

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円

418円

528円

638円以上

奄美大島群島	朝日酒造	大島郡名瀬		107	黒糖 朝日	こくとうあさひ	418円	30度	良質の黒糖を原料に、サンゴ礁の石灰岩層から湧き出る、ミネラル分を豊富に含む地下水で仕込まれました。
	朝日酒造	大島郡喜界町		108	黒糖 朝日 (壱乃醸)	こくとうあさひいちのじょう	638円	25度	黒糖焼酎を知る通の人は1度は飲んでみたいと言われる銘酒。4倍もの黒糖を贅沢に使い 麴は黒麴。このコクと深みロックがおすすめ
	朝日酒造	大島郡喜界町		109	黒糖 朝日 (飛乃流)	こくとうあさひひのりゅう	638円	25度	白麴を使用した上品な柔らかい甘さと香りが特徴の黒糖焼酎。壱乃醸と同様に なかなか手に入らない銘酒
	朝日酒造	大島郡喜界町		118	黒糖 陽出る國の銘酒【原酒】	こくとうひのいずるしまのせい	1,188円	42度	「焼酎を通して喜界島を伝える」というテーマのもと黒糖焼酎の原料のサトウキビから自社内で栽培し作った黒糖からできた5年貯蔵の原酒！これは旨い！
	朝日酒造	大島郡喜界町		121	黒糖 南の島の貴婦人【原酒】	こくとうみなみのしまのきふじん	1,188円	44度	朝日の限定醸造「南の島の貴婦人」は、黒糖初留取り特有の華やかな香りと丸い甘さを特徴とした貴重な逸品です
	奄美大島酒造	大島郡龍郷町		113	黒糖 じょうご	こくとうじょうご	528円	25度	“じょうご”とは地元、龍郷町の名水からきている。常圧蒸留と減圧蒸留をブレンドした、黒糖酒としては軽やかな香りとのみ口の焼酎です
	奄美海運	大島郡名瀬		127	黒糖 れんと	こくとうれんと	418円	25度	減圧蒸留により黒糖の香りは少なくフルーツ香が前面に出ている。音響熟成したライトな仕上がり。
	奄美酒類	鹿児島県大島郡		114	黒糖 高倉	こくとうたかくら	528円	30度	檜樽貯蔵により檜香と黒糖の甘い香りが調和しとてもふくらみのある香りです。すっきりとした口当たりの中に黒糖の旨み、檜樽の風味がある
	有村酒造	与論		124	黒糖 有泉	こくとうゆうせん	418円	25度	サンゴ礁から湧き出る地下水で仕込んだ常圧蒸留の焼酎です。完全手造りのあっさりした味わいの黒糖焼酎。与論献奉でも有名です
	喜界島酒造	大島郡喜界		111	黒糖 喜界島	こくとうきかいじま	308円	25度	さんご礁が隆起した島でミネラル分豊富な硬水を使って仕込んだすっきりとして飲みやすい逸品。
	喜界島酒造	大島郡喜界		106	黒糖 三年寝太蔵	コクトウサンネンネタゾウ	528円	25度	3年古酒をベースに5年～10年古酒をブレンドした100%古酒です。黒糖焼酎特有の膨らみのある甘い香りと柔らかな口当りは古酒ならではの
	富田酒造場	奄美大島・名瀬		125	黒糖 龍宮	こくとうりゅうぐう	528円	30度	一次仕込み、二次仕込みともにかめ仕込みをしています。黒糖焼酎では珍しく黒麴を使用し、切れ味の良い焼酎に仕上がっています

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円

418円

528円

638円以上

奄美大島群島	富田酒造場	奄美大島・名瀬		119	黒糖 まーらん船	こくとう まーらん せん	748 円	25度	原料に日本一の幻の黒糖といわれる徳之島「徳南製糖の黒糖」を使用。黒糖のふわっとした口当たりとふよやかな香りと旨味とコクの豊かな黒糖焼酎。
	富田酒造場	奄美大島		126	黒糖 龍宮40度 甕仕込み	こくとう りゅうぐう40どかめ	748 円	40度	年1回、入荷するかどうかという大変貴重な黒糖焼酎で一年熟成。美味しいです！度数を感じさせないおおらかでまろやかな味わい
	新納酒造	大島郡沖永良部		115	黒糖 天下一	こくとう てんかいち	418 円	30度	立ち香に感じる柔らかく爽やかな黒糖の香り。深いコクと甘味ある力強い味わいが特徴ですが、さっぱりとした優しい飲み口です
	西平酒造(株)	名瀬市小俣町		110	黒糖 加那	こくとう かな	528 円	30度	檜樽で2年半、熟されたラム酒にも似た芳醇な香り、まろやかな舌触りの、砂糖きびの甘さが特徴的。お湯割りでは、じんわり甘みが広がります。常温もおすすめ。
	町田酒造	大島郡名瀬		112	黒糖 里の曙	こくとう さとのあけぼの	418 円	25度	最新設備の工場では品質のバラツキをなくし均質化させている。減圧蒸留で口当たりが軽く、ドライな仕上がり。
	山田酒造	大島郡龍郷町		116	黒糖 長雲30度	こくとう ながも30	528 円	30度	なんとも言えない甘く豊かな香りが広がる、黒糖焼酎。黒糖の風味が十分に感じられ、香りはもちろん、黒糖本来の旨味・甘味がわかる逸品。
	山田酒造	大島郡龍郷町		117	黒糖 長雲「一番橋」	こくとう ながもいちばんばし	858 円	30度	通常の長雲30よりも黒糖の風味をもっと残そうと試行錯誤の上、黒糖の芳ばしい香りをしっかりと封じ込める工夫をされた限定酒。凝縮された旨みは絶品！
	山田酒造	大島郡龍郷町		105	黒糖 古酒長雲	こくとウ コシユナ ガクモ	968 円	30度	超限定品！こだわりの5年貯蔵古酒です！なかなか入手できないという幻の一品！とろ～とした旨みと甘く芳醇な香りは絶品！
	弥生焼酎醸造所	大島郡名瀬		122	黒糖 弥生	こくとう やよい	418 円	30度	黒糖焼酎のみが持つ、特有の芳香と甘味は果てしない大自然と素朴な人の心が織り成す至純の味といえます。
	弥生焼酎醸造所	大島郡名瀬		120	黒糖 まんこい30度	こくとう まんこい30	528 円	30度	黒糖焼酎も寝かせるほどに美味しくなります。蒸留後オーク樽にて長期熟成しています。やわらかな味わいに樽の香りの黒糖焼酎。水割りやロックでどうぞ！
弥生焼酎醸造所	大島郡名瀬		123	黒糖 弥生 荒濾過	こくとう やよいあらか	528 円	30度	黒糖の香りと風味が強く残るように荒濾過仕上げ。パンチの利いた濃厚な風味が堪能できます。長所は「お湯割り」にしても味が崩れず風味が伸びるところ。	
指宿地域	指宿酒造	指宿市		37	利右衛門さんの梅酒	うめしゆり えもんさん うめしゆ	528 円	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

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

指宿地域	指宿酒造	指宿市		362	利右衛門 黒	リウエモン クロ	308 円	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。お湯割りか、ロックでどうぞ
	指宿酒造	指宿市		8	赤利右衛門	アカリウエ モン	418 円	25度	甘芋系のサツマイモ「紅薩摩芋」を原料に黒麹の芋焼酎原酒と、「黄金千貫」を原料に白麹の芋焼酎原酒をブレンドした焼酎。
	指宿酒造	指宿市		26	今和泉 篤姫	イマズミ アツヒメ	418 円	25度	2008年NHK大河ドラマ「天璋院篤姫」にちなんだ芋焼酎です。上品で柔らかな香りと旨味のある仕上がりは、女性にはオススメです
	指宿酒造	指宿市		165	薩摩藩	さつまは ん	418 円	25度	薩摩焼酎本来の素朴で深みのある味わい。豊かな香りと黒麹仕込みの旨さをしっかりと感じさせてくれます。
	指宿酒造	指宿市		184	秀水	しゅうす い	418 円	25度	芋焼酎特有の香りを抑えながらも原料の旨みを損なうことなくコクと甘みを鮮やかに引き出しスッキリとした飲み口に仕上げられています。
	指宿酒造	指宿市		318	前田利右衛門	まえだり えもん	418 円	25度	芋の香りは広がりがあり華やかさを感じます。口当たりが良く、癖のないコクで上品な味わい。
	指宿酒造	指宿市		361	利右衛門	リウエモン	418 円	25度	池田湖の麓より湧き出る黄金水と、厳選された甘藷で造られました。本格黒麹仕込み
	指宿酒造	指宿市		100	堅蔵	ケンゾウ	528 円	25度	黒麹のまろやかな風味を、低温上面発酵という手法で作られています。バランスが良く、後味も旨い焼酎です
	大山甚七商店	指宿市		164	薩摩の唄	さつまの ほまれ	418 円	25度	ほんのりとやさしい芋の香りがありサッパリとした喉越し。
	大山甚七商店	指宿市		252	天翔宙	テンショウ チュウ	418 円	25度	新たな焼酎酵母「篤姫酵母」をはじめて使った焼酎。やわらかな風味と、ふくよかな甘味に仕上がっています
大山甚七商店	指宿市		201	甚七	じんひち	528 円	25度	ふくよかで芳ばしい芋の香りと、黒麹特有の深みのある旨み。雑味を感じさせない、ほのかな辛みとキレの良さが特徴です。	
大山甚七商店	指宿市		264	問わず語らず 名もなき焼酎	どわすか たらずな もなき	528 円	25度	芋のふくよかな香りに、奥行きを感じます。マイルドな口当たりでほのかな甘味を持った味わいです。 【限定焼酎】	

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上













指 宿 地 域	佐多二商店	南九州市 顛娃町		48	刀	カタナ	528円	25度	この刀は25度。晴耕雨読・不二才につつくこだわり焼酎。地元南薩摩産・黄金千貫と紅さつまと白麹で仕込む。香が豊かで甘みが強くすっきりとした味わい。
	佐多二商店	南九州市 顛娃町		207	晴耕雨読	せいこうどく	528円	25度	やわらかな甘みの中に味わいを引き締めるおだやかな辛味がある。米焼酎をブレンドし口当たりがよい。
	佐多二商店	顛娃町		303	不二才	ぶにせ	418円	25度	圏外飲むべからず、とうたった芋くさい焼酎。コクが有り味の濃い料理にも負けません。お湯割りどうぞ。
	佐多二商店	顛娃町		315	本垂	ホンタレ	528円	25度	本垂とは蒸留して最初に出てくるハナダレと最後に出てくる末垂れの中間の部分、つまり中垂部分。濃厚で美味しいです
	佐多二商店	南九州市 顛娃町		208	晴耕雨読かめ壺仕込貯蔵(白麴)	セイコウウドクカメツボシコ チョゾウ(シロコウジ)	638円	25度	毎年10月～12月に限定発売。小さなかめ壺で丁寧に仕込み、さらに11ヶ月間にわたりゆっくりとかめ壺で熟成したまろやかな焼酎
	佐多二商店	南九州市 顛娃町		209	晴耕雨読かめ壺仕込貯蔵(黒麴)	セイコウウドクカメツボシコ ミチョゾウ(クロコウジ)	638円	25度	毎年10月～12月に限定発売。小さなかめ壺で丁寧に仕込み、さらに11ヶ月間にわたりゆっくりとかめ壺で熟成した黒麹造りの辛口仕立
	佐多二商店	顛娃町		304	不二才(酷)	ぶにせ(はい)	638円	30度	ハイとは、ろ過ぎていないという意味。通常の不二才よりもさらにパンチの効いたフルボディな芋焼酎
	田村合名会社	指宿市 山川町		159	薩摩の薫	サツマンカオリ	308円	25度	100年以上、地元鹿児島で愛され続けてきた芋焼酎は、香ばしく豊かな香りでしっかりとした味わい。また辛口の後味のキレの良いです。
	田村合名	指宿市 山川町		160	薩摩の薫 純黒	さつまのかおり じゅんくろ	418円	25度	芋の特徴を消すことなく、味・香り・キレを実現し、さらに甕壺仕込みならではの独特のふくよかな熟成感をご堪能いただける焼酎です
	田村合名会社	指宿市 山川町		40	於一の夢	おかつのゆめ	528円	25度	田村合名のレギュラー酒「純黒」と「薩摩乃薫」をいれとどりした絶品芋焼酎！「於一(おかつ)」とは、篤姫の小さい頃の愛称。口当たりは一貫してまろやか。
田村合名会社	指宿市 山川町		161	薩摩の薫純黒甕仕込み	さつまのかおり じゅんくろ かめじこみ	528円	25度	しっかりしているのに角のない、一次と二次仕込みの段階ともに「かめ壺」で仕込まれた、かめ壺仕込みならではの口当たりの良さが魅力です。	
田村合名会社	指宿市 山川町		372	鷲尾	わしお	528円	25度	清酒造りに使われる黄麹を使い、一次、二次ともに甕壺仕込みで造った焼酎。とても飲みやすいので、芋の臭みが苦手な人にも、おススメ	

