨さの基準となる一本です。
					1845年					
15	農業生産法人 原口酒造(株) 原口 俊一	899-3304 鹿児島県日置市吹上町入来652	099-296-2069 099-296-4968	seikainokaori-hskk@clock.ocn.ne.jp	明治23年	西海の薫(芋)	平成16年に農業生産法人を取得、現在では所有する全ての畑が有機畑の認定を受けています。焼酎の風味の素は、一に原材料の良さとし、二に蔵人の誠実さ、と思い焼酎を造っています。	○	西海の薫	長年、地元の方に愛飲されている、白麹製のスタンダードな焼酎。豊潤な香りと濃くのある味が特長。
					1890年					
16	薩摩金山蔵(株) 濱田 雄一郎	896-0073 鹿児島県いちき串木野市野下13665	0996-21-2110 0996-21-2511	www.hamadasyuzou.co.jp	平成17年	金山蔵(芋)	350年の歴史を誇る、薩摩藩の財政を支えた串木野金山の坑洞を活用し、焼酎を甕貯蔵。蔵見学はもちろん、お買物処・お食事処でも、薩摩の魅力をお伝えしている。	○	金山蔵	独自の「黄金麹」を使用。栗を蒸したときのような、上品で甘い香りとふくらみ感のある味わいを楽しめる。
					2005年	福金山(芋)			引き締まった味わいと、華やかに広がるさつまいもの甘い香りが楽しめる。きらびやかな金箔入り。	
17	知覧醸造(株) 森 暢	891-0911 鹿児島県南九州市知覧町塩屋24475	0993-85-3980 0993-85-3990	chiranjouzou@shore.ocn.ne.jp	昭和60年	知覧 武家屋敷(芋)	自然豊かな南九州市の肥沃な大地で生産される新鮮なサツマイモを厳選し、その日のうちに伝統的技法で仕込みます。	○	知覧 武家屋敷	ほのかに芋の香りを残しながらまろやかでスッパリした味わい。喉ごしの良さが特徴で食中酒としてもおすすめ。
					1985年	ちらん ほたる(芋)			原料は南薩摩産の黄金千貫を使用。黒麹独特の芳醇な香りと濃厚な味わいは芋焼酎の深みを感じさせる逸品です。	
18	高良酒造(有) 高良 武信	897-0214 鹿児島県南九州市川辺町宮4340	0993-56-0181 0993-56-0585		明治40年	八幡(芋)	酒好きの一代目が自分と近隣の人の為に作り始めた蔵。創業以来、全量かめしこみを第一とし、飲み続けられる味を守る事を信念として来た。	○	八幡	・かめしこみ・芋コガネセンガン・麴米タイ産 甘味とコクの強い余韻の続く味。
					1907年	田倉(芋)			・かめしこみ・芋コガネセンガン・麴米地元産 麴米が新米で、口当りがやわらかくあっさりとした味。	
19	(株)尾込商店 尾込 宜希	897-0215 鹿児島県南九州市川辺町平山6855-1	0993-56-0075 0993-56-0596		大正11年	さつま寿(芋)	当蔵は鹿児島県の薩摩半島の南部に位置し良質の水に恵まれた自然の豊かな所にあります。芋の旨みを存分に感じられる焼酎を造っていきたくと考えています。	○	さつま寿	芋本来の甘みと旨味を持つ、飲みごたえのある焼酎です。
					1922年	神座(芋)			熟成させる事で口当たりをやわらかくし、度数を上げる事で味わいのインパクトを強調しました。	
20	萬世酒造(株) 今村 五雄	897-1123 鹿児島県南さつま市加世田高橋1940-25	0993-52-0648 0993-52-1152	www.bansei-shuzo.co.jp bansei@bansei-shuzo.co.jp	明治32年	萬世(芋)	萬世酒造の焼酎づくりは、永々と受け継がれてきた薩摩伝統の製法を守り続けています。萬世には、本格焼酎の古き良き確かな味わいがあります。	○	萬世	良質な原料で仕込み、昔から自元で愛飲されてきました。毎日の晩酌にホッとさせる昔ながらの芋焼酎です。
					1899年	蔵多山(芋)			数ある貯蔵かめの中から最高品質の原酒を選びました。長期貯蔵ならではの、まろやかで贅沢な味わいが特徴。	
21	吹上焼酎(株) 鎌田 俊彦	897-1124 鹿児島県南さつま市加世田宮原1806	0993-52-2765 0993-52-0627	www.fukiage.co.jp info@fukiage.co.jp	明治29年	小松帯刀(芋)	薩摩半島西海岸のほぼ中央。日本三大砂丘のひとつ吹上浜で本格焼酎を造り続けて120年。焼酎造り名人の集団黒瀬杜氏の技を受け継ぎ、日々おいしさを追求しています。	○	小松帯刀	南薩摩産の黄金千貫芋と黒麹を使用して造った本格焼酎です。柔らかな芋の香りと軽快でスッパリした味わいが特徴。幕末に活躍した薩摩藩家老の名を冠した逸品です。
					1896年	かいこうず(芋)			鹿児島県の農家で契約栽培している粟黄金芋と黒麹で造った本格芋焼酎です。芋由来の華やかな香りと上品な甘み特徴です。	
22	宇都酒造(株) 宇都 尋智	897-1125 鹿児島県南さつま市加世田益山2431	0993-53-2260 0993-52-8882		明治36年	天文館(芋)	薩摩芋焼酎蔵元、鹿児島にて明治36年創業、初代から続く伝統的な黒麹、優しさと柔らかさが特徴的な白麹で醸造される地焼酎を作り続けています。	○	天文館	柔らかさと特徴的な甘さが際立つ焼酎、名前の由来は鹿児島一の繁華街「天文館」から名付けさせて頂きました。
					1903年	霊峰 金峰(芋)			初代よりの銘柄で伝統的な黒麹を使用し醸造した芋焼酎どっしりとした味の中にうまさがい際立ちます。	
23	薩摩酒造(株) 本坊 浩幸	898-0025 鹿児島県枕崎市内立神本町26	0993-72-1231 0993-72-5554	www.satsuma.co.jp	昭和11年	さつま白波(芋)	さつまいもの一大産地である南薩摩に位置し、地元産の良質の黄金千貫を原料に、芋焼酎づくりの伝統を継示する黒瀬杜氏による昔ながらの製法にこだわった蔵です。	○	さつま白波	蔵のすぐそばで収穫された新鮮なさつまいもを原料に、昔ながらの芋の風味豊かな芋焼酎の原点ともいえる焼酎です。
					1936年	黒白波(芋)			伝統を守りながらも進化させた味わい。口に含んだ瞬間、ほんのりとした甘みが広がり、芳醇で爽やかな香りの余韻が楽しめます。	
24	(株)杜氏の里笠沙 本坊 輝雄	897-1302 鹿児島県南さつま市笠沙町赤生木6762	0993-63-1002 0993-63-1001	http://touiinosato.co.jp/	平成4年	黒瀬杜氏(芋)	明治時代から県内外の蔵元で焼酎造りに活躍した黒瀬杜氏。その百有余年伝統を引継ぐ黒瀬杜氏の手造り、かめ仕込み焼酎造りの技を保存継承する施設。見学可。	○	黒瀬杜氏	白麹仕込み。やや甘口でどなたでも飲みやすいのが特徴。豊かな風味をお楽しみ頂けます。
					1992年	薩摩すんくじら(芋)			黒麹仕込み。辛口で引き締まった飲み応え、口当りは爽やか。「すんくじら」は鹿児島弁で「隅っこ」の意味。	
25	櫻井酒造(有) 櫻井 弘之	899-3405 鹿児島県南さつま市金峰町池辺295	0993-77-1332 0993-77-1351		明治38年	金峰櫻井(芋)	創業明治38年、日本三大砂丘の一つ吹上浜の近くで、本格焼酎の醸造に努め、以来連続として酒造一途に邁進してまいりました。“薩摩の贅”をお楽しみ下さい。	○	金峰櫻井	蔵の代表銘柄です。白麹と黒麹の原酒をブレンドした雑味ないソフトな味わい。
					1905年	黒櫻井(芋)			黒麹100%の焼酎です。切れとコクがありながらもやわらかさを感じさせる黒です。	

No.	組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住所	電話 (FAX)	ホームページアドレス(メールアドレス)	創業年 (西暦)	銘柄	蔵元 メッセージ	代表的な商品		
