

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
原料に青ヶ島産の芋を使用し、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」。

宮崎県日向郡 黒木本店

爆弾ハナタシ

果麴・常圧・45度・45ml 九〇〇円
初搾取りと「酒造部」一番最初に垂れた高濃糖蜜、高圧に絞った部分。「ハイ」・「ミ」に「ミ」。

宮崎県日向郡 尾形山蒸留所

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。

宮崎県日向郡 光

田の中

白麴・常圧・25度・90ml 七〇〇円
家族の芋で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高い。

青

毒

白麴・常圧・25度・90ml 七〇〇円
命懸け法の有機栽培米を仕込んだ上級酒。

宮崎県日向郡 海

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「海」・「海」・「海」。

宮崎県日向郡 赤江

赤江

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
1次、2次ともかき仕込みの蒸留。独特の香気。

宮崎県日向郡 小

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。芋焼酎の中での特に料理との相性が高い。

宮崎県日向郡 杜氏潤平

杜氏潤平

白麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
鹿児島市の限定流通品。味わい深くも。

宮崎県日向郡 小

松露

白麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
醸造会出品用のタンクを造った限定品。

宮崎県日向郡 松露

松露

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44度に調整。

鹿児島県大口市 大口酒造

果伊佐錦

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「」の先駆けともなつた。

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。チーフです。

鹿児島県薩摩川内市 山元酒造

黒五代

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

鹿児島県薩摩川内市 オガタ酒造

鉄幹・黒

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

鹿児島県霧島市 佐藤酒造

ヤシの白

白麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
佐藤酒造の「シ」酒であり、原酒。

鹿児島県霧島市 佐藤酒造

佐藤 黒

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 萬膳酒造

萬膳

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 霧島町蒸留所

明のい

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 中村酒造場

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 赤芋仕込み

明のい

白麴・果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
絞茶仕込み、フルーティーで味わい深い。

鹿児島県薩摩川内市 塩田酒造

六代目

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
「シ」酒ながら果麴仕込みならではの「シ」。

鹿児島県薩摩川内市 村尾酒造

薩摩茶屋

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
村尾との違いは米麴の米にタイ米をブレンド。

鹿児島県薩摩川内市 村尾酒造

青潮

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。里山に移ったもの。海に囲まれた額島の潮風を感じ、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

薩摩茶屋

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。里山に移ったもの。海に囲まれた額島の潮風を感じ、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

薩摩茶屋

果麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
村尾との違いは米麴の米にタイ米をブレンド。

鹿児島県いちき串木野市 田崎酒造

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。匂い立つような甘い、深いコク、程よい焦げた風味。

鹿児島県鹿児島市 鹿児島酒造

一人蔵

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 鹿児島酒造

ヤキいも果麴

常圧・25度・90ml 五五〇円
その名の通り焼いた芋を原料に仕込んでいます。

鹿児島県鹿児島市 東酒造

前村貞夫杜氏

白麴・果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「蔵」を造ったことで知られる「前村貞夫杜氏」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 ヤシの無双