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

指宿地域	田村合名会社	指宿市山川町		162	薩摩の薫 無濾過 純黒	さつまのかおり じゅんくろ むろか	638円	37度	黒麹を使った本格焼酎。新酒を濾過せずに原酒37度をそのまま瓶詰め。新鮮な芋の香りが甘く、味わいが広がります。キレも良く、深いコクをお楽しみ下さい。
	田村合名会社	指宿市山川町		163	薩摩の薫 無濾過	さつまのかおり むろか	638円	37度	出荷の少ない貴重な一品。白麹で仕込んだ焼酎ですが、度数が37度と原酒なみ。しかも無濾過です。実に深く豊かな芋の骨太の旨みをご堪能ください。
	中俣合名会社	指宿市西方		70	桐野	キノ	528円	25度	芋焼酎では珍しく、麴米に山田錦を使用。滑らかな口当たり、口中に広がる甘い香り、厚みのある抜群の旨みと余韻が楽しめる焼酎
	中俣合名会社	指宿市西方		268	渚の篤姫御殿	なぎさの あつひめ ごてん	528円	25度	南薩摩産の「黄金千貫」と麴米に鹿児島産のヒノヒカリを用いた無濾過仕上げの焼酎。飲みやすい甘口タイプで焼酎初心者にも女性にもオススメ
大隅半島地域	岩川酒造	大隅町岩川		342	弥五郎どん	ヤゴロウドン	308円	25度	ストレートでの香りの立ち上がりはやや押さえ気味。しかし、お湯割りで飲むとふくらみのある旨味とコクが味わえる
	岩川酒造	大隅町岩川		168	薩摩邑	さつまむら	418円	25度	全体的にクセがなく、スッキリとした後口で、抑えられた甘味とともに通好みの仕上がりになっています。後口も悪くなく、心地良い余韻を残す
	岩川酒造	大隅町岩川		23	一兆	イチチョウ	528円	25度	黒麹を使用することで甘い香りと味に深みが出ています。また荒漉し濾過で旨味が十分残った芋焼酎本来の旨み、甘味が十分に引き出された焼酎。
	岩川酒造	大隅町岩川		245	甜	テン	528円	25度	常圧蒸留・黒麹。芋の風味は残しつつ、すっきりとした後味と 熟成焼酎ならではのまろやかでほのかな芋の甘みが楽しめるおすすめ焼酎。
	老松酒造	志布志市大崎町		356	ゆうのころ	ユウノコロ	418円	25度	厳選された鹿児島県産のさつま芋のみを使用。芋のふくよかな甘みと黒麹ならではの風味が味わいに奥行きを出しています。
	老松酒造	志布志市大崎町		151	薩摩嵐	さつまあらし	528円	25度	なめらかでトロミを感じる様な口当たりで角の取れたまろやかな味わい。スッキリとした香りが特徴
	老松酒造	志布志市大崎町		253	呑酔楽	てんすいらく	528円	25度	癖のない洗練された味わい。素朴な味わいながらも芋の香り、旨みが程よく主張された芋焼酎です
	太久保酒造	志布志市明大崎町		287	華奴	はなやつこ	418円	25度	すっきりとした飲みやすさで、初めて芋焼酎を飲まれる方や女性にも人気がある一品です

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

大隅半島地域	太久保酒造	志布志市明大崎町		288	黒粹 華奴	はなやっこくすい	418円	25度	まろやかな口当たりは、甕壺仕込みならではの…。ふくよかな芋の香りで、バランスのとれた味わいです。
	太久保酒造	志布志市明大崎町		275	ねむれねむれ	ネムレネムレ	528円	25度	黒麹と特別な酵母を使用し、甕壺で仕込み、じっくり熟成された芋焼酎です。熟成された落ち着きある風味と、柔らかな甘さを持った焼酎
	太久保酒造	志布志市大崎町		276	野井倉	ノイクラ	528円	25度	野井倉開田のヒノヒカリ、割水は志布志の名水「御前の水」、原料芋は大隅町産黄金千貫と、100%地元原料にこだわった焼酎です。
	太久保酒造	志布志市大崎町		360	鸞	ラン	528円	25度	手造りの黒麹を使用して醸しだした焼酎で出荷数は非常に少なく、「森八」「侍士の門」と並んで、非常に人気が高い焼酎です
	太久保酒造	志布志市大崎町		176	侍士の門	サムライシノモン	1,078円	25度	芋焼酎にありがちなもったり感のない爽やかな味。どなたにも好感度たっぷりの甘さを感じられて、その後のキレ味が抜群の焼酎
	神川酒造	鹿屋市永野田町		55	神之川	かんのかわ	418円	25度	神之川は、甕壺仕込みならではの、とてもマイルドな味わいに仕上がった一品。度数の割にはとても飲みやすいといえるでしょう
	神川酒造	鹿屋市永野田町		134	古代照葉樹林	こだいしよ うようじゅ りん	418円	25度	芋焼酎らしい、いも本来の豊かな香りが立ちこめます。お湯割ですとこの薫りが一層引き立ち甘みも出てくる喉ごしのまろやかな甘い焼酎
	神川酒造	鹿屋市永野田町		50	別撰 神川	かみかわ	528円	25度	造り手一人一人が、おいしい焼酎のためにと手間を惜しむことなく、丁寧に丁寧に造られています。大変綺麗な飲み口と香り、ぜひ一度お試しください
	神川酒造	鹿屋市永野田町		263	漣とろ	とろとろ	418円	25度	まろやかなコクと深いわいをもちつつ、芋焼酎通も納得の旨さを持った芋焼酎の決定版。鹿児島県外には極僅かしか出荷されていない限定焼酎です
	小鹿酒造	鹿屋市吾平		130	小鹿	コジカ	308円	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。
小鹿酒造	吾平町		131	小鹿 黒麹	コジカ ク ロコウジ	308円	25度	芋焼酎本来の味、香りを楽しみたい方にお湯割りのお好きな方におすすめ	
小鹿酒造	吾平町		316	本にごり	ホンニゴリ	308円	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。	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円

418円

528円

638円以上

大隅半島地域	小鹿酒造	吾平町		317	本にこり黒麹	ホンニゴリクロコウジ	308円	25度	昔懐かしいにこり焼酎。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、特有の甘み特徴。
	小鹿酒造	吾平町		3	青とんぼ	あおとんぼ	418円	25度	青空をイメージさせるボトル同様、スッキリとした爽やかな味で、初めての方にもおススメの一品。ロックやストレートが美味しい!
	小鹿酒造	吾平町		33	いも焼酎仕込み 小鹿梅酒	うめしゅこじかうめしゅ	418円	14度	芋焼酎の香りをしっかりと残し梅の香りと絶妙にマッチしています。サラッとした甘さで焼酎がサッパリ感を出している様な味わいの梅酒
	小鹿酒造	鹿屋市吾平		132	小鹿の里【鹿児島限定】	コジカノサト【カゴシマゲンテイ】	418円	25度	小鹿酒造のある一帯は、早期米生産地。その「新米(にかごめ)」を麴米に用い、米からくるちょっとツンとくる嫌な香りをなくしました。濃厚な甘さの鹿児島限定焼酎です
	小鹿酒造	鹿屋市吾平		306	紅とんぼ	ベニトンボ	418円	25度	焼酎の中に上品な香りとうまみを引き出すことをテーマに造られました。お湯割でお飲みいただきたい焼酎。ふわりと湯気に漂う芳醇な香りとうまみのバランスが秀逸です。
	小鹿酒造	吾平町		31	美し里	うましさと	528円	25度	香りを造る白麹と、うまみを醸す黒麹を併用。とても優しい穏やかな芋の香りが広がります。軽くて爽やかな飲み口
	白玉醸造	肝属郡大根占町		192	白玉の露	しらたまのつゆ	308円	25度	焼酎独特のとげとげしさが、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
	白玉醸造	肝属郡大根占町		101	元老院	げんろういん	418円	25度	魔王の姉妹品と言ってよい元老院 芋焼酎と麦焼酎をブレンドし樽貯蔵することで淡い琥珀色の焼酎です。まるやかで口当たりがいい
	白玉酒造	肝属郡大根占町		255	天誅	てんちゅう	528円	25度	こだわりを持った仕込みの至誠心を貫き、米焼酎の持つ深い味わいと芋焼酎のまろみが調和した風味豊かな焼酎。
	白玉酒造	肝属郡大根占町		319	魔王	マオウ	968円	25度	熟成酒ならではの飲み飽きしない、おだやかな風味が香たち豊かな余韻を残すまさに名門の粹の焼酎。
白露酒造	指宿市山川		193	白露 黒麹	しらつゆくろ	308円	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	
白露酒造	指宿市山川		194	白露 白麹	しらつゆしろ	308円	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	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