								蔵見学	商品名	特徴(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
26	(有)佐多宗二商店 佐多 宗公	891-0704 鹿児島県南九州市穎娃町別府4910	0993-38-1121 0993-38-0098	www.satasouji-shouten.co.jp ei-cho@satasouji-shouten.co.jp	明治41年 1908年	角玉(芋) 晴耕雨讀(芋)	佐多宗二商店は、開聞岳と東シナ海を望む景勝の地、南九州市穎娃町に位置しています。南薩摩のさつま芋、良質な水、蔵人の情熱が集い、焼酎造りに励んでいます。	○	角玉	契約農家が栽培した良質なさつま芋を黒麹で仕込んだ芋焼酎。黒麹ならではの華やかな香りと甘み特徴。
									晴耕雨讀	やわらかな口当りと、ほのかなさつま芋の香りが特徴。お湯割りがおすすめ。
27	中俣(名) 大山 隆樹	891-0311 鹿児島県指宿市西方4670	0993-27-9181 0993-25-4806	www.nakamata.jp yourou@aroma.ocn.ne.jp	明治37年 1904年	なかまた(芋) 濱崎太平次(芋)	指宿温泉の旧中心地で、豊富な池田湖の伏流水を使って手造りと原材料にこだわって芋焼酎を製造し続けています。	○	なかまた	県産麹と黄金千貫を使用し製造年月の異なる原酒をブレンドして甘味の強い芋焼酎となっております。
									薩摩桐野	山田錦を麹米とし、黄麹を添え麹とすることにより、ふくよかな味わいの焼酎となりました。
28	(有)大山甚七商店 大山 修一	891-0311 鹿児島県指宿市西方4657	0993-25-2410 0993-25-5260	http://jin7.co.jp jin7@jin7.co.jp	明治8年 1875年	問わず語らず名も無き焼酎(芋) 薩摩の誉(芋)	明治8年創業以来、南薩摩の指宿で代々受け継がれてきた伝統技術とため壺を大切に守りながら、革新的なアプローチによる商品開発にも取り組んでいる。	○	問わず語らず名も無き焼酎	「製造方法はすべて蔵の秘密とします」と明記してあるこだわりの逸品。まろやかな甘さの余韻が続く焼酎。
									篤姫酵母仕込 天翔宙	鹿児島大学の研究により篤姫ゆかりの地の土壌から新たに分離された焼酎酵母を用いて商品化された焼酎。
29	指宿酒造(株) 南 荒生	891-0312 鹿児島県指宿市池田6173-1	0993-26-2277 0993-26-2278	www.riemon.com riemon@riemon.com	昭和62年 1987年	利右衛門(芋) 利右衛門 黒(芋)	全国を代表する薩摩芋の生産地である指宿に位置しています。安全で美味しい薩摩芋とミネラル豊富な湧き水で本格いも焼酎造りに取り組んでいます。	○	利右衛門	白麹仕立てのまろやかで豊かな味わい。どんな呑みかたでも美味しい代表銘柄です。
									利右衛門 黒	芋焼酎本来の懐かしい味わいが楽しめる黒麹仕込み。豊かな薫りとコクが特徴です。
30	吉永酒造(有) 吉永 章一	891-0403 鹿児島県指宿市十二町645	0993-22-3015 0993-22-3029	http://yoshinagashuzo.wix.com/index rihachi@wind.ocn.ne.jp	明治38年 1905年	利八(芋) 利八 黒(芋)	指宿にある吉永酒造は創業明治38年。代表銘柄は利八。家業として代々受け継がれてきた伝統ある蔵で、一本一本丁寧に愛情を注ぎ、丹精込めて造っております。	○	利八	昔ながらのかめ壺仕込みで、丹精に仕上げました。芋特有の香りと風味が際立った玄人好みの逸品。
									利八 黒	口に含んだ瞬間、芳醇な香りと共にコクとまろやかさと旨みがあり、柔らかい余韻も楽しめる逸品。
31	田村(名) 桑鶴 ミヨ子	891-0516 鹿児島県揖宿郡山川町成川7351-2	0993-34-0057 0993-34-0057		明治30年 1897年	薩摩乃薫(芋) 純黒(芋)	南薩摩の指宿開聞岳の麓に広がるさつま芋伝来の地徳光地区の芋にこだわり、創業以来使用のカメ仕込み製造を守り手間暇をかけて焼酎を造っております。	要連絡	薩摩乃薫	創業当時より造り続けている一品です。愛飲家の方が多くこの銘柄だけにこだわり飲まれています。
									純黒	いち早く黒麹に取り組み、コク・キレにこだわった一品です。ロックお湯割り等様々な飲み方に対応できます。
32	白露酒造(株) 岩崎 麻友子	891-0514 鹿児島県指宿市山川大山987	0993-35-2000 0993-35-2355	www.shiratsuyu.jp/ shiratsuyu@shiratsuyu.jp	享保15年 1730年	匠の華(芋) 麻友子シリーズ(芋)	平成元年に、さつま芋伝来の歴史があり水質良好な山川の地に蔵を移設。自社生産の芋と開聞山系の天然水に拘り、安心・安全な商品作りに取り組んでいる。	○	白露	白麹ならではのすっきりとした飲み口で風味もまろやかです。ロック・水割りがお勧めです。
									白露 黒麹	黒麹の甘みと辛味が絶妙で、芳ばしさとコクを醸し出しています。ロックお湯割りがお勧めです。
33	山元酒造(株) 山元 隆功	895-0066 鹿児島県薩摩川内市五代町2725	0996-25-2424 0996-25-2423	http://www.satsuma-godai.co.jp/ godai@satsuma-godai.co.jp	1912年	さつま五代(芋) 蔵の神(芋)	大正元年の創業以来、100年にわたってこだわりの焼酎造りを行ってまいりました。山元酒造の焼酎の魅力は、芋焼酎本来の醍醐味がそのまま伝わる風格にあります。	○	さつま五代	芋本来の醍醐味が、そのまま伝わる力と深さ。多めのお湯で割ってもコシの強さや味が壊れない。
									蔵の神	お湯割りや水割りにしても、芋の香りは豊かで味のコンも崩れない。旨くちの逸品です。
34	オガタマ酒造(株) 山元 隆功	895-0005 鹿児島県薩摩川内市永利町2088	0996-22-3675 0996-25-0919	www.ogatama.co.jp tekkan@ogatama.co.jp	明治27年 1993年	鉄幹(芋) 壺酒の杯(芋)	「温故知新」を蔵の理念に掲げ、昔ながらの製法にこだわった商品造り・良い商品を今の時代にあった新しくおいしい商品造りへと展開してまいります。	○	鉄幹	厳選されたさつまいもを使用一次・二次仕込みとも壺造で仕込む。スツキリとした味わいでキレのある焼酎。
									壺酒の杯	3年以上じっくりと壺造で寝かせた秘蔵の逸品。芳醇な香り、口当たりは他の追随を許さぬうまさです。
35	村尾酒造(資) 氏郷 真吾	895-0212 鹿児島県薩摩川内市陽成町8393	0996-30-0706 0996-30-0133		明治35年 1902年	薩摩茶屋(芋) 村尾(芋)	カメ仕込み焼酎です。	○	薩摩茶屋	麹米はタイ米です。
									村尾	麹米は国産米です。
36	田苑酒造(株) 本坊 正文	895-1295 鹿児島県薩摩川内市樋脇町塔之原11356番地1	0996-38-0345 0996-38-2136	www.denen-shuzo.co.jp/ denen@denen-shuzo.co.jp	明治23年 1890年	・田苑金ラベル ・田苑ゴールド ・田苑白ラベル ・田苑芋	創業は明治23年(1890年)当時は玄米焼酎を主に製造し、現在では、鹿児島にめざらしく麦焼酎を主に製造している蔵元です。長年培った製造の技術力に加えて、「樽貯蔵」「長期貯蔵」、更にクラシック音楽を聴かせる「音楽仕込み」の技術を開発し、ますます独自の焼酎造りに取り組んでいます。	○	田苑 金ラベル	樽で熟成することによって生まれる豊かな味わい、まろやかな口あたり。3年以上貯蔵した原酒が50%を超えて含まれる「長期貯蔵酒」の中でも、「田苑 金ラベル」は全量に樽貯蔵した原酒だけを使用。より芳醇な味と香りに仕上げられています。
