

東京都青ヶ島村 青ヶ島酒造

青酎

果麴・常圧・35度・45ml 五〇〇円
「ヤシ芋」・麦との混の焼酎。独特の香気し。

おぢやん 伝承

常圧・30度・45ml 五〇〇円
原料に青ヶ島の芋を使用し、昔ながらの自然麹と仕込みで造られた純青ヶ島産焼酎。

熊本県球磨郡 厚の露

倉母

白麴・常圧・25度・90ml 四五〇円
「ウツタミ」・「ミネ」に、繊維質が豊富な「多」健康に良い「ヤシ」天草しも芋で造った焼酎。

熊本県天草市 天草酒造

池の露

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
神祕の身「天草」で唯一の蔵元。大切に保存して造った露と額を用いた造り方の「手造り」。

宮崎県児湯郡 黒木本店

爆弾ハナタシ

果麴・常圧・45度・45ml 九〇〇円
初級取りと二級酒造り一番最初に垂れた高濃糖蜜高圧にコーン部分。「ハイ」・「ミ」に「ミ」。

宮崎県児湯郡 尾野山蒸留所

トビ

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
黒木本店の隠れ蒸留所が「トビ」・「ト」で造った焼酎。

宮崎県日向市 光

白麴・常圧・25度・90ml 七〇〇円
家族の「ヤシ」少量しか生産しないため、とても希少。ヤシの味がいに入る気も高い。

毒

白麴・常圧・25度・90ml 七〇〇円
命懸け法の有機栽培米を仕上げて上級酒。

宮崎県日向市 海濱酒造

白麴 旭豊年

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
とても美味しい味。味は「ハイ」・「ミ」・「ミ」。

宮崎県日向市 赤江

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
1次、2次とも仕込みで蒸留。独特の香気し。

宮崎県日向市 中津酒造

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
1次、2次とも仕込みで蒸留。独特の香気し。

宮崎県日向市 ひびき

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
飲み口がやわらかく、味わいも「ハイ」・「ミ」。

宮崎県日向市 摩無志

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「ヤシ」・「ミ」・「ミ」。

宮崎県日向市 杜氏潤平

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「ヤシ」・「ミ」・「ミ」。

宮崎県日向市 松露酒造

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「ヤシ」・「ミ」・「ミ」。

宮崎県日向市 松露酒造

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「ヤシ」・「ミ」・「ミ」。

宮崎県日向市 松露酒造

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「ヤシ」・「ミ」・「ミ」。

宮崎県日向市 特別蒸留原酒

白麴・常圧・45度・45ml 六五〇円
特別な蒸留方法により、水も加えずにアルコール度数を焼酎の限界である45度に調整。

鹿児島県大口市 大口酒造

果麴・常圧・25度・90ml 四五〇円
地元で一番親しまれる焼酎。

果麴・常圧・25度・90ml 四五〇円
地元で一番親しまれる焼酎。

鹿児島県大口市 甲斐商店

伊佐美

果麴・常圧・25度・90ml 六五〇円
芋焼酎を全国区にして偉大な焼酎です。

鹿児島県阿久根市 大石酒造

鶴見 復刻版

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
果麴使用で濃度も控えめ。チーアです。

鹿児島県薩摩川内市 山元酒造

果麴・常圧・25度・90ml 四五〇円
「シ」・「コ」酒ながら果麴仕込みならではの「コ」・「コ」の香りも「コ」。

鹿児島県薩摩川内市 オガタ酒造

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
古法醸造を用い、手作りで丁寧に作っています。

鉄幹・黒

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
古法醸造を用い、手作りで丁寧に作っています。

鹿児島県霧島市 佐藤酒造

白麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
佐藤酒造の「シ」・「コ」酒です。

鹿児島県霧島市 ナツメ 黒

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
佐藤に比べ無骨な味わい。「シ」・「コ」も「コ」。

鹿児島県霧島市 佐藤 白

白麴・常圧・25度・90ml 七五〇円
白麴の佐藤。果麴に比べて甘い飲みやすい。

鹿児島県霧島市 萬膳 黒

果麴・常圧・25度・90ml 七五〇円
大入。品切れの際は御容赦下さい。

鹿児島県霧島市 萬膳 白

果麴・常圧・25度・90ml 七五〇円
霧島名水を使用し昔ながらの手法で「手造り」。

鹿児島県霧島市 明い農村

白麴・果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
霧島山麓にある小さな蔵。鹿児島県本格焼酎蔵。

鹿児島県霧島市 明い農村

白麴・果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
霧島山麓にある小さな蔵。鹿児島県本格焼酎蔵。

鹿児島県霧島市 紫芋

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
鹿児島産紫芋を炭火でじっくり焼いた芋焼酎を使用。紫芋ならではの甘味がたっぷり味わえます。