大隅半島地域	白露酒造	指宿市山川		30	岩いずみ	いわいずみ	418円	25度	黄金千貫をベースに蒸留された純粋な原酒常圧蒸留のしっかりした風味味わいの焼酎に減圧蒸留の飲みやすい味わいの焼酎をブレンド
	新平酒造	曾於郡		73	金計佐	きんげさ	638円	25度	古式の焼酎造りを再現した木樽錫蛇管蒸留で蒸留され、やさしく深みのある味わいに仕上がっています。
	大海酒造	鹿屋市		19	一番雫	イチバンシズク	308円	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。
	大海酒造	鹿屋市		156	さつま大海	サツマタイカイ	308円	25度	芋焼酎造りの伝統を守り続け、地元も主に愛飲される焼酎です。芋焼酎らしい重厚な香りと味の本格的な芋焼酎
	大海酒造	鹿屋市		32	海	ウミ	418円	25度	黄麹を使い低温発酵させ減圧蒸留した。仕込み水は温泉水寿鶴を使用。クリアーな甘さが有り軽やかな飲み心地。
	大海酒造	鹿屋市		187	常熱蒼々	ジョウネツソウソウ	418円	25度	人気銘柄「大海蒼々」は「減圧蒸留」に対し、この「常熱蒼々」は「常圧蒸留」。濾過も手作業。フルーティーな香りがますます豊になりました
	大海酒造	鹿屋市		219	大海蒼々	タイカインソウ	418円	25度	減圧蒸留でやさしく取り出されました。クセを抑えたふくよかな甘味、フルーティーでさわやかな香りは、ロックや水割りにもお勧めです
	大海酒造	鹿屋市		43	海王	かいおう	528円	25度	ミネラルバランスに優れた温泉水「寿鶴」を使用し、減圧蒸留。やさしい香りでスッキリとした味わい、くせのない甘みが特徴です
	大海酒造	鹿屋市		79	くじらのボトル	クジラノボトル	528円	25度	表のラベルは大海原のクジラの絵だけ。裏ラベルに酒名。華やかで軽快な口当たりはお湯・水割りどちらにも向く。
	大海酒造	鹿屋市		80	くじらのボトル 綾紫	くじらのぼとるあやむらさき	528円	25度	契約栽培された紫芋と、国産米コシヒカリを原料に、本格的な芋の香りの強い呑みごたえのある焼酎
	大海酒造	鹿屋市		218	大海 原酒	タイカイゲンシュ	968円	38度	蒸留したままの原酒を寝かせ、そのまま無濾過で瓶詰し、年1回の限定生産。38度の「原酒」で、フルーティーな香り味わい。ロックがお勧め
丸西焼酎	志布志市有明		202	酔がこい	すいがこい	418円	25度	キレがあり、芋の風味を軽減した「芋っぽさが少なめでなおかつ芋の旨みを残した呑みやすさを追求した焼酎ロックがおススメ	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

大隅半島地域	丸西酒造	志布市有明		323	丸西 紅いもにごり	マルニシベニイモニゴリ	418円	25度	高級芋『種子島ロマン』の果実のような香りと甘みとコクが味わえるように濾過は最小限に抑えてあります。紅芋のうすにごり(荒濾過)はたいへん珍しいです
	丸西酒造	志布市有明		324	丸西 黒麴	マルニシクロコウジ	418円	25度	丸西酒造では、白麴が主体であり黒麴は造っていませんが、この黒麴が丸西を代表する人気商品です。薄っぺらくない口当たりの良い芋焼酎です。
	丸西酒造	志布市有明		325	丸西 白麴	マルニシシロコウジ	418円	25度	白麴で仕込んだ芋焼酎。黒麴と比べふんわりとしたやさしい香りと芋の旨みを感じることができます。より芋本来の味わいを味わいたい方はコチラがオススメです。
	丸西焼酎	志布市有明		359	蓬乃露	よもぎのつゆ	418円	25度	コクのある濃厚な味わいで飲み応えがあります。お湯割りがお勧めです。
	丸西焼酎	志布市有明		199	深海うなぎ	シンカイウナギ	528円	25度	古式甕つぼ仕込み、荒濾過黒麴仕立てで醸された古風で、しっかりとした風味豊かな味わい
	丸西酒造	志布市有明		200	深海うなぎ 紅芋仕込み	しんかいうなぎべにいもしこみ	528円	25度	「紅芋深海うなぎ」月産300本の超限定品。創業約90年の老舗焼酎蔵の芋焼酎です。昔ながらのかめ壺を用い、奥深い味わいを出すために黒麴仕込。
	丸西焼酎	志布市有明		332	むかしむかし	ムカシムカシ	528円	25度	月産700本しか製造されない少量限定品。スートふかし芋の香りにつつまれ、ほんとうに口当たりがやわらかい焼酎です
	丸西焼酎	志布市有明		185	純粋	じゅんすい	638円	25度	熟成した豊かな香りと、さわやかなやさしい風味、純粋はそんな焼酎です
	若潮酒造	志布市安楽		172	さつま若潮	サツマワカシオ	308円	25度	地元でも人気の高い焼酎。いもの柔らかな甘みがしっかりしていながら、後口がサッパリとキレのある味わい。とくにお湯割りがおすすめ
	若潮酒造	志布市志布町		99	さつま黒若潮	くろわかしお	418円	25度	若潮の黒麴仕込み、黒麴ならではの昔懐かしいコクのある飲み応えのあるまろやかな焼酎です
若潮酒造	志布市安楽		231	たんこどん	タンコドン	418円	25度	樽・桶職人を鹿児島弁で「たんこどん」と呼びます。現在日本で唯一の木樽蒸留器職人「津留辰矢」さんの手造りの蒸留器作られました	
若潮酒造	志布市安楽		301	風来坊	ふうらいぼう	418円	25度	甕貯蔵 木桶蒸留機で常圧蒸留後、かめ壺仕込みにて熟成させた究極の甕仕込芋焼酎。木桶の木の香りとほのかな甘みを満喫できます	

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円
418円
528円
638円以上

大隅半島地域	若潮酒造	志布市安楽		370	わかしおの梅酒	わかしおのうめしゅ	418円	13度	鹿児島大隅産の梅実を本格芋焼酎(さつま若潮)で漬込んだ無添加の梅酒。おばあちゃん手造りのような甘すぎずさっぱりとした中にもコクのある梅酒です。
	若潮酒造	志布市安楽		58	樵	キコリ	528円	25度	地下1117メートルから採水した天然水「樵の分け前」で割り水した本格芋焼酎です。まろやかな味わいと芳醇な香味。
	若潮酒造	志布市安楽		210	千亀女	せんがめじょ	528円	25度	お湯割り・水割りなど飲み方を問わず、木樽蒸留特有のまろやかで、やわらかな甘さのある芋焼酎。スッキリとしたタイプ
	若潮酒造	志布市安楽		211	千亀女 荒濾仕上げ ～舞～	せんがめじょあらごししあげまい	528円	25度	地元大隅産の新鮮なさつまいもをかめ壺で仕込み木樽蒸留にてじっくりと醸し、濾過を粗くした荒濾し仕込み。昔ながらの香りたつ芋焼酎の風味を存分味わえます。
	若潮酒造	志布市安楽		212	千亀女 紫芋仕込み	せんがめじょべにいも	528円	25度	紫芋で仕込みをした限定の「千亀女」の限定品。柔らかくコクある深みと上品で華やかな甘みが共に広がります。また後味のキレ良い。
	若潮酒造	鹿児島志布市		213	千刻蔵の隠し玉	せんごくくらのかくしだま	528円	25度	地元原産の原料を用いて金時芋・酒米(レイホウ)を絶妙なバランスで仕込んだ手造りの焼酎です。
	若潮酒造	志布市志布町		250	天使のうたた寝	テンシノウタタネ	528円	25度	木桶蒸留機とかめ壺仕込みで「黄金千貫」を黒麹で蒸留。熟成もかめ壺で寝かされ、ほのかな芋の甘みある香りと柔らかく落ち着いた焼酎
鹿児島市地域	相良酒造	鹿児島市柳町		145	相良	サガラ	418円	25度	薩摩下田七窪の銘水を使用し、厳選されたコガネセングン(芋)を白麹で仕込んだ焼酎です。水割り・湯割り・ロックいずれもおすすめ
	相良酒造	鹿児島市柳町		146	相良仲右衛門	サガラナカウエモン	528円	30度	焼酎の旨みが最も幅広く味わたる度数がアルコール分30%といわれます。ストレートでもおいしく色々な飲み方が楽しめます
	さつま無双	鹿児島市七ツ島		52	かめつぼ仕込み	かめつぼじこみ	418円	25度	一次仕込み、二次仕込み共に甕壺で仕込み熟成を終えた「もろみ」を木桶蒸留機を通して造られた薩摩の伝統製法のこだわり品
	さつま無双	鹿児島市七ツ島		72	極の赤	きわみのあか	418円	25度	「紅さつま」を使用しています。やさしい口当たりでその後口の中に芋の甘みと香りが広がっていきます。ぜひぜひロックでおためし下さい
	さつま無双	鹿児島市七ツ島		149	桜門	さくらもん	418円	25度	いも焼酎でありながら「いやな、いも臭さ」のしない全く新しい「さわやかで風味豊かな」焼酎の誕生です

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

鹿児島市地域	さつま無双	鹿児島市七ツ島		158	薩摩七十七石	サツマナナジユウ ナナマン ゴク	418円	25度	白麴を用いて甕壺で仕込み、木桶蒸留器で蒸留するという、伝統的な製法で作られた焼酎。飲みやすくコクも十分。水割り、お湯割りどうぞ
	さつま無双	鹿児島市七ツ島		240	強武貴紋次郎	つわぶき もんじろう	418円	25度	ネーミングの面白さとつわぶきの葉をラベル化した話題の商品。黒麴原酒をブレンドした上品な香りと甘味を醸した、温冷両用タイプ。
	さつま無双	鹿児島市七ツ島		49	竈	カマド	528円	25度	甕熟成の無濾過芋焼酎！2ヶ月に一度出荷の限定焼酎！熟成感のある、まろやかで旨みのある芋焼酎です！キレも良く、飲み飽きしない芋焼酎
	さつま無双	鹿児島市七ツ島		257	天無双	テンムソウ	528円	30度	30度と言われなければわからないくらい、度数を全く感じさせないほどのサッパリとした口当たりです。白麴によるキレもバツグンです。
	さつま無双	鹿児島市七ツ島		258	天無双(栗黄金芋)	テンムソウ(クリコ) ガネイモ)	528円	25度	「栗黄金」と「黄金千貫」を使用。それぞれを甕で仕込んで出来上がった原酒をブレンドし、ふたつの持ち味を生かした香り高くまろやかな焼酎
	さつま無双	鹿児島市七ツ島		338	もぐら	モグラ	748円	25度	芋焼酎土竜(もぐら)は、名水といわれる七窪の自然湧水を使い無濾過で造られております。インパクトのある芋焼酎です
	東酒造	鹿児島市七ツ島		138	寿百歳	ことぶき ひやくさい いくろ	418円	25度	黒麴・芋(黄金千貫)
	東酒造	鹿児島市七ツ島		139	寿百歳	ことぶき ひやくさい いしろ	418円	25度	白麴・芋(黄金千貫)
	東酒造	鹿児島市小松原		144	西郷庵	さいごうあん	528円	25度	【鹿児島限定】黒麴で発酵し、時間差で黄麴を追麴し造りあげた本格芋焼酎。広がりのある芋の香りとまろやかで濃厚な味わい
	東酒造	鹿児島市七ツ島		269	七窪	ななくぼ	528円	25度	穏やかなとても優しい香り。やさしい口当たりと、軽やかでサラリとした喉ごし。飲みやすいタイプの芋焼酎。
東酒造	鹿児島市七ツ島		270	七窪 芋々彩々	ななくぼ いもいも さいさい	528円	25度	紅芋3種、紫芋3種、白芋2種の合計8種類の原料芋で、白麴・黒麴別など十種類の原酒を醸造。それぞれに貯蔵熟成の焼酎をブレンド。太い味わいの焼酎。	
東酒造	鹿児島市七ツ島		104	豪放磊落	ごうほうらいらく	638円	25度	木樽蒸留・甕壺仕込み・すっきりとした香りと、まろやかな味わいの飲みやすい芋焼酎です。ロック、水割りがお勧めです。	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円