七澤

白麴・減圧・25度・90ml 七〇〇円
フルーティーながらしっかりとコクがある。

鹿児島県鹿児島市 ヤシの無双

無双

果麴・常圧・25度・90ml 六〇〇円
「シ」酒ながら果麴仕込み。本格蒸留蔵。

鹿児島県鹿児島市 本坊酒造

縁

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

鹿児島県大口市 西酒造

富乃宝山

黄麴・常圧・25度・90ml 六五〇円
清酒に作られる黄麴仕込み、ロックや燗酒の代わりにフルーティーな味わいを楽しめ。

鹿児島県大口市 西酒造

吉兆宝山

果麴・常圧・25度・90ml 六五〇円
「シ」酒ながら果麴仕込み。本格蒸留蔵。

鹿児島県大口市 西酒造

宝山 芋麴全量

果麴・常圧・28度・90ml 七五〇円
一年一回だけ発売される限定の白麴の宝山。

鹿児島県大口市 白石酒造

天狗樽

白麴・常圧・25度・90ml 五〇〇円
芋焼酎の原酒を「シ」樽で熟成。

鹿児島県大口市 白石酒造

田伝夢詩

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

鹿児島県大口市 大海酒造

海

白麴・減圧・25度・90ml 五〇〇円
「シ」酒ながら果麴仕込み。本格蒸留蔵。

鹿児島県大口市 大海酒造

八幡

白麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
白麴仕込み芋焼酎の王道。芋臭い味わい。

鹿児島県川辺郡 尾山商店

復刻版

白麴・常圧・28度・90ml 五五〇円
「シ」酒ながら果麴仕込み。本格蒸留蔵。

鹿児島県枕崎市 薩摩酒造

ヤシの白

白麴・常圧・25度・90ml 四五〇円
「シ」酒ながら果麴仕込み。本格蒸留蔵。

鹿児島県揖宿郡 佐多宗二商店

角玉

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

鹿児島県揖宿郡 佐多宗二商店

晴耕雨讀

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。芋焼酎初心者におすすめです。

鹿児島県肝属郡 白玉醸造

魔王

白麴・減圧・25度・90ml 九〇〇円
入荷が少ないため、品切れの際にはお断り。

鹿児島県南さつま市 宇都酒造

かせだんもん

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（かせだんもん）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。

鹿児島県南さつま市 櫻井酒造

金峰 櫻井

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し、甘い「白」がたっぷり。

鹿児島県南さつま市 櫻井酒造

造り酒屋 櫻井

白麴・常圧・25度・90ml 七〇〇円
清酒の造り酒屋、米の産地産地米を使用。その名の通り、きれいな味わいがある。

鹿児島県田之表市 種子島酒造

種子島金兵衛 無濾過

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で仕込み、味をしっかりと持ち持たせながらも雑味がない。

鹿児島県田之表市 高崎酒造

しまむしや

白麴・常圧・25度・90ml 六五〇円
「シ」酒ながら果麴仕込み。本格蒸留蔵。

鹿児島県熊毛郡 三岳酒造

愛子

常圧・25度・90ml 五五〇円
世界遺産の身「屋久島」より愛子岳麓を流れる名水、厳選された芋を使用し造りました。

鹿児島県屋久島市 大屋酒造

二岳

白麴・常圧・25度・90ml 五五〇円
屋久島の水の良い味が味わえます。

鹿児島県屋久島市 大屋酒造

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

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好まされと言った。

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。

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。

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。すっきりと飲み易い。

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。

宮崎県田都市 光倉酒造場

二段ゴニキ

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」を原料に常圧蒸餾。甘さと芳気(こ)のバランスが絶妙。

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た、割水は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原酒仕様の逸品。

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、常圧蒸餾で仕上げた麦の風味を十分に楽しめる麦焼酎。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。麦の常圧蒸餾酒を桜梅の新樽と古樽で熟成し、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。

まーらん舟

黒麹・常圧・33度・45ml 六五〇円
徳之島の黒糖を使って焼酎を造ったアノ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 山田酒造

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 山田酒造

飛乃流 朝日

白麹・常圧・25度・90ml 六五〇円
コクのある甘さを抑えたマイルな黒糖焼酎。甘辛い料理や豚こま料理といっしょに。

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る。

鹿児島県大島郡 原田酒造

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。減産に手に入らない五年古酒の限定品。

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
沖永良部島のこぼわりの焼酎造り。仕次ぎなしで五年以上寝かせた古酒。深い香り、コクがある。

沖縄県読谷村 比嘉酒造

残波 白

黒麹・常圧・25度・90ml 五五〇円
地元ではヤンシヨと呼ばれる。ホドローラー泡盛。飲みやすいライエタイプ泡盛です。

沖縄県那覇市 味元酒造

味元

黒麹・常圧・25度・90ml 五〇〇円
小豆は蔵の造りこぼりの泡盛。やわらかな甘み特徴。

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瑞泉が泡盛。

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
沖縄県ミヅノの献上酒にも選ばれた、幻の泡盛と称されている。香気(こ)の濃厚な味わい。

沖縄県石垣市 仲門酒造所

春雨 秘蔵酒

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

宮之島

黒麹・常圧・30度・90ml 五五〇円
泡盛造りの名人と言われる仲門兼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易い。

鳥根県田原郡 加茂福酒造

野武士 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好みの麦焼酎。

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
米麹だけで造る「全麹仕込」。時間を掛けて丁寧に造られた味わい深い焼酎をブレンドした。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
純米焼酎の唯一の樽熟系。純米焼酎の五年熟成は珍しい。昔ながらの深い味わいがある。

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」の造る米焼酎。常圧蒸餾の味わい深い。

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
一九九六年ブレンドして特別全量熟成。吟醸香(こ)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。減圧蒸餾のチーフ、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
米焼酎でも米を造る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「はなかくら」と自社醸造で使用する。常圧蒸餾の造った米焼酎。味わい深い。

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。

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餾。

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を造りました。