鹿児島県霧島市 紫芋

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
鹿児島産紫芋を炭火でじっくり焼いた芋焼酎を使用。紫芋ならではの甘味がたっぷり味わえます。

鹿児島県霧島市 中村酒造場

白麴・常圧・25度・90ml 七〇〇円
自然醸法にこだわった特別限定焼酎。

鹿児島県薩摩川内市 塩田酒造

白麴・常圧・25度・90ml 五〇〇円
「シ」・「コ」・「コ」の甘味を感じられ。

鹿児島県薩摩川内市 柳谷院蒸留所

果麴・常圧・42度・45ml 七〇〇円
「シ」・「コ」の酒。成分が「シ」・「コ」。

鹿児島県薩摩川内市 柳谷院蒸留所

果麴・常圧・42度・45ml 七〇〇円
「シ」・「コ」の酒。成分が「シ」・「コ」。

鹿児島県薩摩川内市 柳谷院蒸留所

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
額島の蒸留所から里山の杉林で引き継がれてきた。里山に移り住むもの。海に囲まれて額島の潮風を感じ、そんな風味豊かな芋焼酎です。

鹿児島県薩摩川内市 村尾酒造

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
額島の蒸留所から里山の杉林で引き継がれてきた。里山に移り住むもの。海に囲まれて額島の潮風を感じ、そんな風味豊かな芋焼酎です。

鹿児島県薩摩川内市 村尾酒造

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
村尾の蔵には米麴の米にタライ米をブレンド。

鹿児島県いちき串木野市 尾崎酒造

たなびた 古酒

白麴・常圧・25度・90ml 六五〇円
熟成により非常にまろやかで、芋臭くもない。

鹿児島県曾於市 木場酒造

木場 黒カメ仕込み

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
「カメ」で全てをこなしている蔵。匂い立つような甘さ、深いコク、程よい焦げた風味。

鹿児島県鹿児島市 鹿兒島酒造

白麴・果麴・常圧・25度・90ml 七〇〇円
甘味とコクがしっかりした芋焼酎。

鹿児島県鹿児島市 鹿兒島酒造

白麴・果麴・常圧・25度・90ml 七〇〇円
甘味とコクがしっかりした芋焼酎。

鹿児島県鹿児島市 東酒造

白麴・果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「鹿」を造ったことで知られる「前村貞夫」氏が杜氏人生の集大成として醸しています。

鹿児島県鹿児島市 ナツメ 無濾過

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
1次、2次ともかめ仕込み。本醸造部で蒸留。蒸留後の審査員全員が満点という出来栄。

鹿児島県鹿児島市 ナツメ 無濾過

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
1次、2次ともかめ仕込み。本醸造部で蒸留。蒸留後の審査員全員が満点という出来栄。

鹿児島県鹿児島市 ナツメ 無濾過

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「鹿」を造ったことで知られる「前村貞夫」氏が杜氏人生の集大成として醸しています。

鹿児島県鹿児島市 ナツメ 無濾過

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「鹿」を造ったことで知られる「前村貞夫」氏が杜氏人生の集大成として醸しています。

鹿児島県鹿児島市 本坊酒造

果麴・常圧・25度・90ml 五〇〇円
契約農園で栽培された紅黄金芋を100%使用。

鹿児島県日向市 西酒造

白麴・常圧・25度・90ml 六五〇円
清酒に作られる黄麹仕込み、ロクッの醸造の「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県日向市 吉兆宝山

果麴・常圧・25度・90ml 六五〇円
「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県日向市 白宝山