418円

528円

638円以上

鹿児島市地域	本坊酒造	鹿児島市南栄		293	美鹿児島 (BLACK)	ピカゴシマ (BLACK)	418円	25度	微かに白濁しているのは無濾過の酒の証。口当たりのなめらかさの中に微量な苦みかと甘さが同居する旨い焼酎
	本坊酒造	鹿児島市南栄		294	美鹿児島 (WHITE)	ピカゴシマ (WHITE)	418円	25度	郷土、美しい鹿児島が、いつまでも鹿児島らしくあるようにと願いを込めて作られた焼酎。黒麹同様に旨い焼酎
	本坊酒造	鹿児島市		329	磨千貫	みがきせんがん	528円	25度	芋の中心部分のみを使用し、低温発酵・常圧蒸留による製法で造られた、サッパリとした味わいの焼酎です。
霧島市地域	木場酒造	末吉町		64	木場黒カメ仕込み	きばくろかめ	418円	25度	コクのある味わいと、柔らかな芋の香りが特徴。甘口タイプの焼酎です。
	木場酒造	末吉町		232	丹宗	たんそう	528円	25度	淡白な飲み口ながら、柔らかな芋の香りが程よく主張されています。
	木場酒造	末吉町		295	一人蔵	ひとりくら	528円	25度	さっぱりとした甘さが印象的です。落ち着いたあるまろやかな口当たり。
	霧島町蒸留所	霧島市田口		9	明るい農村	あかるいのうそん	528円	25度	深いコクで芋の甘味も豊かです。まろやかな飲み口で、人気があります。
	霧島町蒸留所	霧島市田口		10	明るい農村 赤芋 [蒸留したて]	あかるいのうそん あかあも	528円	25度	ふくよかでほんのり甘い香り。含むと角のない円やかな口当たり、そして芋の甘みが口一杯に広がります
	霧島町蒸留所	霧島市田口		41	奥霧島	おくきりしま	528円	25度	黒麹特有の甘さとコクで、まろやかさを一段と引き出した芋焼酎です。
	霧島町蒸留所	霧島市田口		68	霧島町蒸留所 (黒麹)	きりしまちようこうじ	528円	25度	原酒のうまさ、水のおいしさをそのまま残すため、ろ過はごく控えめ。濃厚な味と芳醇な香りを追求した焼酎。キレの良さも十分です
	霧島町蒸留所	霧島市田口		69	霧島町蒸留所 (白麹)	きりしまちようしろこうじ	528円	25度	原酒のうまさ、水のおいしさを、そのまま残すため、ろ過は、異物混入を防ぐ程度の、ごくごく控えめにしました。(ほぼ無ろ過)
霧島町蒸留所	霧島市田口		277	農家の嫁	のうかのよめ	528円	25度	じっくり焼いた焼芋を使用した貴重な「炭火焼き・焼芋焼酎」です。焼芋にした事で、香ばしさとコクのある甘みを持った芋焼酎です	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

霧島市地域	霧島蒸留所	霧島市田口		278	農家の嫁(紫)	ノウカノメ(ムラサキ)	528円	25度	手間・暇かけてできあがった業界初の「炭火焼き・焼芋焼酎」です。香ばしさと、コクのある甘味を、お湯割り、ロックでお楽しみください。個性的な芋焼酎
	霧島横川酒造	霧島市横川町		191	白玉の雫	しらたまのしづく	308円	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ろやかさ、清涼感のある味わいが特徴です
	霧島横川酒造	霧島市横川町		25	鉄腕伝説 稲尾和久	いなおかずひさ	418円	25度	霧島山系に脈々と湧く「蒼き水」との出逢いが焼酎好きの「稲尾和久」をして、「この水を使って日本一の焼酎を造りたい」と言わしめたそうです。
	霧島横川酒造	霧島市横川町		297	微風烈風	ビフウレツブウ	418円	25度	とても飲み口柔らかかで、芋の甘さと若干ですがキリッとした辛さを感じます。どんどん旨みが広がっていきます。
	佐藤酒造	霧島市		153	さつま黒	さつまくろ	528円	25度	有名な佐藤黒のベース酒。黒こうじ仕込みの本格派!! 重厚な味わいです。ロックで楽しめるのが一番だと思います
	佐藤酒造	霧島市		155	さつま白	さつましろ	528円	25度	有名な佐藤白のベース酒。白麹仕込の甘さと香りをお楽しみください
	佐藤酒造	霧島市		175	佐藤 麦	さとうむぎ	748円		原料の麦の特性を生かし、素直で厚みのある原料由来の甘さと香りを表現した麦焼酎です
	佐藤酒造	霧島市		173	佐藤 黒	サトウ クロ	1,078円	25度	黒麹仕込で骨太な仕上がり。さつま芋の甘みと力強い香りが楽しめます。白麹仕込みと好一对。
	佐藤酒造	霧島市		174	佐藤 白	サトウ シロ	1,078円	25度	麹仕込み特有の柔らかさとまろやかさ、スッキリした後味。佐藤白は近年の芋焼酎ブームの中でも、高評価でファンの多い逸品
	万膳酒造	霧島市国分		326	萬膳	マンゼン	1,078円	25度	手作り・甕仕込み・木樽蒸留。やわらかな味わいだがしっかりと自己主張する酒。ふくよかな酒質はお湯割りに最適。
万膳酒造	霧島市国分		327	萬膳庵	マンゼンアン	1,078円	25度	地元霧島産こだわりの厳選素材を用い「手作り麹」「かめ壺仕込み」「木樽蒸留」で醸した無ろ過・無調整の焼酎です	
万膳酒造	霧島市国分		322	真鶴	マナヅル	1,188円	25度	小さな山小屋の蔵・万膳酒造で造られた生産数の少ない非常に希少な品。白麹仕込みで造られたまろやかな味。じつに旨い焼酎です	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

国分・始良地域	国分酒造	国分市川原		28	いも麴 芋	いもこうじいも	418円	25度	“芋”の香りが前面に押し出され、淡白でキレのある味わい。飲み方を問わず“芋”を味わえます。
	国分酒造	国分市川原		129	国分黄麴蔵	こくぶきこうじくら	418円	25度	芋焼酎特有の香りは抑えられ、甘さの際立ったフルーティーな香り味わい。
	国分酒造	国分市川原		222	大正の一滴	たいしょうのいつてき	418円	25度	癖になる独特の香りは、アルコールを感じさせない。口当たりも良く、味わい深い逸品です。
	国分酒造	国分市川原		223	大正の一滴 蔓無源氏	タイショウナイトキツルナシゲンジ	638円	26度	約100年前(明治40年)に見つかった在来品種のさつまいも「蔓無源氏」を使用。大正時代にこだわった芋焼酎ができあがりました
	国分酒造	国分市川原		128	国分 純芋	コクブジュンイモ	638円	33度	全量が芋麴。麴に黄麴を使い、無濾過無調整で熟成。黄麴の華やかさがあり、キレと旨みが奥深く複雑な味わいの焼酎
	薩摩酒造	加治木町		365	龍門の滝	リュウモンノタキ	308円	25度	コガネセンガンを原料に白麴で仕込んだ。香りはおだやかすっきりした味わいで飲みやすい。ロックでどうぞ
	中村酒造場	国分市湊		267	なかむら	なかむら	1,518円	25度	自然農法にこだわった原料により醸した特別限定焼酎です。風味が醸した深い味わいが遥かな酔心地を誘います。
	中村酒造場	国分市湊		66	玉露(白麴)	ぎょくろしろ	418円	25度	白麴を使った手造り焼酎。やわらかな甘みがあり、すっきりとした味わいに仕上げられておりお湯割りでも水割りでもお勧めです
	中村酒造場	国分市湊		65	玉露(黒麴)	ぎょくろくろ	418円	25度	黒麴を使った手造り焼酎。酒銘はお茶の玉露にちなみ、焼酎界最高位の焼酎になるように願ってつけられました。
	白金酒造	始良市脇元		38	和助の梅酒	うめしゅわすけうめしゅ	418円	13度	日本最古の蔵元白金酒造の五代目と助で漬け込んだ限定梅酒。開聞山麗菜の蜂蜜を使用し上品な甘さに仕上がっています。
白金酒造	始良市脇元		363	龍しらかね	りゅうしらかね	418円	25度	雑味がなく口当たりは非常にやさしい感じです。後で白金さんの特徴である芋の強い風味が来て最後にはキレのよさがあります	
白金酒造	始良市脇元		59	喜左衛門	きざえもん	418円	25度	焼酎づくりに欠かせない仕込み水は名水龍ヶ水をを使用し、木樽蒸留で丹精込めて作ったコクの違いを堪能ください。	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円
418円
528円
638円以上

国分・始良地域	白金酒造	始良市脇元		364	龍神蔵	リュウジンクラ	418円	25度	口当たりはふくよかで、やさしい旨みたっぷりの味わいが広がります。ラベルはタレントの片岡鶴太郎さん作です。
	白金酒造	始良市脇元		135	五代目和助	ごだいめわすけ	418円	25度	黒麹独特の枯れたような風合いと木桶蒸留による芋らしい甘さが柔らかく、しっかり芳しく艶のある香り。
	白金酒造	始良市脇元		136	五代目和助 粹手づくり	ごだいめわすけいきてづくり	528円	25度	原料となる芋には鳴門金時を使用しました。通常の黄金千貫では味わえない上品な甘さと味わいの濃い芋焼酎に仕上がりました。
	白金酒造	始良市脇元		244	手造り焼酎 石蔵	てづくりしょうちゅういしくら	738円	25度	一次二次共に甕仕込み・木桶蒸留。芋の香りが高く、柔らかい飲み口。濃厚な芋の味わいをお楽しみ下さい。
	白金酒造	始良市脇元		189	白銀坂(黒麹)	シラガネザカ(クロ)	858円	37度	白金酒造独特の磨き芋仕込み(仕込前処理として丁寧に芋の皮をむき雑味成分の元を排除)ます。日本酒で言う吟醸酒ということですね
	白金酒造	始良市脇元		190	白銀坂(白麹)	シラガネザカ(シロコウジ)	858円	37度	白金酒造独特の磨き芋仕込み(仕込前処理として丁寧に芋の皮をむき雑味成分の元を排除)ます。日本酒で言う吟醸酒ということですね
	日当山酒造	霧島市隼人町		13	アサヒ	アサヒ	308円	25度	蔵元のある隼人町で最も飲まれる地域に根ざした芋焼酎。お湯割りが旨い、男っぽい骨の太い風味が楽しめます。
	日当山酒造	霧島市隼人町		214	千秀	センシュウ	418円	25度	減圧蒸留製法。ほのかにメロンのような香りがする。芋焼酎らしくない香りで、ロックですっきりとした味わいを。
	日当山酒造	霧島市隼人町		272	にごり黒	ニゴリクロ	418円	25度	黒麹を使用し濾過を最小限に抑たので、焼酎本来の旨み成分を逃がさずに、力強い味。ほんの少しですがにごってます
	日当山酒造	霧島市隼人町		298	百秀	ひやくしゅう	418円	25度	白麹ベースで、製造過程で清酒用の添え黄麹を加えることで、芋のいやな臭いを押さえながら、芋本来の甘味を引き出しています
黄金酒造	霧島市分敷根		169	さつま蘭(黒麹)	さつまらん(くる)	528円	25度	うまさの秘密は焼酎の原材料だけでなく、麹にも芋を使った新醸造法にあります。芋の持つ味、香りを100%求めた結果、ここに辿り着きました	
黄金酒造	霧島市分敷根		170	さつま蘭(白麹)	さつまらん(しろ)	528円	25度	うまさの秘密は焼酎の原材料だけでなく、麹にも芋を使った新醸造法にあります。芋の持つ味、香りを101%求めた結果、ここに辿り着きました	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円