									田苑 白ラベル	厳選された大麦を白麹で仕込み、クラシック音楽を聴かせることによって独自のまろやかさを引き出した、田苑酒造ならではの本格麦焼酎です。上品かつ穏やかな香り、伸びやかでスツキリとした味わい、そして舌の上に心地よい余韻を残す、麦の甘みをお楽しみください。
37	塩田酒造(株) 塩田 将史	896-1101 鹿児島県薩摩川内市里町里1604	09969-3-2006 09969-3-2088		天保年間 1830年~1844年頃	六代目百合(芋)	東シナ海に浮かぶ小さな島、甌島にある蔵。ひとつの銘柄にすべてを賭ける。「一蔵一銘柄」を貫く頑固な蔵。	○	芋焼酎「六代目百合」	家庭料理を作るような感覚で真心を込め、一本一本製造しております。
38	吉永酒造(株) 川畑 克海	896-1601 鹿児島県薩摩川内市下甌町手打1239-1	0996-97-0027 0996-97-0377	qam4zm9n@vivid.ocn.ne.jp	明治41年 1908年	こしき亀五郎(芋) その名は甌州(芋)	ご存じでしょうか?東シナ海に浮かぶ小さな島「甌島」。その最南端において明治41年の創業以来、造り酒屋を営んで参りました。代々受け継いだ技術に更に研ぎをかけながら酒造りに精を出しています。	○	その名は甌州	丹精込めた黄金千貫を白麹で仕込み、深みのある味わい 喉越しに残る甘い余韻が楽しめます。飲み飽きしない。25度ロックお湯割りで。
									こしき亀五郎	海からの「恵みの水」を仕込水に かねて貯蔵、熟成させてひとくちさわやかな味に仕上げました。25度 夏はロック、冬はお湯割りで。
39	植園酒造(資) 植園 裕	895-1807 鹿児島県薩摩郡さつま町平川1397-1	0996-54-2473 0996-54-2668			園乃露(芋)		○		
40	軸屋酒造(株) 軸屋 麻衣子	895-1807 鹿児島県薩摩郡さつま町平川1427	0996-54-2507 0996-54-2663	www.jikuya-shuzo.co.jp info@jikuya-shuzo.co.jp	明治43年 1910年	紫尾の露(芋) ぼっけもん(芋)	紫尾山のふとこに抱かれた山裾にある小さな蔵。この地で創業以来、旬のみが持つ自然の滋味を焼酎に生かし軸屋酒造独特の風味を守り、貫き通しています。	○	紫尾の露	鹿児島県内産のさつま芋と米麹を原料に紫尾山麓の伏流水を使用、やわらかな甘味に重量感が特徴です。
									ぼっけもん	芋焼酎と麦焼酎のほどよいブレンドで、芋の豊さと麦の軽さをミックスしてくせないふくよかな味わいです。
41	小牧醸造(株) 小牧 一徳	895-1816 鹿児島県薩摩郡さつま町時吉12	0996-53-0001 0996-53-0043	www.komakidistillery.com komaki@po3.synapse.ne.jp	明治42年 1909年	小牧(芋) 伊勢吉どん(芋)	創業以来先代からの造りを忠実に守り続け、昔ながらの甕による仕込みを行っております。人本来の五感を活かして、原料の持つ良さを最大限に引き出し醸しています。	○	小牧	伝統あるカメ仕込み独特の深みのあるまろやかな味わいと、黒麹による芳醇な香りの本格芋焼酎です。
									伊勢吉どん	小牧醸造の商品の中で最も古い銘柄です。地元産の芋を使用し、ほのかな甘みのとでも飲みやすい焼酎です。
42	(株)祁答院蒸溜所 古屋 芳高	895-1502 鹿児島県薩摩川内市祁答院町蘭年田2728-1	0996-31-8115 0996-31-8115	www.imoshochu.com/imuta/ imuta@imoshochu.com	明治40年代	野海棠(芋) 手造り青潮(芋)	日本初の木樽(もくそう)仕込みの芋焼酎蔵。手造りした米麹とさつま芋を木樽で仕込み、木樽蒸留機で蒸溜、さらに、洞窟で貯蔵熟成する。10分程で、蔵見学も可能。	○	野海棠	日本で唯一の手造り、木樽仕込み、木樽蒸溜、洞窟貯蔵の芋焼酎。ほのかな木の香りと柔らかな風味が特徴。
									手造り青潮	平成22酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会(総裁賞)代表受賞酒。手造り麹をかめ壺で仕込んだコクのある焼酎。
43	大石酒造(株) 大石 啓元	899-1625 鹿児島県阿久根市波留1676	0996-72-0385 0996-72-0386	www.oishishuzo.co.jp kuramoto@oishishuzo.co.jp	明治32年 1899年	鶴見(芋) 莫祢氏(芋)	焼酎を造り続けて110余年。伝統の技に新しい技術を加え、未来へ続く焼酎造りをじっくりと進めています。まずは一杯飲んでいただく為に。	○	鶴見	豊富な芋焼酎の味と香り。シベリアから飛来する鶴を見て創業者が名付けた創業以来の銘柄です。
									莫祢氏	地元の豪族の名前から莫祢氏としました。キレが良く、お湯割りロック、どちらでもお楽しみいただける焼酎です。
44	鹿児島酒造(株) 前田 昭博	892-0821 鹿児島県鹿児島市名山町11-25	099-223-1561 099-223-1644	www.kagoshimasuzou.jp/ morohaku@abelia.con.ne.jp	昭和61年 1986年	元祖やきいも(芋) さつま諸白(芋)	麹の使い手総杜氏黒瀬安光が広げる焼酎の世界。杜氏の里黒瀬に伝わる伝承の技を基礎にして、焼芋焼酎の開発や麹による味の広がりを演出する。	○	元祖やきいも	さつま芋は焼いた方が美味しい。旨い焼酎を造りたい一心で開発。焼芋の豊かな甘さと香りが特徴です。
									さつま諸白	麹の研究に没頭した総杜氏。白麹の特徴を十分に引き出し、穏やかに静かに飲み心地良い焼酎を造りました。
45	神酒造(株) 神 孝輔	899-0401 鹿児島県出水市高尾野町大久保239	0996-82-0001 0996-82-0002	www.kami-shuzo.co.jp info@kami-shuzo.co.jp	明治5年 1872年	千鶴(芋) いも神(芋)	創業より使い続けている和甕にて仕込みを行なっています。風雅な芳香を醸し出しながら深みのあるコクと、さらりとした甘さが特徴です。	○	破壊王	芋焼酎の初留取り。フルーティーな芋の香りと、とろりとした甘さ。キンキンに冷やして味わって下さい。
									いも神	芋焼酎に麦焼酎を巧みにブレンドしています。芋の甘みが広がり、その後から麦の芳ばしさが追いついてきます。
46	長島醸造(有) 長山 正盛	899-1302 鹿児島県出水郡長島町平尾387	0996-88-2015 0996-88-2677		昭和42年 1967年	さつま島美人(芋) 黒島美人(芋)	島内にある5つの蔵元が、それぞれ伝承の技を使い醸し出した焼酎を巧みにブレンドし、出荷しています。	○	さつま島美人	まろやかな甘口で、いつまでも飽きずに飲めるくせない焼酎です。
									黒島美人	黒麹特有の深い味わいと、口の中に広がる甘味が特徴で、飲み応えある逸品です。
47	福徳長酒類(株)薩摩工場 大森 俊夫	899-1131 鹿児島県阿久根市脇本432-1	0996-64-3290 0996-75-3917	www.oenon.jp(オイングル-7HP)	平成14年 2002年	さつま美人(芋) 削除	美しい自然に囲まれた阿久根の地で、厳選された原料と伝統にこだわった昔ながらの甕による酒母仕込みにより、芋焼酎を造っています。	○	さつま美人 白麹	くせないすっきりとした飲み口と、ふわあつと広がる芋ならではの豊かな味わいが特長の焼酎です。