白麴・常圧・25度・90ml 六五〇円
一回仕込みで蒸留。限定の白麴仕込み。

鹿児島県日向市 宝山 芋麴全量

果麴・常圧・28度・90ml 七五〇円
麴にも芋を使用し「シ」・「コ」の焼酎。

鹿児島県日向市 天使の誘致

白麴・常圧・40度・45ml 七五〇円
芋焼酎の原酒を「シ」・「コ」で熟成。

鹿児島県日向市 天狗標

白麴・常圧・25度・90ml 五〇〇円
「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県日向市 田伝夢詩

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
1次、2次ともかめ仕込み。果麴仕込みで非常なコクがある。味の濃いのが好きな方に。

鹿児島県日向市 果吉

果麴・常圧・25度・90ml 七〇〇円
黒米麹ならではの甘い味わいが生かされています。

鹿児島県鹿屋市 大海酒造

白麴・減圧・25度・90ml 五〇〇円
「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県鹿屋市 大海酒造

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県日向市 高良酒造

白麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県川辺郡 尾山商店

ヤシマ寿 復刻版

白麴・常圧・28度・90ml 五五〇円
「ヤシ」芋焼酎と「シ」芋焼酎の味わい。

鹿児島県枕崎市 薩摩酒造

ヤシマ白波

白麴・常圧・25度・90ml 四五〇円
「ヤシ」芋焼酎と「シ」芋焼酎の味わい。

鹿児島県揖保郡 佐多宗二商店

果麴・常圧・25度・90ml 五〇〇円
飲み口が軽くまろやかだが、甘い芋の味わいが口の中に広がる。余韻が長い。

鹿児島県揖保郡 佐多宗二商店

白麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
米焼酎をブレンドし、芋臭さを少なく、まろやかで飲みやすい。芋焼酎初心者にもおすすめです。

鹿児島県揖保郡 佐多宗二商店

白麴・常圧・25度・90ml 五〇〇円
「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県肝属郡 白玉醸造

白麴・減圧・25度・90ml 九〇〇円
入荷が少ないため、品切れの際は「シ」・「コ」。

鹿児島県南郷市 宇都酒造

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
原材料、水、作り手、瓶詰めまで全て地元産の物（かせせんも）にこだわった正に地焼酎。毎年一釜分しか造らない限定品。

鹿児島県南郷市 宇都酒造

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
原材料、水、作り手、瓶詰めまで全て地元産の物（かせせんも）にこだわった正に地焼酎。毎年一釜分しか造らない限定品。

鹿児島県南郷市 櫻井酒造

白麴・果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
黄金千貫を雑味の元になる皮や腐敗部分を徹底的に削り落とし、甘い「シ」・「コ」。

鹿児島県南郷市 櫻井酒造

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
金峰 櫻井を造る際に添加される果麴の焼酎。麹にはタライ米を使用し、独特のコクがある。

鹿児島県南郷市 櫻井酒造

白麴・常圧・25度・90ml 七〇〇円
清酒に作られる黄麹仕込み、ロクッの醸造の「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県南郷市 種子島酒造

白麴・常圧・25度・90ml 五〇〇円
自社農園で栽培した優良な芋を無濾過仕込み。味は「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県南郷市 種子島酒造

白麴・常圧・25度・90ml 六五〇円
「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県南郷市 高崎酒造

白麴・常圧・25度・90ml 六五〇円
「シ」・「コ」・「コ」。

鹿児島県南郷市 二岳酒造

常圧・25度・90ml 五五〇円
世界遺産の「屋久島」より「種子島」を流れる名水。厳選された芋を使用し「シ」・「コ」。

鹿児島県南郷市 二岳酒造

白麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
屋久島の水の良い味が表れた綺麗な味わいの芋焼酎。昔ながら「シ」・「コ」。

鹿児島県南郷市 二岳酒造

白麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
屋久島の水の良い味が表れた綺麗な味わいの芋焼酎。昔ながら「シ」・「コ」。