418円

528円

638円以上

国分・始良地域	酒造	蔵元	銘柄	度数	価格	特徴
川内・さつま町・市来・串木野地域	黄金酒造	霧島市分敷根	 さつま蘭芋全量	25度	638円	ほのかな甘い香りと全量さつまいものピュアなおいしさが特徴です
	植園酒造	薩摩郡宮之城町	 園乃露	25度	418円	口当たりがよく、ふんわりとふくよかな芋の香りがあります。味わいに骨格を感じる芋焼酎です。
	植園酒造	薩摩郡さつま町	 竹翁	25度	528円	園乃露を3年間寝かせた古酒をベースに独自のブレンドを施し創られた限定焼酎。
	オガタ酒造	薩摩川内市	 おかがいも	25度	418円	日当たり、水はけ良好の丘畑栽培厳選芋仕込みです。甘味、口当りの良さ、旨みどれをとっても最上等の焼酎です
	オガタ酒造	薩摩川内市	 鉄幹	25度	418円	素朴で芳醇な芋の香り。程よいコクがあり、口当たりのよい飲みやすい芋焼酎です。
	オガタ酒造	薩摩川内市	 鉄幹黒	25度	418円	しっかりとした芋の香りが生きています。まるやかで深みのある甘さと、後味のキレが印象的です。
	オガタ酒造	薩摩川内市	 鉄幹紅	25度	528円	紅あずまを使用した「紅鉄幹」では、まるやかさを実感することができる焼酎です
	オガタ酒造	薩摩川内市	 壺酒の杯	25度	748円	壺仕込みの焼酎原酒を5年間長期熟成させました。アルコールの刺激をほとんど感じさせないまるやかで優しい味わい。
	祁答院蒸留所	薩摩川内市	 青潮	25度	528円	ふわりと、やさしい芋の香りで、爽快な甘みを感じられます。キレも良く、飲みやすいので、女性や初心者の方にもオススメです
	祁答院蒸留所	薩摩川内市	 赤椿	25度	528円	この希少な顔娃娃紫を、かめ壺で丁寧に仕込みました。果実のような上品な香りがあり、まるやかな甘さが特徴です
祁答院蒸留所	薩摩川内市	 木々の目覚め	25度	528円	木槽仕込。角の取れた丸みのある暖かな口当たりが、特徴的だけして濃い芋焼酎ではないのですが、ロックでもうまい	
祁答院蒸留所	薩摩川内市	 黒椿	25度	528円	昔ながらの伝承的なむろでの手造り製法。蔵の裏山にある洞窟貯蔵庫にて、1年間貯蔵。穏やかな含み香と落ち着いた風味が特徴です	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

川内・さつま町・市来・串木野地域	小牧酒造	薩摩郡さつま町		18	伊勢吉どん	イセキチドン	308円	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。
	小牧酒造	薩摩川内市宮之城町		142	小牧	こまき	418円	25度	芋のふくよかな香りと、味わいが存分に引き出されています。芳ばしさにも似た風味がアクセントとなったキレのある味わいの本格芋焼酎
	小牧酒造	薩摩川内市宮之城町		20	一刻者	いっこつもん	528円	25度	芋の風味や味わいを活かすため、麴も芋麴を使用し、手造りで仕込んだ”芋”100%の風味豊かな芋焼酎。
	小牧酒造	薩摩郡さつま町		21	一尚	いっしょう	528円	25度	黒麹菌と江戸酵母(清酒用酵母)を用い、創業時から使用している甕にて仕込みました。創業から100年培ってきた技術の粋を終結させてできた逸品です
	小牧酒造	薩摩川内市宮之城町		53	鴨神楽	かもかべら	528円	25度	サッパリとした口当たりで、やさしく芋の味わいが口の中に広がります。喉越しがよく、上品な芋焼酎って感じです。
	小牧酒造	薩摩川内市宮之城町		305	紅小牧	べにこまき	858円	25度	赤芋特有のフルーティーで花のような甘い香り。ほのかな甘みとキレの良さが特徴。
	塩田酒造	薩摩川内市		368	六代目百合	ロクダイメユリ	528円	25度	芋の香りが強く辛口タイプ。しっかりとした旨みが口当たりを和らげ、喉通りの良い芋焼酎です。飲み方を問わずお楽しみいただけます。
	塩田酒造	薩摩川内市		369	六代目百合 35度	ろくだいめゆり35ど	638円	35度	塩田酒造がただ一つ造る銘柄。一度飲んだら忘れることのできない香りや味わい。香りは鮮烈、味は濃厚。35度なのでより濃厚な味わいを愉しめます。
	軸屋酒造	薩摩川内市宮之城町		177	紫尾の露 壺仕込み	しびのつゆ	418円	25度	芋のフルーティーな甘味が何ともいえず、ホクホクした柔らかさが前面に出ています。重厚で奥行きのある味わい。すっきりとして飲みやすい
	軸屋酒造	宮之城町		296	鄙の蔵人	ヒナノクラブト	418円	25度	麴は柔らかさと繊細さをあわせもつ白麹を使用。豊かな香りとスッキリとした風味豊かな味わいの中に薩摩芋の甘味が感じられる芋焼酎
軸屋酒造	宮之城町		366	美酔焼酎 凜	りん	528円	25度	黒麹仕込みで、当初、軸屋麻衣子さんが杜氏として初めて手掛けた銘柄。権之助甕蔵で仕込み1年間甕貯蔵した年2回の限定品	
白石酒造	いちき串木野市		285	花蝶木虫	はなちようきむし	418円	25度	手造りで麴造り行い一次、二次仕込を共に甕仕込の芋焼酎。柔らかい芋の香りと甘さ、コクがありながらスーと消える後味の切れの良さが特徴の焼酎。	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

川内・さつま町・市来・串木野地域	白石酒造	いちき串木野市		286	花と蝶	はなとちよう	418円	25度	深みのある個性豊かな香りとまろやかな甘さが印象的です。お湯割りがお勧め。
	白石酒造	いちき串木野市		248	天狗櫻	てんぐざくら	528円	25度	原料の芋や麴から引き出される香りを存分に活かし、口当たりの柔らかい芋焼酎です。キレの良い甘口タイプです。
	白石酒造	いちき串木野市		249	天狗櫻35度	てんぐざくら35ど	638円	35度	華やかな芋の香りもしっかりとしたコクと旨味があります。そして優しい口当たりが特徴の天狗櫻。35度ですので旨味のボリューム感もお楽しみ頂けます
	田崎酒造	いちき串木野市		227	七夕	タナバタ	308円	25度	明治20年、初代当主が良質の水を求めてこの地に創業して百有余年、地元の方に愛されている焼酎。
	田崎酒造	いちき串木野市		42	鬼火	おにび	528円	25度	通常のいも焼酎は蒸したいもを使用しますが、この「鬼火」は焼いもを使います。ですから香ばしさが感じられます。
	田崎酒造	いちき串木野市		215	千夜の夢	せんやのゆめ	528円	25度	1000日貯蔵熟成した焼酎。芋焼酎独特のクセを抑え、味に熟成感を感じさせる深みがあり口あたりが大変やわらかくまろやかな焼酎
	田崎酒造	いちき串木野市		228	薩摩たなばた瓶詰貯蔵	たなばたびんづめちよぞう	528円	25度	熟成させた芋焼酎の古酒です。約5年寝かせており、まろやかで柔らかい口当たりが特徴です
	田崎酒造	いちき串木野市		229	薩摩たなばた湧水仕込み	たなばたゆうすいじこみ	528円	25度	醸造後の濾過をせず、浮かび上がる不純物のみを手作業で取り除くことにより、雑味が少なく原料芋本来の旨みが引き出された焼酎。
	田苑酒造	薩摩川内市樋脇町		246	田苑	デンエン	308円	25度	丹精込めて仕上げた芋のふっくらとした旨味を引き出した奥深い味わい。特に、お湯割りにすると味わいにふくよかさが加わりどこか懐かしく思える逸品。
	田苑酒造	薩摩川内市樋脇町		367	流川	ルカワ	418円	25度	従来よりも長い貯蔵期間熟成することにより、紅芋の華やかで上質な香りと滑らかな味わいを実現しました。鹿児島限定
田苑酒造	薩摩川内市樋脇町		247	田苑五百年蔵	でんえんごひゃくねんくら	858円	25度	コガネセンガンを使用し白麴の甕つぼ仕込み。原酒を3年以上貯蔵したものを使用。ロック・水割りが最適。	
永吉酒造場	薩摩川内市下飯手打		51	こしき亀五郎	かめごろう	528円	25度	ストレートで味わうとコクと旨味を感じるドライな飲み口ですが、お湯割りで飲むとまろやかで優しい飲み口に一変。旨味とふくらみのある奥深い味わい。	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

川内・さつま町・市来・串木野地域	永吉酒造場	薩摩川内市下飯手打		216	甑州	そしゅう	638円	25度	この焼酎は特殊酵母を使用して濾過に絹袋を使用。昔ながらの芋焼酎を思い出させながらも喉越しの良さや、ふくよかさは特筆もの！
	濱田酒造	いちき串木野市		45	海童祝いの赤	カイドウワインアカ	418円	25度	割り水にミネラル豊富な海洋深層水を100%使用、フレッシュな香りと甘いまろやかな風味が特徴。
	松崎酒造	いちき串木野市大里		220	大黒	ダイコク	308円	25度	フルーツケーキのような甘い香りが口中に広がります。また喉越しも良く毎日飲んでも楽しめる味わい。芋焼酎初心者から通まで納得の1本！
	村尾酒造	薩摩川内市		157	薩摩茶屋	さつまぢやや	528円	25度	有名な「村尾」の村尾酒造の代表銘柄。口に含むとやわらかな甘みが広がり、やわらかですっきりとしたキレがあります
	村尾酒造	薩摩川内市		334	村尾	ムラオ	1,738円	25度	さまざまな味の要素が複雑に溶け合い凝縮された深い存在感のある味わいが飲む人を魅了します。
	大和桜酒造	いちき串木野市		351	大和桜	やまとざくら	528円	25度	芋の旨みを十分に持っていてバランスの取れた味わいです。飲み方を問わず楽しめる焼酎です。
	大和桜酒造	いちき串木野市		353	ヤマトザクラヒカリ	ヤマトザクラヒカリ	528円	25度	大和桜酒造手造りの麴を使用。芋は黄金千貫を使い、仕込み米にコシヒカリ・ひのひかりを使用した限定品。生でもおいしい焼酎
	大和桜酒造	いちき串木野市		352	大和桜 限定	やまとざくらげんてい	638円	25度	いも焼酎大和桜【紅芋 限定品】は、大和桜と同じ手造りの麴、全量甕壺仕込みを用い、原料に紅芋を使用した。逸品です。
	山元酒造	薩摩川内市		85	蔵の神	クラノカミ	308円	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。
	山元酒造	薩摩川内市		86	蔵の神 黒	クラノカミクロ	308円	25度	黒麴を使い、蔵つき酵母によるやわらかな甘みと黒麴が生む力強さを持つ。お湯割りでもみずわりでも。
山元酒造	薩摩川内市		133	さつま五代	ごだい	308円	25度	まろやかな甘味が広がり、お湯割りですらに甘さが引き立つ本格芋焼酎	
山元酒造	薩摩川内市		34	五代生姜梅酒	うめしゅごだいしやうがうめしゅ	418円	14度	麦焼酎で仕込んだ生姜酒と芋焼酎仕込み五代梅酒をブレンドした「生姜梅酒」。しっかりと色色な味わいが旨くまとまった梅酒。	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