									さつま美人 黒麹	昔ながらの黒麹で仕込み、芋本来の持つとろりとした甘味と力強い風味が特長の焼酎です。
48	出水酒造(株) 東 孝昭	899-0208 鹿児島県出水市文化町358番地	0996-79-3671 0996-79-3673	www.izumi-syuzou.co.jp info@izumi-syuzou.co.jp	昭和25年 1950年	出水に黒鶴(芋) 赤鶴(芋)	鹿児島の大自然の恵みと、杜氏の情熱と技を結集し、「うまい!」と言っていただけ、本格いも焼酎づくりに励んでいます。	○	出水に黒鶴	白麹の「キレ」と黒麹の「コク」を1本で楽しめる、すっきりとした味わいの焼酎です。
									赤鶴	木樽で蒸溜した本格焼酎 落ち着いた香りともろやかな味わいに仕上がっています。
49	白金酒造(株) 竹之内 晶子	899-5651 鹿児島県始良市脇元1933	0995-65-2103 0995-64-5370	www.shirakane.jp info@shirakane.jp	明治2年 1869年	白金乃露(芋) 石蔵(芋)	創業明治2年、以来守り続けられた伝統の技を大切に、丹精こめた焼酎造りを今も続けています。原料のさつま芋は、一個一個皮を剥いて仕込む、磨き芋仕込みです。	○	白金乃露	大正時代より販売されてきた代表銘柄で、すっきりした味の白麹仕込みと、甘みの強い黒麹仕込みがあります。
									手造り焼酎 石蔵	麹は箱麹、仕込みには甕を使い、蒸溜は木樽の蒸溜器を使って石蔵の中で仕込んだ、純手造り焼酎です。
50	さつま司酒造(株) 河井 敬司	899-5212 鹿児島県始良市加治木町諏訪町200	0995-63-3161 0995-62-2016	http://www.asahibeer.co.jp/s-tsukasa/ asahi@asahi-beer.co.jp	昭和11年 1936年	さつま司・龍門滝(芋) 久兵衛・くも合戦(芋)	さつま司酒造は1936年に創業し、2016年に創業80周年を迎えました。鹿児島県加治木に根ざし、伝統の技法を現代に受け継ぎつつ、先進の技術を取り入れることで、時代の流れにふさわしい焼酎づくりに追求しています。	×	さつま司白麹仕込み	芋本来のふくよかな香りとうまさがありながらも、すっきりとした後味。
									龍門滝黒麹仕込み	黒麹仕込みが生み出す芳醇な香りとまろやかな深い味わいが特徴です。
51	日當山醸造(株) 小牧 一郎	899-5114 鹿児島県霧島市隼人町西光寺649	0995-42-0315 0995-42-0316	http://www.hinatayamayouzou.com/ info@hyakushuu.com	大正9年 1920年	アサヒ(芋)	創業よりの製造技術、貯蔵管理の技が代々杜氏に引き継がれています。美味しい焼酎造りに十分な時間と真心を注ぎ、本格焼酎の旨さを追求しています。	○	アサヒ	インパクトのある芋焼酎らしい香り、芋の甘みも程よく腰の強いパンチの効いた芋焼酎。
									千秀	芋の匂いを抑えソフトでまろやかな味わい。フルーティな香りとしっとりとした舌ざわりの芋焼酎。
52	(有)萬膳酒造 万膳 利弘	899-4332 鹿児島県霧島市霧島永水宮迫4535番外2	0995-45-0112 0995-45-4387		平成10年 1999年	萬膳(芋) 萬膳庵(芋)	昔ながらの手造り麹にて一次二次ともにカメつぼ仕込み本樽の蒸溜機にて醸す。仕込水は霧島レック水にて割水も同様超軟水仕込み。	○	萬膳	河内黒麹菌にて手造り麹にて一次二次ともにカメつぼ仕込み本樽蒸溜を用いず冷却にて醸す。
									萬膳庵	秋田今野黄麹菌にて手造り麹にて一次二次ともにカメつぼ仕込み本樽蒸溜を用いず冷却にて醸す。

No.	組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住所	電話 (FAX)	ホームページアドレス(メールアドレス)	創業年 (西暦)	銘柄	蔵元 メッセージ	代表的な商品		
								蔵見学	商品名	特徴(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
53	(有)中村酒造場 中村 敏治	899-4315 鹿児島県霧島市国分湊915	0995-45-0214 0995-45-9002	http://nakamura-shuzou.jp/ nakamura09067713432@yahoo.co.jp	明治21年	玉露 黒(芋)	明治21年創業以来、室屋でモロ蓋を使い麴を造る純手造りで、昔ながらの大甕に霧島の伏流水を使い仕込みます。全工程に細心の注意を払い精魂込めた焼酎です。	○	玉露 黒	黒麹特有のスモーキーな香りとコクのある甘みが特徴で、お湯割りで楽しんでほしい焼酎です。
					1888年	なかむら(芋)			なかもら	麴米に特別な農法によるカルゲン米を使用。米由来のフルーティーな香りが特徴。
54	アツスター(株) 方波見 誠司	899-6301 鹿児島県霧島市横川町上ノ3280-5	0995-64-6220 0995-72-0202	www.satsuma-ran.com info@satsuma-ran.com	平成10年	蘭(芋)	霧島市横川町に蔵をもつ。麴にもさつまいもを使用した全量芋仕込みの焼酎が代表ブランド。	○	蘭	麴にも県内産黄金千貫を使用した全量芋仕込みの芋焼酎 白麴はスッキリと黒麹はコクと甘さが特徴。
					1998年	薩摩さくら(芋)			薩摩さくら	国産の米にこだわった昔ながらの風味の芋焼酎。黒麹による甘さとコクが味わえる。お湯割がおすすめ。
55	国分酒造(株) 笹山 護	899-4303 鹿児島県霧島市国分川原1750	0995-47-2361 0995-47-2095	www.kokubu-imo.com sckokubu@po.synapse.ne.jp	昭和45年	さつま国分(芋)	昭和45年創業。鹿児島県産黄金千貫を使用した全量芋仕込みの芋焼酎。黒麹による甘さとコクが味わえる。お湯割がおすすめ。	○	さつま国分	国分酒造の代表銘柄で、白麴と鹿児島県産コガネセンガンで仕込んだ、オーソドックスなタイプの芋焼酎。
					1970年	いも麴(芋)			いも麴 芋	業界初のさつまいも100%の芋焼酎。さつまいもの風味がダイレクトに感じられ、キレ味が特徴の芋焼酎。
56	(株)霧島町蒸留所 古屋 芳高	899-4201 鹿児島県霧島市霧島田口564-1	0995-57-0865 0995-57-0865	http://akarui-nouson.jp/ s-k@imoshochu.com	明治44年	明るい農村(芋)	霧島連山からの清らかな天然水と、創業時からの伝統のかめ壺で焼酎を造っている。黄金千貫の他、焼き芋や、紫芋、安納芋などを使った、個性的な焼酎もある。15分程で無料の蔵見学も可能。	○	明るい農村	黒麹と白麴の原酒をブレンドし、コクとキレの良さを追求。赤芋仕込みもある。
					1911年	農家の嫁(芋)			農家の嫁	黄金千貫を芯までじっくり焼いた、焼芋焼酎。香ばしさとコクのある甘みが特徴。紫芋焼芋もある。
57	佐藤酒造(有) 佐藤 誠	899-6507 鹿児島県霧島市牧園町窪田2063	0995-76-0018 0995-76-1249	www.satohshuzo.co.jp info@satohshuzo.co.jp	明治39年	佐藤(芋)	鹿児島県北部にある、温泉地でも有名な霧島連山のももどと、芋焼酎と麦焼酎を造っている蔵です。良質な水と原料の持つ味わいを特徴とした焼酎を造っています。	○	さつま	当社の代表銘柄として作られてきた白麴仕込のさつま。白麴独特の広がりのあるやさしい味わいの焼酎です。
					1906年	佐藤麦(麦)			黒さつま	黒麹仕込独特のインパクトのある甘さと香ばしい香りを持つ焼酎です。