限定品がまだまだ御座います。スタッフまでお尋ねください。

ボトルも御座います。スタッフまでお尋ねください。

※全て税抜き価格です。

福岡県八女市 喜多屋

皇冠 37度・45ml 五〇〇円
厳選された大麦から造られた麦焼酎の四年から十四年まで様々な貯蔵年数の樽樽貯蔵とかの貯蔵の原酒をブレンド。樽熟系でチーフ一押し。

大分県宇佐市 四ッ谷酒造

焼酎屋 兼八 白麹・常圧・25度・90ml 六五〇円
麦やヨロのちびな強烈な香気(こ)を持つ麦焼酎。

焼酎屋 兼八 原酒 白麹・常圧・42度・45ml 六五〇円
強烈なインパクトは一度飲んだら忘れられない。

大分県田田市 老松酒造

おにぎ 黒麹・常圧・25度・90ml 五〇〇円
前無仕法という特別な方法で製造。焦り臭いような独特の香気(こ)で玄人好みの力強い味わい。

大分県豊後大野市 藤居醸造

特蒸 泰明 白麹・常圧・25度・90ml 五五〇円
ボスト兼八と言った香気(こ)の強い麦焼酎。後発のチーフの方がより洗練されているので好きせと言った方もあった。

熊本県天草市 天草酒造

舞香 白麹・常圧・25度・90ml 八〇〇円
手造りで麦本来の味わいを大切に、香気(こ)と香りを持つ。焼酎好きで知られる志村けんの一押しだ。

熊本県天草市 天草酒造

麦製 天草 白麹・減圧・25度・90ml 五〇〇円
神祕の島「天草諸島」唯一の蔵が造る麦焼酎。減圧蒸留のチーフ、おにぎりと飲みやすい。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

山猿 白麹・常圧・25度・90ml 六〇〇円
黒木本店の隠れ蒸餾所が造る香気(こ)の味わい深い麦焼酎。

宮崎県児湯郡 黒木本店

中々 白麹・減圧・25度・90ml 五〇〇円
九州産の大麦の芽を原料に使用。おにぎりと飲みやすい。

宮崎県西都市 光倉酒造場

百年の孤独 白麹・常圧・減圧・40度・45ml 七〇〇円
五年間樽熟で熟成させ、琥珀色した焼酎。コウのあまり甘い香りが特徴。

宮崎県西都市 光倉酒造場

二段ゴジキ 白麹・常圧・25度・90ml 七〇〇円
目の中で知られる岩倉酒造場の麦焼酎。一次仕込に米麹、二次仕込に麦、二段仕込に米麹と三段仕込で仕込まれている。

宮崎県児湯郡 渡瀬酒造場

万年星

白麹・常圧・25度・90ml 五五〇円
はせが麦の新品種「マシナンボク」を原料に常圧蒸留。甘さと芳気(こ)のバランスが絶妙。

宮崎県西都市 鶴の荷車

白麹・常圧・42度・45ml 七〇〇円
一五年以上冷暗所に長期貯蔵され、割水を一切使わない麦焼酎の原酒。麦の旨味や風味がギョウキと詰まっし限らず出荷の良品。

宮崎県都城市 柳田酒造

青鹿毛

白麹・常圧・25度・90ml 五〇〇円
一袋大麦を使用し、常圧蒸留で仕上げた麦の風味を存分に楽しむ麦焼酎。三年古酒と新酒をブレンド。年一回のみ限定品。

鹿児島県霧島市 佐藤酒造

佐藤 麦

常圧・25度・90ml 六〇〇円
赤の佐藤酒造からブレンドした麦焼酎が出来ました。麦本来の甘み、香気(こ)が味わえます。

鹿児島県鹿児島市 東酒造

克

白麹・常圧・25度・90ml 六〇〇円
かの有名な前村貞夫社長監修。麦の常圧蒸留酒を樽熟の新樽ごと古樽で熟成し、口当たりや香りと喉越しの滑らかなを重視してブレンドされた麦焼酎。