川内・さつま町・市来・串木野地域	山元酒造	薩摩川内市		238	露牡丹	ツユボタン	418円	25度	ベースはしっかりとしたコクを感じさせるが、柔らかな甘さと乳製品のようなやさしい香ばしさが心地良い。刺激感も少なく喉越しも良好
	山元酒造	薩摩川内市		274	にごり焼酎	ニゴリショウウチュウ	418円	25度	焼酎造りのすべての工程を昔ながらの手造りの技法で作られています。甘口で、香りがよくお湯割りにすると甘みが増します
	山元酒造	薩摩川内市		36	にごり梅酒 梅太夫	うめしゅに ごりざけう めだゆう	528円	13度	2007モンドセレクション金賞受賞した梅酒。すりつぶした南高梅の果肉を加えてあるので、果実感のある香り濃厚な味わいとが特徴。
	山元酒造	薩摩川内市		355	山元	やまもと	528円	25度	代表取締役の山元隆功氏の入魂の逸品
	山元酒造	薩摩川内市		279	農林二号	のうりんにごう	1,518円	25度	幻の品種といわれる「農林二号」を山元酒造の農場で栽培、黒麹甕仕込みの手法で丹念に仕上げたまさに幻の逸品。【1年1度の数量限定販売】
	若松酒造	いちき串木野市		152	薩摩一	さつまいち	308円	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
若松酒造	いちき串木野市		371	わか松	ワカマツ	308円	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	
種子島・屋久島地域	上妻酒造	種子島		271	南泉	なんせん	418円	25度	種子島産の白さつまを使いコクがしっかりとでており、くせの無い香りとまろやかで甘味のある風味豊かな本格焼酎
	上妻酒造	種子島		313	宝満	ほうまん	418円	25度	古代米の「紅ろまん」という品種の赤米が麹の原料の大変珍しい赤米仕込み(麹)焼酎です。芳醇な香りと独特の飲み口を持っています
	高崎酒造	種子島		56	甘露	カンロ	418円	25度	甘露の名前通り、ナチュラルにのどを通る甘味と旨味が特徴です。さらに熟成の際には熟成音響装置を用い、酒質をまろやかに仕上げている焼酎
	高崎酒造	種子島		90	黒甘露	クロカンロ	418円	25度	種子島産の新鮮な芋を使用。しま甘露の甘みは残しつつ、黒麹特有のコクとスッキリとした後口が特徴。口に含んだ瞬間の優しい芋の香りも良い
	高崎酒造	種子島		178	しま茜	しまあかね	528円	25度	紅芋のフルーティーな甘い香りと“芋”本来の重量感あふれる味わいが楽しめます。やや甘口タイプの焼酎です。

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円

418円

528円

638円以上

高崎酒造	種子島		183	しまむらさき	シマムラサキ	528円	25度	しまむらさきは、種子島特産の紫芋を原料に造った焼酎。ライトで飲み心地良く、自然で爽やかなテイスト
種子島酒造	種子島之表市		76	金兵衛むろか	きんべいむろか	418円	25度	濾過なしで飲める新鮮な原料が自慢。むろかならではの高級脂肪酸(旨み成分)と低温発酵の甘い香りと旨みが楽しめる
種子島酒造	種子島		81	久耀	くよう	418円	25度	蒸留後軽くろ過をして貯蔵熟成させた原酒とその年の新酒をブレンド。コクのある味わい。お湯割り水割りとも最適。
種子島酒造	種子島		230	種子島金兵衛	たねがしまさんべい	418円	25度	優しい芋の甘味とまろやかでコクのある旨味を感じます。程よいコクと後切れのよいすっきりとした味わい、後口に心地よい甘味が残ります
種子島酒造	種子島		357	紫 (ゆかり)	ゆかり	418円	25度	種子島の紫芋を使用。芋の香りを抑え、ライトタイプに仕上げました。甘みのあるすっきりした味わいで飲みやすい。
種子島酒造	種子島		82	黒久耀	くようくろ	528円	25度	香ばしくふくらみのある香りと刺激感を抑え柔らかく口に馴染む焼酎。甘さもほど良く含み香もしっかりしている。のど越しもなめらか
種子島酒造	種子島		333	夢尽蔵 安納	むじんぞうあんのう	528円	25度	天然深層水地下水岳之田湧水使用。“一次仕込み”のみ甕壺仕込み
四元酒造	種子島		180	島乃泉	しまのいずみ	308円	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、ほのかな甘みがあり、呑み飽きしない芋焼酎
四元酒造	種子島		335	紫育ち	むらさきそだち	418円	25度	ほのかに感じるぶどうの香りで、サッパリとしたみずみずしい飲み口です。
本坊造屋久島工場	屋久島		221	太古屋久の島	たいこやくのしま	418円	25度	明治20年から現存する甕を使い”手作り伝承蔵”を標榜するように、徹底した手作業にこだわり、屋久島の伏流水を用いた焼酎
本坊造屋久島工場	屋久島		341	屋久の杜	やくのもり	418円	25度	知覧工場にて造られた原酒を、屋久島伝承蔵にて割り水。屋久島ならではの軟らかな水により、口当たりがとても優しいやや甘口タイプの焼酎
三岳酒造	屋久島		330	三岳	ミタケ	418円	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。

種子島・屋久島地域




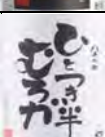
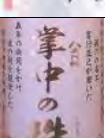






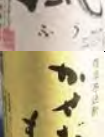
※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

大隅半島 (垂水地域)	森伊蔵酒造	垂水市		339	森伊蔵	もりいぞう	1,738 円	25度	知らない人はいないくらい有名な焼酎。原料の品質にこだわり一次・二次とも甕で仕込む。丁寧な造りが端正な味わいを生む。
	八千代酒造	垂水市		344	八千代伝	やちよでん	418 円	25度	約70年前の銘柄を復刻し手造り麴を使い常圧蒸留後6ヶ月間甕に貯蔵。白麴らしい和らぎのある甘み。
	八千代酒造	垂水市		347	八千代伝 (黒麴)	やちよでんくろ	418 円	25度	やさしいソフトな香りで、含むと大変マイルドで品の良い芋の甘みがたっぷりと広がります。滑らかなのど越し。
	八千代酒造	垂水市		350	八千代伝 ひとつき半 むろか	やちよでんひとつきはんむろか	528 円	25度	焼酎を蒸留してわずか一月半(45日)で蔵出し。しかも、ろ過を一切行っていない新酒のそのままの姿、すっぴんな芋焼酎といえます。芋の香味とサツと後を引くドライな味わいが特徴
	八千代酒造	垂水市		186	掌中の珠	ショウチュウウノタマ	638 円	25度	杜氏をつとめる吉行正己氏が現代の名工に選出されたことを記念して販売された焼酎。甕熟成ならではのトロリとした風味はまるで水あめをほお張るかのような口あたり。
	八千代酒造	垂水市		346	八千代伝 黄色い椿	ヤチヨデン キイロ イツバキ	638 円	25度	繊細で上品な全黄麴の米麴に、安納芋で仕込まれた、華やかでフルーティーな香りと甘さが堪能できる芋焼酎。春の限定品
	八千代酒造	垂水市		349	八千代伝 千代吉	やちよでんちよきち	638 円	25度	生クリームのような、なめらかな口当たりです。キレのある甘みとコクが特徴。ロック・ストレートがお勧めです。
	八千代酒造	垂水市		345	八千代伝 からから	ヤチヨデン カラカラ	748 円	25度	口に含むと、芋麴(黒麴使用)仕込みのなせる技なのか、最初「甘く」厚みのある味わい。ロックでお試し下さい。夏の限定品
八千代酒造	垂水市		348	八千代伝 熟柿	やちよでんじゆくし	858 円	25度	【1年1回の限定焼酎】口に含むと刺激は全くなく甘みが口に広がります。独特のフルーティーさがまさに熟柿。オススメしたい逸品	
南薩半島 地域	宇都酒造	南さつま市加世田		77	金峰荒濾過	キンボウアラロカ	418 円	25度	宇都酒造は明治28年の小さな蔵元さんです。季節限定焼酎。濾過をかなり最小限にして旨味をたっぷり残して瓶詰。ガツンとくるフルボディタイプ。
	宇都酒造	南さつま市加世田		300	風	ふう	418 円	25度	年間10000本しか製造しない、まさに極秘限定芋焼酎なのです。芋の苦手な人でもスイスイと飲める芋焼酎だとおもいます
	宇都酒造	南さつま市加世田		46	かせだんもん	カセダンモン	528 円	25度	「かせだんもん」とは鹿児島弁で「加世田の人」という意味。ふくらみのある味わいで、コクもありながらもスッキリした飲みやすい仕上がりに

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

南 薩 摩 半 島 地 域	尾込商店	川辺郡川辺町		154	さつま寿	サツマコトブキ	418円	25度	おもわず「ん〜む、うまそうだ！」と言いたくなる旨さ！濃く、芳しく、柔らかでかつ限りない脹らみを感じさせる、大好きな焼酎。お湯割りがおすすめ
	高良酒造	川辺郡川辺町		281	八幡	はちまん	748円	25度	まろやかな味わいで渋みがあり芋の香りが長く持続し何度飲んでもあきの来ない焼酎。プレミアム度が高く入手困難。
	高良酒造	川辺郡川辺町		283	八幡35度	ハチマン35ド	858円	35度	鹿児島県川辺郡川辺町宮の蔵の裏山から湧き出る清水を使い、焼酎造りは家族四人で行われています。焼酎通にはおすすめの逸品
	高良酒造	川辺郡川辺町		282	八幡ろかせず	ハチマンロカセズ	968円	35度	濾過していない八幡。口に含むと、甘い芋の香りが口一杯に広がり、まるで口の中に旨みの塊が飛び込んできたかのような味。お湯割りで飲むのお奨め！
	櫻井酒造	鹿児島南さつま市		148	櫻井 造り酒屋	さくらいつくりざかや	528円	25度	一次モロミに酒米を使用したコクと旨味が秀逸な白麹の焼酎。芋の香りをしっかりと持っている。限定焼酎。
	櫻井酒造	鹿児島南さつま市		234	小さな蔵	ちいさなくら	528円	25度	『こだわりは只ひとつ小さな蔵で正直に醸す自然な味』癖のない正直スッキリとした味わいです
	櫻井酒造	鹿児島南さつま市		78	金峰 櫻井	きんぼうさくらい	748円	25度	同蔵の焼酎『小さな蔵』と『さつま松の露』を絶妙にブレンドし、上等な甘い香りと雑味の無いスッキリとした後味の焼酎。ロックがオススメ
	櫻井酒造	南さつま市金峰町		147	櫻井 黒	サクライクロ	748円	25度	この黒麹櫻井は夏場から秋のみ限定品。ロックでも湯割りでも、クセの無いやさしい甘味の焼酎
	薩摩酒造	枕崎市立神		6	赤薩摩	アカサツマ	308円	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。
	薩摩酒造	枕崎市立神		63	きばいやんせ	キバイヤンセ	308円	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！
薩摩酒造	枕崎市立神		94	黒白波	クロシロナミ	308円	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。	
薩摩酒造	枕崎市立神		195	さつま白波	しらなみ	308円	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	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円