58	錦灘酒造(株) 山元 紀子	899-6404 鹿児島県霧島市溝辺町麓876-15	0995-58-2535 0995-58-3621	http://www.shochu-net.com/ toiawase@shochu-net.com	昭和29年	てんからもん(芋)	近代焼酎の父「河内源一郎」を祖にもつ蔵元です。麴の研究に生涯をかけ焼酎文化を創りあげたその遺志を受け継ぎ品質向上と新しい製品開発に取り組んでいます。	○	てんからもん	焼酎の軽快さと清酒のまろやかさを兼ね備えた淡麗辛口の芋焼酎。
					1954年	薩摩白頭流(米)			薩摩白頭流	薩摩藩島津家が江戸時代、徳川幕府に献上していた焼酎を復元した米焼酎です。
59	大山酒造(名) 大山 哲彦	895-2811 鹿児島県伊佐市菱刈荒田3476	0995-26-0055 0995-26-4372	http://isadaisen.jp	明治38年	伊佐大泉(芋)	鹿児島県北部の伊佐地方は、霧島連峰を望む水郷の盆地で、昔から焼酎の蔵元が多く、焼酎のふる里として親しまれています。	○	伊佐大泉	香味の要の白麴は、昔ながらのもろふたによる手作業で芋の特徴を絶妙に表現。「一蔵一銘柄」の渾身の1本。
					1905年					
60	(資)甲斐商店 甲斐 弘一	895-2513 鹿児島県伊佐市大口上町7-1	0995-22-0548 0995-23-0548		明治32年	伊佐美(芋)	寒暖差のきびしい伊佐地方において創業以来、変わらぬ信実が黒麹ひとすじ、かめ仕込(一次)で焼酎を製造し続けている蔵です。		伊佐美	素朴でありながらもふくらみのある芋の深い旨味を楽しんでいただきたい。
					1899年					
61	大口酒造(株) 向原 英作	895-2506 鹿児島県伊佐市大口原田643	0995-22-1213 0995-22-9381	www.isanishiki.com okuchi@isanishiki.com	昭和45年	白麴仕込 伊佐錦(芋)	「焼酎」という二字が記された最古の資料が発見され、焼酎の名産地として名高い伊佐地方。美味で知られる伊佐米の産地で、清流、山々に囲まれ「鹿児島県の北海道」と呼ばれる冬の寒冷な気候、このように恵まれた自然環境がおいしい焼酎を育んできました。豊かな自然を大切に、おいしい焼酎造りへのひたむきな情熱を取り組んでいます。	○	白麴仕込 伊佐錦	原料のさつまいもの柔らかな香りとさわやかな口あたり。すっきりとした白麴ならではの味わいをお楽しみ下さい。
					1970年	黒伊佐錦(芋)			黒伊佐錦	現在の黒麹ブームを作った「黒伊佐錦」。華やかな香りとコクのある飲み口を楽しめる商品です。
62	岩川醸造(株) 西嶋 忠	899-8102 鹿児島県曽於市大隅町岩川6557-6	099-482-1151 099-482-4896	www.iwagawa.co.jp info@iwagawa.co.jp	明治3年	おやっさとあ(芋)	岩川醸造は、我が国に西洋文化が入ってきたはじめて明治3年から焼酎造りを始めています。今、時を超えて明治のおおらかさとスピリットが蘇ります。	×	おやっさとあ	丹念に選別された鹿児島県産の黄金千貫を使用し、清らかな天然地下水を使い仕込みました。
					1870年	薩摩色(芋)			薩摩色	黒麹特有の甘みとコク。キリッとした味わいは、野生味あふれる味わいに滑り繊細さをお楽しみください。
63	木場酒造(有) 木場 修一	899-8604 鹿児島県曽於市末吉町諏訪方8881-2	0986-76-2383 0986-76-2863	info@koba-shuzo.co.jp	大正元年	一人蔵(芋)	蔵は大隅半島北部、宮崎県の県境に位置します。地元契約産 黄金千貫を原料に丹精込めてじっくり醸しています。	要連絡	一人蔵	白麴と黒麹の長所を取り入れた原酒に、麦を少量ブレンドすることで、上質な香りと味わいが楽しめます。
					1912年	木場黒カメ仕込み(芋)			木場黒カメ仕込み	麴は黒麹のみを使用し、昔ながらのカメつぼで仕込んだ本格芋焼酎です。
64	丸西酒造(資) 小宗 隆之	899-7503 鹿児島県志布志市有明町蓬原1397-1	099-475-0111 099-475-0121	http://www.marunishi-shuzo.com marunishi@dune.ocn.ne.jp	大正5年	蓬乃露(芋)	1916年創業。蔵は、大隅半島の志布志湾沿いの有明町蓬原に位置している。主に本格焼酎に取り組み、地元の人が晩酌用にリーズナブルに飲める焼酎を中心に製造。		むかしむかし 古酒	まろやかな口当りのよい焼酎。お湯割り、ロックどちらでも飲みやすく香り・甘味・コクがほどよく感じられる。
					1916年	むかしむかし 古酒(芋)				
65	大隅酒造(株) 鹿島 秋人	899-8422 鹿児島県曽於市大隅町坂元860-1	099-481-3010 099-482-3020	www.osumishuzo.co.jp info@osumishuzo.co.jp	平成17年	大隅(芋)	平成17年に新工場を設立し先人達より受け継いだ伝統の技術を用いて焼酎造りを続けております。		大隅	地元大隅が育んだ(黄金千貫)を原料に黒麹仕込みにこだわった本格焼酎です。
					2005年					
66	白露カンパニー(株) 岩崎 芳太郎	899-7104 鹿児島県志布志市志布志町安楽56-42	099-472-2118 099-472-2118	http://www.shiratsuyu.jp/ shouchu@shiratsuyu.jp	昭和22年	岩いづみ(芋)	1947年創業。蔵は、志布志港の近くに位置しています。蔵は商品1本1本を大切に丁寧に仕上げられています。		岩いづみ	数種類のモルトを絶妙にブレンドすることにより、キレよくスッキリとした飲み口に仕上げました。
					1947年					
67	若潮酒造(株) 上村 雅彦	899-7104 鹿児島県志布志市志布志町安楽215	099-472-1185 099-472-3800	www.wakashio.com info@wakashio.com	昭和43年	さつま若潮(芋)	鹿児島県東南部、志布志湾にほど近い地にて近代設備の本工場と、手造り蔵の志布志木樽蒸留所「千刻蔵」で仕込みを行う。敷地内には全長60mのトンネル貯蔵庫や試飲場、売店も有する。	○	さつま若潮	アルコール度数25度、地元の黄金千貫を100%使用した、やわらかな口あたりでキレの良い味わいが特徴です。
					1968年	さつま黒若潮(芋)			さつま黒若潮	アルコール度数25度、昔ながらの黒麹仕込み。黒麹特有のコクがあつてまろやかな甘口の酒質が特徴です。
68	天星酒造(株) 堂園 愛	899-7301 鹿児島県曽於郡大崎町菱田1270	099-477-0510 099-471-6100	www.tensei-shuzo.com info@tensei-shuzo.com	明治34年	天星宝醇(芋)	1901年創業。2011年に社名を天星酒造株式会社と改め、今まで培った醸造技術を更に高めた商品開発を行い、新たな挑戦を始めています。	○	天星宝醇	贅沢にも蒸留を途中でカットし美味しいところ採りをした早垂れ焼酎。
					1901年					
69	新平酒造(株) 新平 翼	899-7304 鹿児島県曽於郡大崎町横瀬2366	099-476-0024 099-476-2558	www.shinhira.co.jp/ info@shinhira.co.jp	明治29年	大金の露(芋)	明治29年(1896年)創業以来、焼酎造りに愛情と誇りを持ち、受け継がれてきた伝統を守りながらも、そこに慢心することなく常に新たな挑戦を続けています。	○	金計佐	芋焼酎本来の旨みと香りを表現するために昔ながらのカメ仕込み、木樽蛇管で蒸留した新平酒造の原点。