鹿児島県大島郡 富田酒造場

龍宮 かめ仕込み 黒麹・常圧・40度・45ml 四〇〇円
熟成させた深みのある味わい。ロシカでやっくら。

鹿児島県大島郡 朝日酒造

朝日 白麹・常圧・30度・90ml 五五〇円
徳之島の黒糖を使って焼酎を造ったアロメ味のあまりにも美味しい焼酎が出来ました。チーフ一押し。

鹿児島県大島郡 朝日酒造

朝日 白麹・常圧・30度・90ml 五五〇円
朝日酒造のレギュラー酒。

鹿児島県大島郡 朝日酒造

志乃醸 朝日 黒麹・常圧・25度・90ml 六五〇円
黒糖を多く使用し、コクと香りを持たせた。

鹿児島県大島郡 朝日酒造

飛乃流 朝日

白麹・常圧・25度・90ml 六五〇円
コクや甘さを抑えたマイルな黒糖焼酎。甘辛い料理や豚こまの料理に合います。

鹿児島県大島郡 山田酒造

長瀬

白麹・常圧・30度・90ml 六〇〇円
親子3代でこの酒と手作業を誇っている蔵。黒糖焼酎本来のクセと香りを楽しめよう。

長瀬 一番橋

白麹・常圧・30度・90ml 七〇〇円
長瀬の上級品。とても手に入りにくいのが焼酎。蔵のチーフ一押し。

鹿児島県大島郡 原田酒造

昇龍 原酒 BARREL1988 白麹・38度・45ml 六〇〇円
沖永良部島のこだわりの焼酎造り。仕次ぎなしで五年以上寝かせた古酒。深い香り、コクが特徴。

沖縄県読谷村 比嘉酒造

残波 白 黒麹・常圧・25度・90ml 五五〇円
地元ではヤンシロと呼ばれる。ホセロリーな泡盛。飲みやすいライオンタイプの泡盛です。

沖縄県那覇市 味元酒造

味元 黒麹・常圧・25度・90ml 五〇〇円
小豆は蔵の造りかたの泡盛。やわらかな甘みの特徴。

沖縄県那覇市 瑞泉酒造

瑞泉 青龍 熟成古酒 黒麹・常圧・30度・90ml 五〇〇円
数々の賞を受賞して熟成の酒ブレンドのチーフ一押し。

沖縄県那覇市 瑞泉酒造

瑞泉 御酒

黒麹・常圧・30度・45ml 六〇〇円
沖縄の戦火により壊滅したと噂されていた「戦前の果樹園」が六十年ぶりに存在が確認された。この泡盛を使った、味・香りともに昔ながらの泡盛。

沖縄県那覇市 宮里酒造所

春雨 コール下

黒麹・常圧・30度・90ml 六五〇円
泡盛造りの名人と言われる仲間義一氏が造る新酒ながら非常に美味しい泡盛。

春雨 秘蔵酒

黒麹・常圧・44度・45ml 四〇〇円
春雨の秘蔵酒。味・香り、芳醇な味わい。チーフ一押し。

沖縄県石垣市 仲間酒造所

宮之鶴

黒麹・常圧・30度・90ml 五五〇円
泡盛造りの名人と言われる仲間義一氏が造る新酒ながら非常に美味しい泡盛。

沖縄県与那国町 入波平酒造

花酒 与那国

黒麹・常圧・60度・45ml 七五〇円
与那国島だけの製造が許されている花酒と呼ばれる。60度の泡盛。ムールで意外と飲みやすい。

鳥根県田原郡 加茂福酒造

野武士 常圧・32度・45ml 六五〇円
チーフ一押し。鳥根の酒蔵に眠っていた玄人の手造りの麦焼酎。

熊本県球磨郡 林酒造場

極楽 白麹・常圧・25度・90ml 五〇〇円
非常に香気(こ)の強い味わいがあり、一般に売られている米焼酎とは対照的な味わい。独特の吟醸香が苦手な米焼酎を飲まない方はぜひ一度この米焼酎を味わって頂きたい。

熊本県球磨郡 豊永酒造

完備い 全麹仕込 全量古酒 白麹・常圧・41度・45ml 六五〇円
米麹だけで造った全麹仕込。時間を手酌を掛けたの細やかで味わい深い焼酎を樽一上りした。全量平成十二年産年産製造の古酒。

熊本県球磨郡 大石酒造場

大石 特別限定酒 白麹・減圧・25度・90ml 一〇〇〇円
純米焼酎のチーフ一押し。樽熟系で五年熟成はめづらしい。芳気(こ)が深い味わいがある。

熊本県八木市 壽福酒造場

武者返し 白麹・常圧・25度・90ml 五五〇円
女性社長の「武者返し」の造り手。米焼酎。常圧蒸留のチーフ一押し。濃醇な味わい。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

山翡翠 白麹・常圧・25度・90ml 六〇〇円
宮崎の酒造好適米「はなかつく」と自社醸造で使用する常圧蒸留のチーフ米焼酎。味わいの甘み特徴。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

