

かごしま黒豚専門店「六白亭」サービス焼酎リスト

ラベル	銘柄	度数	コメント	原料	産地	酒造会社
	赤薩摩	25度	エイムラサキと言う薩摩芋を使用。この芋はアントシアニン、ポリフェノールを豊富に含んだ薩摩芋で、上品でさわやかな甘みが特長です。	さつまいも (穎娃紫) 米麹	枕崎市立 神	薩摩酒造
	莫祢氏	25度	黒麹仕込みのやや辛口タイプ、後口にサッパリとした、キレがあります。。香りは、やや控えめですが“芋”本来の味わいをお楽しみ頂けます	さつまいも 米麹 (黒麹仕込み)	阿久根市	大石酒造
	伊佐大泉	25度	手作り麹を使ってさつま芋の特徴をきれいに表現した、風味のバランスがとれた切れの良い味わいです	さつまいも 米麹	大口市	大山酒造
	伊佐錦 白麹	25度	白麹を使用し、一般的な素直な香り、さわやかな口あたりで、すっきりしたうまさの焼酎です。	さつまいも 米麹 (白麹)	大口市	大口酒造
	伊勢吉どん	25度	柑橘系のフルーツのような芋の香り、白麹で仕込んだ焼酎で、味わいはやや甘めで、ほのかに芋の香りが漂う飲みやすい焼酎です。	さつまいも 米麹	薩摩郡さ つま町	小牧酒造
	一番雫	25度	黄麹を使い、青りんごのようなフルーティーな香りを持ち、軽快で淡麗な味わいはロックあるいは水割り向き。	さつまいも 米麹 (黄麹)	鹿屋市	大海酒造
	きばいやんせ	25度	"きばいやんせ"とは"がんばりなさい"という鹿児島弁。鹿児島大学と薩摩酒造の共同企画により生まれた焼酎。鹿児島限定！	さつまいも 米麹	枕崎市立 神	薩摩酒造
	霧島 白	25度	「黄金千貫」と霧島山地の地下水で仕込んだ本格焼酎です。そして本格焼酎だけがもつ、香りと、まるやかな深みのある味わいの焼酎	さつまいも 米麹	宮崎県都 城市	霧島酒造
	蔵の神	25度	酒名は"蔵つき酵母"の意味。他の銘柄と比べキリッとした飲み口でより軽快な仕上がりで飲みやすい。	さつまいも 米麹	薩摩川内 市	山元酒造
	蔵の神 黒	25度	黒麹を使い、蔵つき酵母によるやわらかな甘みと黒麹が生む力強さを持つ。お湯割りでもみずわりでも。	さつまいも 米麹 (黒麹)	薩摩川内 市	山元酒造
	黒伊佐錦	25度	黒麹で仕込んだ伊佐錦。それよりもやや華やかな香りがあるが、同時に軽快な仕上がりで飲みやすい。	さつまいも 米麹 (黒麹)	大口市	大口酒造

ラベル	銘柄	度数	コメント	原料	産地	酒造会社
	島美人	25度	甘み、コク、風味がバランスよく主張され、飲み口のキレも良いです。	さつまいも 米麹	出水郡長 島町	長島研醸
	白玉の雫	25度	国見山系の湧水でつくられた水を使用。その水が口当たりのまるやかさ、清涼感のある味わいが特徴です	さつまいも 米麹 (白麹)	霧島市横 川町	霧島横川 酒造
	白玉の露	25度	焼酎独特のとげとげさが、全くない。芋独特のあま～い味わいと爽やかな香り！口の中にパツとひろがる"香ばし"さがあります	さつまいも 米麹	肝属郡大 根占町	白玉醸造
	白露 黒麹	25度	甘さと辛さがうまく調和したさつま芋の深い味わいの焼酎	さつまいも 米麹	指宿市山 川	白露酒造
	白露 白麹	25度	白麹の醸し出す旨みと辛さがうまく調和したさつま芋の深い味わいの焼酎	さつまいも 米麹	指宿市山 川	白露酒造
	さつま白波	25度	「さつま白波」は鹿児島県のみならず、日本全国に名前の通っている芋焼酎。昔は癖が強かったが、今はとても呑みやすくなっています	さつまいも 米麹	枕崎市立 神	薩摩酒造
	西海の薫	25度	白麹使用、蔵に隣接する畑の新鮮な芋を使い、良質の地下水を更に磨いて醸造しています。	さつまいも 米麹	日置市吹 上町	原口酒造
	竹山源酔	25度	霧島山系の湧き水を使い黒麹で仕込んだ原酒を樽で熟成。すっきりした口当たりでお湯割りでも水割りでも。	さつまいも 米麹	日置市日 吉町	小正醸造
	ちらんぼたる	25度	特攻基地があった町で、ほたるの姿に自らを重ねた若者たちの思いを今日に何か形として残し平和の尊さを伝えたいという想いでした	さつまいも 米麹	南九州市 知覧町	知覧醸造
	粒露	25度	鹿児島限定。黒麹独特の素朴なコクと絹ごしのやわらかな口当たりがうまく調和されたバランスの良い上質な味わいとなります。	さつまいも 米麹 (黒麹)	枕崎市立 神	薩摩酒造
	鶴見	25度	アルコールを感じさせない口当たりとは対照的に、お湯割りや水割りにしても、しっかりとした芋の風味や味わいを楽しむことが出来る芋焼酎	さつまいも 米麹 (白麹仕 込み)	阿久根市	大石酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」サービス焼酎リスト