					1896年	金計佐(芋)			大金の露	原料にも造りにも最高級の品質を守り抜き、芋焼酎の新たな黄金千貫を築くことを目指した至福の味わい。
70	太久保酒造(株) 中山 信一	899-7603 鹿児島県志布志市松山町尾野見1319-83	099-487-8282 099-487-8383	www.ooboshuzo.com hanayakko.8282@festa.ocn.ne.jp	明治43年	華奴(芋)	明治43年創業。鹿児島県大隅半島の豊饒な大地で育まれた本格焼酎。原料にこだわり、原料の芋は関連農場で生産。壺蒸仕込の芋焼酎を生産しています。	○	華奴	白麴特有の香り、甘みの中にしっかりと芋の特徴が出た焼酎に仕上がっています。ぜひお湯割でお楽しみ下さい。
					1910年	杜の妖精(芋)			杜の妖精	原料の芋を通常蒸して仕込む所、焼芋にして仕込んだ焼芋焼酎。焼芋独特の濃厚な香り、甘みになっています。
71	大海酒造(株) 河野 直正	893-0016 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1	0994-44-2190 0994-40-0950	www.taikai.or.jp satsuma-taikai@star.ocn.ne.jp	昭和50年	さつま大海(芋)	大海酒造のある大隅半島は、シラス台地の特性もあり、良質な焼酎の確保には恵まれた地域です。長年、契約農家と芋の品質維持・向上に努めてまいりました。素材にこだわり、造りにこだわります。生産に携わる一人一人の想いが、大海酒造の焼酎を造り上げています。	○	さつま大海	契約栽培の芋を使用し、芋のふくよかな香り、旨さが際立つ味わいのある焼酎。お湯割りがおすすめ。
					1975年					
72	(有)神川酒造 嶋田 正文	893-0033 鹿児島県鹿屋市永野町346-5	0994-40-4010 0994-40-4012	www.kamikawa-syuzo.com shochu@kamikawa-syuzo.com	昭和38年	照葉樹林(芋)	神川酒造は、豊かな自然に恵まれた鹿児島県大隅半島の中央に位置します。照葉樹林帯に蓄えられた伏流水と地元大隅の新鮮なさつま芋がおいしい芋焼酎となります。		照葉樹林	国産米で白麴を造り、高隅山系の伏流水で仕込みました。豊かな香味とすっきりとした味わいが特徴です。
					1963年	瀬とろ(芋)			瀬とろ	大隅産の選りすぐりの黄金千貫と黒麹を原料に使いました。まろやかなコクと深い味わいが特徴です。
73	八千代伝酒造(株) 八木 栄壽	891-2111 鹿児島県垂水市新御堂鍋ヶ久保1332-5	0994-32-8282 0994-32-8283	http://www5.synapse.ne.jp/vagishuzou/ yachiyoden@po15.synapse.ne.jp	昭和3年	八千代伝(芋)	猿ヶ城溪谷にいだかれた小さな芋焼酎蔵。熊鷹の棲む高麗連山の大自然の真つ只つで、焼酎造りに励む若き蔵人達。蔵人憲章第5条「思いはひとつ、旨い焼酎を造ること」。	○	八千代伝	白麴・黒麹のそれぞれの特徴を巧みに引き出す。甘くフルーティな白、濃厚な味わいの黒。お好みで召し上げ。
					1928年	千代吉(芋)			千代吉	造り手として焼酎を極めたい。麴を自在に操って焼酎をつむいでゆく。その鮮やかな手際が、この蔵の真骨頂。
74	(有)森伊蔵酒造 森 覚志	899-4631 鹿児島県垂水市牛根境1337	0994-36-2063 0994-36-3441	www.morizou.jp	明治18年	森伊蔵(芋)	創業1885年、桜島を望む海岸沿いに酒蔵はあり、140年以上の和ガメを使い、契約栽培のサツマイモと良質な地下水で熟成発酵させた芋焼酎を製造。		森伊蔵	サツマイモ本来のふくよかな香りと、旨みのあるキメ細かい味わいは、飲み方のスタイルを選びません。
					1885年				極上森伊蔵	香り立つ熟成香とソフトな口あたりは、まさに極上のひと時を、与えてくれる3年貯蔵酒です。
75	白玉醸造(名) 玉利 誠章	893-2302 鹿児島県肝属郡錦江町城元618-6	0994-22-0030 0994-22-0342	なし shiratamajouzou@nekonet.ne.jp	大正元年	魔王(芋)	日本本土最南端の酒造蔵として、玉利直次郎が創業しました。現在四代目の社長のもと、約十年前からの本格焼酎ブームに乗り、着実に業績を伸ばしています。	なし	元老院	樽貯蔵の麦焼酎と芋焼酎をブレンドした 琥珀色の焼酎です。冷やして飲むか、ロックがおすすめです。
					1912年	白玉の露(芋)			天誅	米焼酎をベースに、芋焼酎の穏やかなまろみを調和させた、風味豊かな本格焼酎です。
76	小鹿酒造(株) 日高 裕二	893-1101 鹿児島県鹿屋市吾平町上名7312	0994-58-7171 0994-58-8363	www.shochu-kojika.jp info@shochu-kojika.jp	昭和46年	小鹿(芋)	農業法人小鹿農業生産組合と密接に連携し、原料であるさつまいもを生産から見つけ、地元産のさつまいも、水にこだわりの商品開発に取り組んでいます。	○	小鹿	地元産のさつまいものみを使用し、雑味によるクセがなく、飽きのこないすっきりとした甘さが特徴です。
					1971年	美し里(芋)			美し里	堀り立て新鮮なさつまいもを白麴と黒麹で仕込み、原酒をブレンドした香味バランスのとれた芋焼酎です。
77	種子島酒造(株) 曾木 英子	891-3101 鹿児島県西之表市西之表13589-3	0997-22-0265 0997-22-0015	www.tanegasima.co.jp taiyo-2@muse.ocn.ne.jp	明治35年	久羅(芋)	島内20カ所・60haの自社農園で原料芋を大切に育てて、割水には地化306mから取水した「岳之田勇水」を使用。手間暇をおしず焼酎造りに励んでいます。	○	貯蔵熟成 久羅	3~5年熟成させた原酒にその年の新酒をブレンドしたコクのある味わい深い焼酎です。
					1902年	夢尽蔵安納(芋)			夢尽蔵安納	種子島の安納地区に伝わる安納芋を原料に黒麹で仕込みました。華やかな香りと程よい甘みのある焼酎です。
78	高崎酒造(株) 高崎 吉弘	891-3111 鹿児島県西之表市西町6993-1	0997-22-0707 0997-23-0036	www.takasakishuzo.com kanro@takasakishuzo.com	明治36年	しま甘露(芋)	1903年創業。鹿児島県種子島に位置している。地元種子島産のさつまいものみを使用。黄金千貫・紫芋・安納芋を原料に芋焼酎の製造を行っている。	要連絡	しま甘露	白麴仕込み・常圧蒸留・アルコール分25度の芋焼酎。芋の甘味とまろやかさが特徴。地元種子島の定番焼酎。
					1903年	黒甘露(芋)			黒甘露	黒麹仕込み・常圧蒸留・アルコール分25度の芋焼酎。黒麹特有のコクとスッキリとした後口が特徴。
79	四元酒造(株) 四元 睦子	891-3607 鹿児島県熊毛郡中種子町田島323	0997-27-9015 0997-27-8115		明治42年	島乃泉(芋)	鉄砲伝来の島、現在ではロケットの発射場の島で知られる種子島。その中央に位置する中種子町に蔵があります。島内産の芋を使い細心の注意のもと製造しています。		島乃泉	種子島産のコガネセンガンとシロサツマを原料とし、製造。ほのかな芋の香りをお楽しみ下さい。25度
					1909年	紫育ち(芋)			紫育ち	工場横の自社畑で育った種子島ゴールドという紫芋を原料とし製造。紫芋の旨味をお楽しみ下さい。25度