吟香 鳥飼 吟醸黄麹・減圧・25度・90ml 八五〇円
吟醸米(日本酒の吟醸米)のみからチーフ一押し(女酒)の強い米焼酎。

熊本県天草市 天草酒造

純米 天草 白麹・減圧・25度・90ml 五〇〇円
神祕の島「天草諸島」唯一の蔵が造る米焼酎。減圧蒸留のチーフ、おにぎりと飲みやすい。

熊本県八木市 鳥飼酒造場

吟香 鳥飼 吟醸黄麹・減圧・25度・90ml 八五〇円
吟醸米(日本酒の吟醸米)のみからチーフ一押し(女酒)の強い米焼酎。

熊本県天草市 天草酒造

純米 天草 白麹・減圧・25度・90ml 五〇〇円
神祕の島「天草諸島」唯一の蔵が造る米焼酎。減圧蒸留のチーフ、おにぎりと飲みやすい。

宮崎県児湯郡 黒木本店

野シヤキの走り 白麹・常圧・42度・45ml 七〇〇円
米焼酎でも米を造った焼酎をブレンドした。チーフ一押し。長期熟成されています。当店チーフを焼酎のチーフに焼酎。ロシカでやっくら。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

山翡翠 白麹・常圧・25度・90ml 六〇〇円
宮崎の酒造好適米「はなかつく」と自社醸造で使用する常圧蒸留のチーフ米焼酎。味わいの甘み特徴。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

山翡翠 白麹・常圧・25度・90ml 六〇〇円
宮崎の酒造好適米「はなかつく」と自社醸造で使用する常圧蒸留のチーフ米焼酎。味わいの甘み特徴。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

山翡翠 白麹・常圧・25度・90ml 六〇〇円
宮崎の酒造好適米「はなかつく」と自社醸造で使用する常圧蒸留のチーフ米焼酎。味わいの甘み特徴。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

山翡翠 白麹・常圧・25度・90ml 六〇〇円
宮崎の酒造好適米「はなかつく」と自社醸造で使用する常圧蒸留のチーフ米焼酎。味わいの甘み特徴。

限定品がまだまだ御座います。スタッフまでお尋ねください。

ボトルも御座います。スタッフまでお尋ねください。

※全て税抜き価格です。

長野県南佐久郡 佐久の花酒造

佐久乃花 黄麹・常圧・25度・90ml 四五〇円
宮崎のそば焼酎とは異なり、米麹を使用しているのが特徴。深い味わい、とても美味い。雑穀の香りが取り上げられる。

宮崎県児湯郡 宝酒造黒糖蔵

十割 常圧・25度・90ml 五五〇円
今までのそば焼酎と比べ、そば焼酎の麹には麦麹か米麹が使われています。この十割は研究に研究を重ねた結果生み出されたそば焼酎を使用。この日本初のもは100%の焼酎です。

宮崎県児湯郡 宝酒造黒糖蔵

北海道旭川市 合同酒精

しと焼酎 鍛高嶺 20度・90ml 四五〇円
正確には甲子に混和。強烈な香りの味わいが新鮮。

高知県幡豆郡 無手無冠

栗焼酎 タバタ振 黄麹25度・90ml 五五〇円
栗をたっぷり50%を使用した四万十川特産の栗焼酎。栗のまろやかな香りを大切に低温でじっくり蒸留。

福岡県浮羽郡 紅乙女酒造

長期貯蔵胡麻焼酎 紅乙女 白麹・常圧・25度・90ml 六五〇円
1年以上20%以上使用して三年貯蔵。深い味わい。

宮崎県児湯郡 黒木本店

山芋焼酎 天嵐坊 白麹・25度・90ml 五〇〇円
百年の孤独で有名な黒木本店が山芋で造られています。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

山芋焼酎 天嵐坊 白麹・25度・90ml 五〇〇円
百年の孤独で有名な黒木本店が山芋で造られています。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

山芋焼酎 天嵐坊 白麹・25度・90ml 五〇〇円
百年の孤独で有名な黒木本店が山芋で造られています。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

山芋焼酎 天嵐坊 白麹・25度・90ml 五〇〇円
百年の孤独で有名な黒木本店が山芋で造られています。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所

山芋焼酎 天嵐坊 白麹・25度・90ml 五〇〇円
百年の孤独で有名な黒木本店が山芋で造られています。

宮崎県児湯郡 尾鈴山蒸餾所