ラベル	銘柄	度数	コメント	原料	産地	酒造会社
	黒霧島	25度	創業時の製法を復活させ黒麹で仕込みました。やわらかな甘さを持ち切れがよく飲みあきしません。	さつまいも・米麹	宮崎県都城市	霧島酒造
	黒桜島	25度	南薩摩の新鮮な芋を使用し、お湯割りにすると芋のやわらかな甘みが広がり毎日でも飲みたくなる味わい。	さつまいも・米麹(黒麹)	南さつま市知覧町	本坊酒造
	黒白波	25度	昭和中頃まで使われていた黒麹菌を復活させて使用。おだやかな香りが有りやわらかな仕上がりが。	さつまいも・米麹	枕崎市立神	薩摩酒造
	黒糖 喜界島	25度	さんご礁が隆起した島でミネラル豊富な硬水を使って仕込んだすっきりとした飲みやすい逸品。	黒糖・米麹	大島郡喜界	喜界島酒造
	小鹿	25度	自社栽培の新鮮なさつまいも「黄金千貫」のみを使用。いも焼酎独特の甘さをもちつつ、すっきりとしていてさわやかな喉ごし。	さつまいも・米麹	鹿屋市吾平	小鹿酒造
	小鹿 黒麹	25度	芋焼酎本来の味、香りを楽しみたい方にお湯割りの好きな方におすすめ	さつまいも・米麹	吾平町	小鹿酒造
	さつま五代	25度	まろやかな甘味が広がり、お湯割りでさらに甘さが引き立つ本格芋焼酎	さつまいも・米麹	薩摩川内市	山元酒造
	小鶴 くろ	25度	さっぱりしているのに、ほんのり甘味と旨みがあって、すいすい飲んで、翌朝すっきり、の本格芋焼酎です	さつまいも・米麹	日置市日吉町	小正醸造
	さつま木挽き	25度	厳選された鹿児島産のサツマイモを原料に、独自の手法で仕込んだ本格芋焼酎。力強さと深いコク、まろやかな香りが特徴。	さつまいも・米麹	阿久根市	雲海酒造
	薩摩一	25度	適度なコクを持ちながら、キレのある飲み口を実現しています。甘美で華やかな香りからは、いにしへの薩摩いも焼酎を彷彿とさせます	さつまいも・米麹	いちき串木野市	若松酒造
	鳥乃泉	25度	全量地元種子島産の黄金千貫を使用し、白麹を使って醸し出されます。キレ味抜群で、ほんのり甘みがあり、呑み飽きしない芋焼酎	さつまいも・米麹	種子島	四元酒造

ラベル	銘柄	度数	コメント	原料	産地	酒造会社
	武家屋敷	25度	香味バランスのとれた酒質管理を行っており、ほのかに芋の香りを残しながら、まろやかですっきりとした味わいで、軽快なのがごしが特徴	さつまいも・米麹(白麹)	知覧町	知覧醸造
	本にごり	25度	甘さの奥に辛味が潜み全体のバランスを整えている。お湯割りにするとこの酒のうまさが凝縮して味わえます。	さつまいも・米麹	吾平町	小鹿酒造
	本にごり黒麹	25度	昔懐かしいにごり焼酎。やわらかな蒸気で入念な蒸留を行い軽めのろ過で旨みを残し、特有の甘みが特徴。	さつまいも・米麹	吾平町	小鹿酒造
	三岳	25度	世界自然遺産登録の島で名水百選の島でもある屋久島の数千年の杉原生林でろ過された水で仕込んだ焼酎。	さつまいも・米麹	屋久島	三岳酒造
	南之方	25度	芋の旨みを十分に味わってもらう為、無ろ過でそのまま瓶詰め致しました。骨太で飲み応えのある芋焼酎です	さつまいも・米麹	枕崎市立神	薩摩酒造
	さつま諸白(やきいも)		「芋は焼いて食べたほうがうまい」という発想のもとに誕生したのが焼芋焼酎さつま諸白です。ロックや水割りよりもお湯割がおすすめ	甘藷・米麹	阿久根市栄町	鹿児島酒造
	利右衛門黒	25度	黒麹で仕込むことにより、懐かしい旨さを再現した焼酎。クセがなく、やわらかな甘味があとを引く。お湯割りが、ロックでどうぞ	さつまいも・米麹	指宿市	指宿酒造
	利右衛門さんの梅酒	14度	地元産の新鮮なもぎたて梅実を贅沢に使用し、焼酎の原酒と砂糖だけで仕込んだ完全な無添加の梅酒です	梅果実・醸造アルコール・糖類	指宿市	指宿酒造
	龍門の滝	25度	コガネセンガンを原料に白麹で仕込んだ。香りはおだやかですっきりとした味わいで飲みやすい。ロックでどうぞ	さつまいも・芋麹(黄金千貫・白麹)	加治木町	薩摩司酒造
	わか松	25度	芋のほのかな甘味とやわらかな香りをたのしめます。薩摩伝承の芋焼酎をご堪能ください	さつまいも・米麹	いちき串木野市	若松酒造