80	上妻酒造(株) 上妻 博見	891-3701 鹿児島県熊毛郡南種子町中之上2480	0997-26-0012 0997-26-6667	info@kouzuma-shuzou.com	昭和元年	南泉(芋)	「宇宙に一番近い蔵」として種子島の南端に位置し、古くは鉄砲伝来、現在では種子島宇宙センターを擁する歴史と未来が共存するまににあります。島の素材にこだわり、地域に根差した種子島焼酎として、人々に愛され親しまれる焼酎を造り続けています。	○	南泉	種子島ではおなじみの焼酎。原料のイモは島内産で芳醇な香りとコクのある、まろやかな味わいの焼酎です。
					1926年	種子島むらさき浪漫(芋)			種子島むらさき浪漫	種子島産の紫イモで仕込んだ焼酎です。紫いもならではのフルーティーな香りは女性の方にもおすすめです。

No.	組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住所	電話 (FAX)	ホームページアドレス(エメールアドレス)	創業年 (西暦)	銘柄	蔵元 メッセージ	代表的な商品		
								蔵見学	商品名	特徴(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
81	三岳酒造(株) 佐々木 睦雄	891-4311 鹿児島県熊本郡屋久島町安房2625-19	0997-46-2026 0997-46-2197		昭和33年	三岳(羊)	創業以来、世界自然遺産の島屋久島で本格焼酎(芋焼酎)だけを製造しております。原生林で濾過された名水で仕込む焼酎は、味わい深いものがあります。	○	三岳	芋の香りがほんのりして口当りがよくのどごしの良い焼酎です。アルコール度数25度・米こうじ・さつま芋も
					1958年					
82	(資)弥生焼酎醸造所 川崎 洋三	894-0006 鹿児島県奄美市名瀬小浜町15-3	0997-52-1205 0997-53-3359	www.kokuto-shouchu.co.jp/ yayoi@kokuto-shouchu.co.jp	大正11年	弥生(黒糖)	常圧蒸留の焼酎にこだわり、コク深く香り豊かな焼酎を作っている蔵です。酒質を綺麗にすることで口当りはクリアですが、喉にインパクトがくるのが特徴です。	○	弥生	奄美の豊かな自然に育まれた、黒糖の軽い甘みと香りが特徴。口当り柔らかくさわやかな飲み口が楽しめます。味の濃い豚肉料理と合わせながらロックやお湯割りで飲んでみて。
					1922年	まんこい(黒糖)				
83	(株)西平本家 小島 康幸	894-0016 鹿児島県奄美市名瀬古田町21-25	0997-52-0059 0997-52-0512	www.kokutou-shochu.com nishihira-honke@kokutou-shochu.com	大正14年	せえごれ(黒糖)	1925年	○	せえごれ 氣	国産黒糖と、国産米麴を使用しています。無ろ過仕上げによる旨みのある濃厚でトロリとした味わいが特徴です。当蔵に伝わる半糖を使用した製造方法により、黒糖由来の甘い香りとうまみを引き出しました。
					1925年	氣(黒糖)				
84	西平酒造(株) 西平 功	894-0012 鹿児島県奄美市名瀬小俣町11-21	0997-52-0171 0997-52-3006	http://kana-sango.jp/index.html	昭和2年	あまみ珊瑚(黒糖)	1927年	○	加那 珊瑚	1927年創業し奄美の豊富な天然地下水と良質な黒糖と米を原料に伝統的なかめ仕込み常圧蒸留の製法を守りこだわりの黒糖焼酎を製造しています。
					1927年	加那(黒糖)				
85	(株)奄美大島開運酒造 渡 慶彦	894-0033 鹿児島県奄美市名瀬矢之脇町10-12	0997-52-0167 0997-54-2080	http://www.lento.co.jp kaiun@lento.co.jp	平成8年	れんと(黒糖)	1996年	○	れんと 紅さんご	当蔵は、奄美大島の南西部に位置する宇検村にあり、琉球孤最高峰にして国定公園に指定されている、湯湯岳から湧き出る水を使用しています。
					1996年	紅さんご(黒糖)				
86	(有)富田酒造場 富田 恭弘	894-0034 鹿児島県奄美市名瀬入舟町7-8	0997-52-0043 0997-55-1189	ctomita.1957@clear.ocn.ne.jp	昭和26年	龍宮(黒糖)	1951年	○	龍宮 らんかん	味わいは風が創りだすだから風味なんだ。潮風にさらされたサトウキビ畑や酒蔵や仕込で使う大甕から生まれる味わいは、キリッとした潮風の味わいがする。
					1951年	らんかん(黒糖)				
87	渡商事(株) 渡 慶彦	894-0006 鹿児島県奄美市名瀬小浜町25-3	0997-52-0631 0997-52-0597	なし なし	昭和25年	緋寒桜(黒糖)	1950年	○	緋寒桜 あまみ六調	1950年創業、旧大島食糧(株)より2015年12月に事業を継承。自然豊かな奄美大島で昔ながらの風味を残しつつ現代にマッチングした製品造りを目指す。
					1950年	あまみ六調(黒糖)				
88	(株)奄美大島酒造(株) 有村 成生	894-0034 鹿児島県奄美市名瀬入舟町8-21	0997-52-8441 0997-53-2119	www.iougo.co.jp sak1983@orion.ocn.ne.jp	昭和45年	浜千鳥乃詩(黒糖)	1970年	○	浜千鳥乃詩 高倉	1970年創業。1982年に奄美大島で最も水が美味しいと言われる龍郷町に移転。レギュラー酒でも2年以上熟成させることで黒糖の甘い香りとコクがあります。
					1970年	じょうご(黒糖)				
89	(有)山田酒造 山田 隆博	894-0105 鹿児島県大島郡龍郷町大勝1373-18	0997-62-2109 0997-62-2793	nagakumo@orange.ocn.ne.jp	昭和32年	あまみ 長雲(黒糖)	1957年	要連絡	あまみ 長雲 長雲 一番橋	父と息子が、丁寧に心をこめて造る小さな蔵。小さいからこそ出せる濃厚なこくの有る味わい。
					1957年	長雲 一番橋(黒糖)				
90	(株)天海の蔵 西平 功	894-1531 鹿児島県大島郡瀬戸内町手安754-1	0997-72-0045 0997-72-1935		昭和25年	天海(黒糖)	1950年	○	天海 瀬戸の灘	創業60余年の蔵元で、奄美大島本島の南部に位置し、大島海峡を眺め自然と文化で、頑なに昔ながらの味を守り続けている蔵元です。
					1950年	瀬戸の灘(黒糖)				
91	朝日酒造(株) 喜禎 浩之	891-6202 鹿児島県大島郡喜界町湾41-1	0997-65-1531 0997-65-1532	www.kokuto-asahi.co.jp info@kokuto-asahi.co.jp	大正5年	朝日(黒糖)	1916年	○	朝日 黒潮	創業以来島のサーヤ(酒蔵)として地元に生まれ今日に至っています。島酒「黒糖焼酎」を喜界島にこだわり、原料から一貫した「ものづくり」をめざしています。
					1916年	黒潮(黒糖)				
92	(有)亀澤酒造場 亀澤 秀人	891-7101 鹿児島県大島郡徳之島町亀津849-1	0997-83-0028 0997-83-0034	hk0028@aurora.ocn.ne.jp	大正10年	奄美(黒糖)	1921年	○		仕込水は地下水を使い、白こうじの焼酎、黒こうじの焼酎も製造しています。又、黒糖を溶解しないで直接モロミに投入した焼酎も製造しています。
					1921年					
93	高岡醸造(株) 高岡 秀規	891-7101 鹿児島県大島郡徳之島町亀津982-1	0997-83-0014 0997-82-0427		昭和24年	奄美(黒糖)	1949年	○		
					1949年	ルリカケス(黒糖)				