418円

528円

638円以上

薩摩酒造	枕崎市立神		237	粒露	ツプロ	308円	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。
	枕崎市立神		331	南之方	みなみのかた	308円	25度	芋の旨みを十分に味わってもらふ為、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
	枕崎市立神		61	絆	キズナ	418円	25度	南薩摩の黄金千貫芋を用い、黒瀬杜氏の匠の技で造り上げた芋焼酎。芋焼酎を酌み交わすことで人と人の「絆」が深まることを願って名づけられました。
	枕崎市立神		284	花白波	ハナシラナミ	418円	25度	薩摩酒造独自の麹、吟醸酵母を使った、華やかな香りともろやかな味わいを持った焼酎。ロック・水割りがおすすめ
	枕崎市立神		88	紅伝承	くれないでんしょう	528円	25度	「紅隼人」という品種を原料に作られています。この焼酎の特徴は、豊かで上品な甘い香りでクセのないまるやかな味わい
	枕崎市立神		320	枕崎	マクラザキ	528円	25度	小金千貫を原料に、白波発祥の蔵(花渡川蒸留所)で百年以上使われて来た甕壺86個だけ造られる、ほのかに甘いやわらかな味わいの焼酎
	枕崎市立神		336	明治の正中	メイジノサナカ	528円	25度	明治三十五年の焼酎製造の古記録に基づき、清酒で使われる黄麹と主原料と水を同時に加えて仕込む「どんぶり仕込法」で再現した限定品
	南九州市知覧町		236	ちらんぼたる	チランホタル	308円	25度	特攻基地があった町で、ぼ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できました
	知覧町		302	武家屋敷	ぶけやしき	308円	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、まるやかですっきりした味わいで、軽快なのごしが特徴
	南さつま市		24	かめ仕込み一どん	いっどん	858円	25度	黄麹でしこんだ昔ながらの手作り焼酎。木桶蒸留機で蒸留した柔らかい味わいが特徴だ。なかなか入手困難な焼酎
南さつま市加世田		291	萬世(天下随時)	ばんせいいてんかずいじ	418円	25度	薩摩芋焼酎ならではの特徴のある風味と旨味は本物を知る愛飲家にはお勧めの焼酎です	
南さつま市世田唐仁原		290	薩摩萬世	ばんせいいさつまばんせい	528円	25度	2006年秋季酒類コンクールで本格焼酎部門と芋焼酎部門で1位に輝やく。蔵元が誇るこだわりの逸品。硬派な味わいを持つ本格焼酎	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

南薩摩半島地域	萬世酒造	南さつま市加世田		337	燃島	もえじま	528円	25度	麴と主原料(米、芋)、水を同時に加えて仕込む一段仕込みのどんぶり仕込。どっしりとした奥行きのある味わい
	本坊酒造	南さつま市知覧町		92	黒桜島	クロサクラジマ	308円	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。
	本坊酒造	南さつま市		29	芋全 貴匠蔵	イモゼンキショウクラ	418円	25度	芋麴を用い、原料すべてをさつま芋で造った芋焼酎。ドライフルーツのような香りの旨みのある焼酎
	本坊酒造	南さつま市加世田		60	貴匠蔵	きしょうじゅら	418円	25度	伝統製法を継承した手造り甕仕込み。ふくよかで甘みのある味わい。お湯割が一番。
	本坊酒造	南さつま市加世田		205	錫釜	スズカマ	418円	25度	小型錫釜菅蒸留機で蒸留した焼酎。錫蛇菅ならではの、濃厚で芋焼酎本来の豊かな香りと甘味のある芋焼酎です
	本坊酒造	南さつま市知覧町		166	薩摩紅	さつまべに	528円	25度	果実のような香味です。濃厚でコクのある独特の甘みと、ミネラル分を感じさせる味わいは個性的です。
日置・吹上地域	小正醸造	日置市日吉町		137	小鶴 くら	コヅル クロ	308円	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、すいすい飲めて、翌朝すっきり、の本格芋焼酎です
	小正醸造	日置市日吉町		226	竹山源酔	タケヤマゲンスイ	308円	25度	霧島山系の湧き水を使い黒麴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。
	小正酒造	日置市日吉町		35	小正の梅酒	うめしゅこまさうめしゅ	418円	14度	梅の芳香と酸味が生きた、本格焼酎のコクと調和させた丸みのある風味は、健康的で食欲を誘い疲れを癒してくれます
	小正醸造	日置市日吉町		321	真酒	マコトザケ	418円	25度	非常にさわやかな飲み口。ロックでは香り少なく旨みを先に感じます。お湯割では香りが豊かに広がりより旨みが味わえます
	小正醸造	日置市日吉町		254	天地水楽	テンチスイラク	638円	25度	黄金千貫と有機農法で育てられた米(ヒノヒカリ)を原料に甘味とコクのある本格芋焼酎。非常にまろやかで口当たりのやさしい味わい
	西酒造	日置市吹上町		150	薩州 宝山	さっしゅうほうざん	308円	25度	「三段仕込み」と呼ばれる製法でいつも以上に手間と時間をかけて仕上げました。芳醇な香りに豊かな味わいと舌の上にひろがる甘みとトロロ感が特徴です。

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円

418円

528円

638円以上

日置・吹上地域	西酒造	日置市吹上町		167	薩摩 宝山	さつまほうざん	308円	25度	甘みもありキレ味すっきりで、芋焼酎のイメージが変わる新しい感覚の個性派焼酎です。
	西酒造	日置市吹上町		62	吉兆 宝山	キッコウホウザン	528円	25度	芋の甘み・うまみが突出しホクホクした風味がある。お湯割りにするとうまみが引き立ちます。
	西酒造	日置市吹上町		262	富乃 宝山	とみのほうざん	528円	25度	昔ながらの芋焼酎とは異なるやや甘みのある華やかな香りがたち、ロックでのむことを想定して造られた焼酎。
	西酒造	日置市吹上		308	宝山 綾紫印	ホウザンアヤムラサキシリン	528円	25度	鹿児島県産の紫芋「綾紫」を使用。綾紫の持ち味を十分に引き出した華やかで上質な甘い香りが自慢。3月下旬に年一回の限定品
	西酒造	日置市吹上		309	宝山 芋麴全量	ほうざんいもこうじぜんりょう	748円	28度	麴に芋を用い100%芋(黄金千貫)だけで、ほのかな甘みと共にたしかかな芋の存在を感じます。芋が上品で香り高いものであることを知る1本。
	西酒造	日置市吹上町		310	白天 宝山	ほうざんはくてん	748円	25度	芋の甘くふくよかな芳香、白麴らしい優しい穏やかな口当たりの中で柔らかな芋の甘味と辛口のキレの良さが同居するしっかりとした味わい
	西酒造	日置市吹上町		307	宝山(蒸撰綾紫酒精乃雫)	ほうざんあやむらさき	858円	34度	綾紫の持ち味を十分に引き出した華やかで上質な甘い香り。味わいはとてもスムーズで、後味はスッキリとして深くキレが良い美味しさです
	西酒造	日置市吹上町		311	宝山(蒸撰白豊酒精乃雫)	ほうざんははくほう	858円	34度	原料芋は、薩摩芋「白豊」、立ち香には気品のある華やいた香り、口に含むと芋らしい甘みのある香りが加わり、軽快でスッキリとした飲み口
	西酒造	日置市吹上町		312	宝山(蒸撰紅東酒精乃雫)	ほうざんべにひがし	858円	34度	原料芋は、薩摩芋「紅東」、芋の個性をダイレクトに表現するため、原酒を無濾過・無調整で直詰めた逸品。飲み口は辛口ですが、口に含むと、栗のような甘い味わい
	西酒造	日置市吹上町		251	天使の誘惑	てんしのゆうわく	1,078円	40度	ゆっくりと極だと、シェリー樽に長期貯蔵した長期熟成酒の逸品。まるでブランデーを思わせる味わいです。ストレートでお楽しみください
西酒造	日置市吹上町		292	万暦【原酒】	バンレキ	1,298円	45度	蒸留で一番最初に垂れてくる初垂れは、旨み成分が凝縮された部分であり、混じりけの無い味わいと芋本来の独特の香りが十分に堪能できる贅沢な酒です。	
原口酒造	日置市吹上町		95	黒錫【鹿児島限定】	クロスズ【カゴシマゲンテイ】	418円	25度	昔ながらの職人手作りの「錫蛇管」を用いて蒸留液化しています。錫(すず)には蒸留されたアルコールを柔らかくまるやかにする作用があると言われていいます。「黒麴」仕込みです	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円

418円

528円

638円以上

日置・吹上地域	原口酒造	日置市吹上町		196	白錫 【鹿児島限定】	しろすず かごしま げんてい	418円	25度	昔ながらの職人手作りの「錫蛇管」を用いて蒸留液化しています。錫(すず)には蒸留されたアルコールを柔らかくまろやかにする作用があるとされています。「白麴」仕込みです
	原口酒造	日置市吹上町		197	原口屋甚衛門	じんえもん	418円	25度	爽やかでさらにのどごしが良く、水割りやオンザロックで真価を発揮する逸品
	原口酒造	日置市吹上町		198	原口屋甚衛門 (紅芋仕込)	じんえもん (むらさきいもしこみ)	528円	25度	「紅東」「紅さつま」という品質のさつま芋で仕込み、黒麴仕込みの焼酎をブレンドしました。優しくすっきりとした甘味のある芋焼酎です
	原口酒造	日置市吹上町		206	西海の薫	せいかいの かおり	308円	25度	白麴使用、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。
	吹上焼酎	南さつま市		143	小松帯刀	こまつた てわき	418円	25度	薩摩の偉人を銘柄にしています。口に含むと、芋らしい落ち着いた香りや柔らかな甘味で、すっきりとした味わいが特長の焼酎
	吹上焼酎	南さつま市		44	かいこうず	カイコウズ	528円	25度	『かいこうず』は夢の芋と呼ばれている栗黄金と伝統の黒麴で造った本格焼酎です。
北薩摩半島地域	雲海酒造	阿久根市		140	さつま木挽き	こびき	308円	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。
	雲海酒造	阿久根市		141	木挽き(黒)	コビキ(ク ロ)	308円	25度	鹿児島・出水蔵で造られた新しい黒麴仕込みの「さつま木挽き」。芋本来の自然な甘み、黒麴仕込み特有のコクのある深い味わいの焼酎
	大石酒造	阿久根市		12	莫祢氏	あくねし	308円	25度	黒麴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
	大石酒造	阿久根市		239	鶴見	つるみ	308円	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、しっかりと芋の風味や味わいを楽しむことが出来る芋焼酎
	大石酒造	阿久根市		54	がんど焼酎屋	がんどしよ うちゅうや	528円	25度	風味、味わい共にしっかりと芋の骨格を感じる一品。深みのある旨みで濃厚な辛口タイプ。
	大石酒造	阿久根市		83	蔵 純粹	くらじゆん すい	528円	41度	無濾過・割り水なしの原酒。度数が瓶詰めごとに一定しませんので毎回ラベルに手書きで度数を表示しています。骨太のがっちりとした味わいです。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