94	天川酒造(株) 乾 眞一郎	891-7425 鹿児島県大島郡徳之島町花徳789	0997-84-1221 0997-84-0050		昭和22年	奄美(黒糖)	1947年	○		昭和40年より協同瓶詰会社、奄美酒類へ原酒を提供している。それまでは「天川」という銘柄だった。
					1947年					
95	中村酒造(株) 中村 功	891-7612 鹿児島県大島郡天城町平土野43-12	0997-85-2016 0997-85-4366		昭和22年	奄美(黒糖)	1947年	○		昭和22年創業し昭和40年に設立された奄美群島初の共同瓶詰め会社奄美酒類(株)に原酒を出荷しブレンド焼酎の品質向上に取り組んでいます。
					1947年					
96	(有)松永酒造場 松永 晶子	891-8321 鹿児島県大島郡伊仙町阿三1283-1	0997-86-2070 0997-86-2070		昭和27年	奄美(黒糖)	1952年	○		昭和27年、奄美諸島本土復帰と共に創業。鹿丸しかという銘柄で多くの人に愛された。現在は、徳之島の5社からなる共同ビン詰会社奄美酒類(株)の製造蔵である。
					1952年	煌の島(黒糖)				
97	奄美酒類(株) 乾 眞一郎	891-7101 鹿児島県大島郡徳之島町亀津1194	0997-82-0254 0997-83-0747	www.amamishurui.co.jp/	昭和40年	奄美(黒糖)	1965年	○	奄美 30度 奄美 煌の島 25度	1965年共同瓶詰め会社設立5つの蔵元の原酒のブレンドで、黒糖の風味を醸し出す常圧蒸留にこだわり、また黒糖仕込みや長期貯蔵酒にも力を入れている。
					1965年	煌の島 奄美(黒糖)				
98	(株)奄美大島にしかわ酒造 西川 明寛	891-7105 大島郡徳之島町白井474-565	0997-82-1650 0997-83-1246	http://syuzouonline.shop-pro.jp/ syuzou@nisikawa.net	平成2年	あじゃ(黒糖)	1990年	○	あじゃ 島のナポレオン	長寿の島・徳之島の天然湧水と、南国の太陽を浴びたサトウキビ。奄美大島にしかわ酒造は真摯に酒造りに取組み、幸せの一杯をお届け致します。
					1990年	島のナポレオン(黒糖)				
99	(有)沖酒造 沖 裕子	891-9111 大島郡和泊町手々知名598	0997-92-0222 0997-92-0222	okishuzo@p05.synapse.ne.jp	大正6年	白ゆり(黒糖)	1917年	○	白ゆり えらぶ	古くから奄美大島群島に伝わる黒糖焼酎は南国に合った原料で伝統的に造られています。
					1917年	えらぶ(黒糖)				
100	徳田酒造(株) 徳田 英輔	891-9112 大島郡和泊町和泊536	0997-92-1146 0997-92-2222		昭和5年	稲乃露(黒糖)	1930年	○	稲乃露 はなとり	弊社は鹿児島より南南西約550キロ、周囲約56キロの奄美群島の一つ沖永良部島の和泊に存ります。銘柄として稲乃露、花恋慕、はなとり、まあさん等があります。
					1930年	はなとり(黒糖)				
101	(有)芋田酒造 石原 純子	891-9101 大島郡和泊町国頭1318	0997-92-2124 0997-92-2124		昭和26年	えらぶ(黒糖)	1951年	○	えらぶ 白ゆり	昭和26年に創業。昭和44年に共同瓶詰めになり、原酒は「えらぶ」や「長期樽貯蔵酒「白ゆり」の銘柄を製品化している。
					1951年	白ゆり(黒糖)				
102	(有)神崎産業 神崎 ハツエ	891-9234 鹿児島県大島郡知名町上城434	0997-93-3702		昭和25年	えらぶ(黒糖)	1950年	○		昭和25年 神崎ハツエが創業 当初の銘柄は幸福でしたが、44年に共同びん詰めとなり現在に至ります。
					1950年	白ゆり(黒糖)				
103	沖永良部酒造(株) 徳田 寛彰	891-9122 大島郡和泊町玉城字花トリ1999-1	0997-92-0185 0997-92-2884	www.erabu.net/hanarenbo hanarenbo@erabu.net	昭和44年	稲乃露(黒糖)	1969年	○	稲乃露 えらぶ	弊社は蔵元4社(徳田酒造、芋田酒造、沖酒造、神崎産業)からなる酒類共同瓶詰販売会社です。代表銘柄に稲乃露があり白ゆり、えらぶ、花恋慕、はなとり等があります。
					1969年	えらぶ(黒糖)				
104	新納酒造(株) 新納 秀浩	891-9214 鹿児島県大島郡知名町知名313-1	0997-93-4620 0997-93-4620	なし niiro-syuzou@pa3.synapse.ne.jp	大正9年	天下一(黒糖)	1920年	○	天下一 水連洞	鹿児島から南へ546km。珊瑚礁が隆起した島、沖永良部島に新納酒造はあります。創業大正9年、南の自然が育んだ恵を生かし、伝統の味を守り続けています。
					1920年	水連洞(黒糖)				
105	原田酒造(株) 原田 孝志	891-9214 鹿児島県大島郡知名町知名379-2	0997-93-2128 0997-93-5220	haradasyuzo@po3.synapse.ne.jp	昭和22年	昇龍(黒糖)	1947年	○	昇龍 満月	昭和22年創業。沖永良部島知名町の海沿いにある蔵元。小さな蔵ではありますが、ひとつひとつ丁寧に心を込めて、長期熟成にこだわった焼酎造りを行っています。
					1947年	満月(黒糖)				
106	有村酒造(株) 有村 晃治	891-9301 鹿児島県大島郡与論町茶花226-1	0997-97-2302 0997-97-2021	info@shimayusen.jp	昭和22年	島有泉(黒糖)	1947年	○	島有泉20度 島有泉35度養生仕込み	昭和22年創業の蔵では黒糖を主原料に珊瑚礁から湧き出る地下水で仕込んでいます。ほとんどの工程が手作業で行なわれており島の儀式と論奉奉にかかせない焼酎。
					1947年	島有泉(黒糖)				
107	町田酒造(株) 中村 安久	894-0105 鹿児島県大島郡龍郷町大勝3321	0997-62-5011 0997-62-5012	www.satoake.jp/	平成3年	里の曙(黒糖)	1991年	○	里の曙 瑞祥	黒糖焼酎業界で他社に先駆けて減圧蒸留製造の技法を取り入れました。研究開発室を備え酒質の向上に努めている蔵元でもあります。
					1991年	瑞祥(黒糖)				

No.	組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住 所	電 話 (FAX)	ホームページアドレス(メールアドレス)	創業年 (西暦)	銘 柄	蔵元 メッセージ	代表的な商品		
								蔵見学	商品名	特徴(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
108	喜界島酒造(株)	891-6201	0997-65-0251	www.kurochu.jp/	大正5年	奄美黒糖焼酎喜界島(黒糖)	黒糖焼酎は、鹿児島県奄美群島で造られています。大正5年創業の蔵は奄美大島の東約40kmに位置し「喜びの島が育む 喜びの酒」を合言葉に、じっくり時間をかけオンリーワンの酒造りを目指しています。	○	喜界島	黒糖焼酎「喜界島25度」は1年以上彫像熟成、独特の風味とまろやかな口当りは、お湯割り・水割りは勿論、料理の種類を問わず、食中酒としても黒糖焼酎ファンに根強い人気があります。
	上園田 慶太	鹿児島県大島郡喜界町赤連2966-12	0997-65-0947	info@kurochu.jp	1916年	奄美黒糖焼酎三年寝太蔵(黒糖)			ほっちゅ伝蔵	黒糖焼酎「三年寝太蔵」は蔵に継がれた造りで醸し、常圧蒸留に拘りコクの深みを求め、じっくりと三年以上貯蔵熟成を重ね仕上げました。オン・ザ・ロック・お湯割り・水割りでお楽しみ下さい。