北 薩 半 島 地 域	大口酒造	大口市		16	伊佐錦 白麴	イサニシキ シロコウジ	308円	25度	白麴を使用し、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。
	大口酒造	大口市		89	黒伊佐錦	クロイサニシキ	308円	25度	黒麴で仕込んだ伊佐錦。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。
	大口酒造	大口市		75	きんざん伊佐錦	キンザンイサニシキ	418円	25度	黒麴仕込みの焼酎で、芋焼酎独特の香りをやわらかく抑え仕込んであり、さわやかな口当りです。ロックがおすすめ！
	大山酒造	大口市		15	伊佐大泉	いさだいせん	308円	25度	手作り麴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
	甲斐商店	大口市		17	伊佐美	イサミ	638円	25度	伊佐地方の芋焼酎特有の木目の細やかなやさしさをもち、口当たりの滑らかなのどごしを楽しめる焼酎。
	鹿児島酒造	阿久根市栄町		340	さつま諸白(やきいも)	もろはく	308円	!	「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
	鹿児島酒造	阿久根市栄町		11	阿久根	あくね	418円	25度	みずみずしさとキレのある飲み口は丁寧な造りが感じられます。品のある味わいをお楽しみ下さい。
	鹿児島酒造	阿久根市栄町		22	一升五百文	いっしょうごひやくもん	418円	25度	やさしい口当たりです。雑味を感じさせない濃厚な味わい。やや辛口タイプです。
	鹿児島酒造	阿久根市		84	倉津	クラツ	418円	25度	原酒をマイナス四度まで冷却しゆっくり眠りにつかせます。目覚めた時、黒麴特有の芳醇な香りと甘味と旨味のある逸品
	鹿児島酒造	阿久根市		96	やきいも黒瀬	くろせ	418円	25度	この焼き芋焼酎は、手の込んだ造りの焼酎です。その為、味わいは上品な香ばしさと甘味が上手くマッチしています
鹿児島酒造	阿久根市栄町		102	こいじゃが	コイジャガ	418円	25度	芋焼酎本来の味わいと、香りそのままに・・・ほんのりとした辛みとキレの良さが特徴。食中酒としても最適です。	
鹿児島酒造	阿久根市栄町		260	とみのくら	トミノクラ	418円	25度	上品な芋の香りが漂い、口に含むと滑らかな舌触りでほんのりとした甘さを持った飲み飽きない味	

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円

418円

528円

638円以上

北 薩 半 島 地 域	鹿児島酒造	阿久根市栄町		273	にごり酒芋	にごりさけいも	418円	25度	旨みをしっかり持っています。お湯割りにした時に香る、ふかし芋の様な柔らかく甘い香りが最高です。
	鹿児島酒造	阿久根市		224	竹香蔵	たけかべら	528円	25度	竹炭使用による新手法を用いて精魂こめて造り上げた逸品。深い味わいと豊かな香りが楽しめます
	鹿児島酒造	阿久根市栄町		261	とみのくら(長期熟成貯蔵酒)	トミノクラ(チョウキジュクセイチョノウシユ)	528円	25度	上品な芋の香りが漂い、ほんのりとした甘さを持った飲み飽きない味。長期熟成されているので、穏やかな風味
	鹿児島酒造	阿久根市栄町		314	北薩	ホクサツ	528円	25度	2年熟成のさつま諸白、さらに3年熟成の「鳴門金時」芋焼酎をブレンドした贅沢なスタンダード芋焼酎。飲み方も自由自在の芋焼酎。
	鹿児島酒造	阿久根市栄町		343	弥作	ヤサク	528円	25度	白玉米と黄金千貫と白麴の組み合わせの芋焼酎。名人黒瀬安光杜氏ならではの濃厚で深い味わいを季節を問わずお楽しみください。ぜひお湯割りでどうぞ!
	鹿児島酒造	阿久根市		87	蔵番長	くらばんちよう	638円	25度	杜氏歴53年になる鹿児島酒造の黒瀬安光さんにより杜氏魂の心と永年の技によって仕込まれた自信の1本です。甘口で非常に旨みが多い逸品です
	鹿児島酒造	阿久根市		203	酔十年	すいとうねん	858円	25度	いも焼酎では珍しい長期貯蔵。芋焼酎ならではの香り・辛み・コクが歳月によりより風合いを増し呑むものをまさに酔わせる酒質です
	鹿児島酒造	阿久根市		259	唐仁原	とうじんばら	968円	25度	芋焼酎らしい風味や旨みを残しながらも、サラリとした飲み口で、雑味のない綺麗な味わいです。
	鹿児島酒造	阿久根市		204	酔十年 無和水	すいとうねんむわすい	1,386円	36度	「さつま諸白」の新酒を十年間じっくりと長期熟成貯蔵した焼酎。十年の歳月が、芳醇な香りとまろやかで深みある甘さを作り出しました
	鹿児島酒造	阿久根市栄町		188	初代黒瀬杜氏金次郎	しょだいくろせとうじきんじろう	1,518円	25度	芋のプーンとした濃厚な薫りがありつつも、ある意味フルーティーな感覚も同時に感じます。喉越し・キレが当然のようにすばらしい
鹿児島酒造	阿久根市栄町		97	黒瀬安光	くろせやすみつ	1,738円	28度	幻の中の一つと言われる「黒瀬安光」28度。特殊麴を使い芋の臭さを和らげキレの良い強い甘味のある焼酎。まずはストレートでご賞味ください	
神酒造	出水市高尾野町		27	いも神	イモカミ	418円	25度	原酒に少量の麦焼酎をブレンドし、その後約1年間タンクで熟成。口当たりがよく初心者も飲みやすい。	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

308円 418円 528円 638円以上

北薩摩半島地域	神酒造	出水高尾野町		235	千鶴	チツル	418円	25度	芋の芳醇な味わいを堪能できる逸品。お湯割りで芋の旨味がたっぷりと引き出されます。特に「芋らしい芋焼酎を味える」オススメの一本
	神酒造	出水高尾野町		358	ゆくとこ道あり	ゆくとこみちあり	528円	25度	まろやかな口当たりで、温泉水特有の香りやミネラル分を感じます。素朴でやさしい芋の風味をお楽しみ下さい。
	長島醸	出水郡長島町		93	黒島美人	クロシマビジン	308円	25度	鹿児島で庶民から愛されている島美人。今まででありそうでなかった黒麹でつくられた島美人。
	長島醸	出水郡長島町		181	島美人	しまびじん	308円	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。
	長島醸	出水郡長島町		179	島乙女	しまおとめ	418円	25度	ほんのりとやわらかい芋の香りとコクにソフト感がプラスされ、サラリとして飲みやすいです。
	長島醸	出水市長島町		182	島娘	シمامスメ	418円	25度	さつま芋のほのかな甘みを活かしながらも決して芋臭くはなく、やわらかな香りで飲みやすい口当たり。初めての人にもオススメのソフトな焼酎
	長島醸	出水市長島町		233	だんだん	ダンドン	418円	25度	口に含んだ瞬間、「甘み」と「辛み」、「苦み」が弾けるように広がります。舌先を襲う極上のピリッピリとした程よい刺激感がたまりません
福岡県	杜の蔵	福岡久留米市		74	吟香露	ギンコウロ	528円	20度	吟醸酒の酒粕を原料に、独自の蒸留法から生まれた焼酎。とてもフルーティーな風味は吟醸酒も顔負け。ロックが旨い。【女性に超オススメ】
熊本県	高橋酒造	熊本県人吉市		280	球磨焼酎白岳	はくたけ	418円	25度	マイルドでスムーズな喉ごし。お湯割り、水割りで楽しみください。「うまくて、飲みやすく、翌日に残らない」球磨焼酎の定番です
宮崎県	明石酒造	宮崎県えびの市		266	ないな	ナイナ	418円	25度	上品で飲みやすい軽快な芋焼酎です。
	尾鈴山蒸留所	宮崎県児湯郡		354	山ねこ	ヤマネコ	528円	25度	ジョイホワイト(芋臭さのないサツマイモ)を甕壺で仕込み、原酒を数年間甕壺で貯蔵・熟成。まろやかだがキレがよく、後味のスッキリした焼酎
	落合酒造場	宮崎県宮崎市		1	蒼い永劫	あおいえいごう	418円	25度	米焼酎とブレンドし、昔ながらの方法で常圧蒸留した。のど越しの良いすっきりした飲み口で、ほのかな甘い香りとおコクのある味わい

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【地域別蔵元50音順焼酎リスト】

(平成24年4月30日現在)

280円 418円 528円 638円以上

宮 崎 県	落合酒造場	宮崎県宮崎市		47	風の梟	かぜのふくろう	418円	25度	バランスの良いコクと程よい甘みでまろやかな口当たり。なんとも言えない芳醇な香りは癖になります。是非1度お試し下さい。
	落合酒造場	宮崎県宮崎市		4	赤江	あかえ	528円	25度	されているさつまいもは、新品種の紫芋(紫優・むらさきまさり)と言い、深みのあるまろやかさが特徴てきな芋です
	落合酒造場	宮崎県宮崎市		256	天然にごり山吹の里	てんねんにごりやまぶきのさと	528円	25度	サッパリとした芋の香りとキレの良いコクがあります。みずみずしく飲みやすい芋焼酎です。ロック、水割りがお勧め。
	霧島酒造	宮崎県都市		67	霧島 白	キリシマシロ	308円	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、まろやかな深みのある味わいの焼酎
	霧島酒造	宮崎県都市		91	黒霧島	クロキリシマ	308円	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。
	霧島酒造	宮崎県都市		5	赤霧島	アカキリシマ	638円	25度	“ムラサキマサリ”という紫芋を使用。赤ワインのような酸味を感じさせる風味。すっきりした仕上がり。
	黒木本店	宮崎県湯郷郡		71	喜六	キロク	638円	25度	甕仕込の木桶蒸留した原酒は1年間熟成してします。黒麹特有の切れの良さと甘い香り、甘い味わいを持つ風味豊かな飲み口
	黒木本店	宮崎県湯郷郡高鍋		299	百年の孤独	ヒヤクネンノドク	1,188円	40度	大麦製の焼酎を長期間貯蔵し熟成させることによって作り上げた本格焼酎の絶妙なる逸品。ストレート、ロック、水割り50:50が最適
	幸蔵酒造	宮崎県串間市		103	幸蔵	コウゾウ	418円	25度	「ことぶき芋」を使用。1次2次仕込みともにカメ壺で仕込み、熟成もカメで寝かせた芋焼酎。すっきりした味わいが特徴
	小玉醸造名会社	日南市鉄肥		14	朝掘り	アサボリ	418円	25度	爽やかな香り、ほんのりとした甘味、後味を存分にご堪能いただけます。特にロックは氷が少し溶け出した頃が、バランスよくなお一層おいしくいただけます
宮崎酒造	宮崎県		265	そば焼酎 十割り	とわり	528円	25度	【そば全量】そば以外の原料を一切用いない、そば本来の爽やかな香りとおだやかな甘みが楽しめるそば焼酎。ロックがおススメ	
渡邊酒造場	宮崎県宮崎市田野町		328	万年 白麹	マンネンシロコウジ	528円	25度	しっかりとした芋の風味を持ちながらもやさしい口当たりで、飲み飽きのしない味わいの芋焼酎	

※入荷しにくい焼酎などもあり品切れの際はご容赦ください。