

# 一人

漁港の名店で地魚鍋を味わう

## 冬の地魚が旨い全国七大郷土鍋

極上のそば屋が連なる山形県・村山  
秘境に佇むそばの里徳島県・祖谷など

### 諸国そばの 里巡り

# 旨い九州本 格焼酎 飲み比べ

幻の銘柄から隠れた名酒まで、珠玉の100本！

掲載の全銘柄を計120名様にプレゼント

- “焼酎界の革命児”「西酒造」が造り出す渾身の芋焼酎
- 芋、米、麦の逸品を焼酎の達人6人が徹底試飲
- 本格焼酎に夢中になれる居酒屋厳選22軒
- 旨さを120%アップさせる焼酎の飲み方講座

● 表紙の人 木村佳乃



# 焼

酎ブームは今、最高の盛り上の人気の上昇とともに、飲食店や酒販店でさまざまな種類と銘柄の本格焼酎を目にする機会が増えてきた。

芋焼酎の本場、鹿児島県だけでなく現在推定1000以上の銘柄が造られており、全国では把握しきれないほどだ。これだけの膨大な数のなか、自分の舌に合う銘柄を探し出すのは至難の業。そこで、本当に旨い焼酎を知っている全国の実力派酒販店47店にアンケートを依頼し、おすすめの銘柄をあげていただいた。得票数の多かった銘柄約80を選んで、酒のプロによる試飲会を実施した。

さて、今回試飲会にご登場いただいた焼酎の達人は、以下で紹介する6名。活躍する分野は異なるものの、酒に関しては妥協を許さない面々である。試飲の最中、それぞれの「焼

酎観」をうかがった。

「こうしてずらっと並べて飲むと、自分の好みっていうのがよく分かるもんだね。ある店で『この焼酎が旨いよ』なんて勧められて飲んでいたら銘柄だって、他と比べちゃうとき、けっこう『あれ?』ってことになる。世間の風評に流されず、自分の舌で試してみても初めて旨い焼酎が見つかる。そんな気がしたね」と語るのは、なぎら健吾さんだ。

「焼酎ってのはさ、同じ芋でも造り手が変わるだけでこんなにも味が変わっちゃうんだからさ、まさに職人技だね。私はね、よく浅草で飲むんですがね、これは浅草の職人と同じ。商品に命かけてるんだよね。職人のことを思うとき、焼酎はただ酔うためにある酒じゃない、味わうためのものだってあらためて感じますね」(なぎらさん)

「女性の焼酎ファンが増えたことも、現在の人気につながっていると思うんですよ」

とは友田晶子さん。

「私が焼酎をお勧めする理由は3つ。まずはうつつとうしくないこと。ワインや日本酒のような蘊蓄を知らなくても気軽に楽しめるお酒だからです。つぎにお値段が手ごろなこと。ごく一部を除けば、たいがいの焼酎は価格帯に差がなく入手しやすいこと。拔栓したあとも常温で長く保存がきく点も見逃せないと思いますね。さらに健康志向。血液がサラサラになる、なんて言われると特に女性は飛びつきますから(笑)」

友田さん曰く、ヘルシー志向は都会の人に強いようだ。

「焼酎が凄いのは、どんな料理にも合うところでしょうね」とは酒ソムリエの森隆さんと、夢酒「月桃」の

## 全国の酒販店46店舗にアンケート調査した 人気銘柄を厳選評価

13ページから33ページで紹介した焼酎全点を読者プレゼントします。応募方法は150ページ参照

これが  
旨い!

# 芋、米、麦の逸品を 焼酎の達人6人が 徹底試飲

取材・文◎佐々木香織 撮影◎森寛一

## 本格焼酎の選び方と 試飲会の方法

焼酎の知識や品揃えが豊富な全国の実力派酒販店46店(70ページに酒販店ガイドがあります)にアンケートを実施。商品の対象は九州で造られる芋、米焼酎。芋焼酎は麹の種類(黒、白、黄)と製造方法(原酒、初留取り、無ろ過)に分けて推薦銘柄をそれぞれ5から10程度記入していただいた。集計の結果、票数を多く獲得した約80銘柄を用意し、酒のプロ6人による試飲会をおこなって各銘柄の味や香りなどのコメントをいただいた。

## 試飲に参加してくださった方々



友田晶子/SSI(日本酒サービスマン研究会)認定唎酒師、ワインコーディネーター。「女とお酒のいい関係」(小学館)など著書多数。





店長松野幸一さんだ。

「焼酎は甘みがあっても切れがいい。だから、どんな料理にもなじむんですよ。芋焼酎なら焼き物や揚げ物など、米焼酎ならすしや刺し身との相性がいいですね。外国の料理にもしっくりする。居酒屋「宝」には日本料理のほか、スペインのつまみもそろっていますが、焼酎に合わせていただいても違和感がありません」と森さん。

「たとえば、香りのよいつまみには香りに特徴のある焼酎を合わせ、コクがあって深みのある料理には同じようにコクのある焼酎を。似たもの同士を合わせると失敗がありませんよ」

とアドバイザーをいただいた。

「私の専門は日本酒ですが、銘柄ごととに蔵元さんの個性が味や香りに反映されている点では、日本酒も焼酎も変わりありませんね」

と佐藤広隆さんは話す。さすがは日本酒のプロ、感覚に訴えかけるような表現で各銘柄にコメントをよせてくださった。

内藤商店の東條辰夫さんも同感だ、とうなずく。

「西酒造の西(陽一郎)さんが造る焼酎には日本酒に負けないぞという気概を感じますし、古澤醸造さんの焼酎は姉妹の杜氏が造りだすやさしい味わいを感じます。蔵は小さくても焼酎に情熱を注いで造っている人たちが沢山いる。焼酎を飲むとその蔵の風景や蔵の人たちを思い出すんですよ。背景を映し出すお酒、それが焼酎なのでしょう」(東條さん)



松野幸一／夢酒「月桃東池袋店」の店長。SSI認定焼酎アドバイザーの資格を生かし、お客様に焼酎の魅力を伝道すべく活動中。



佐藤広隆／全国の日本酒の蔵元が信頼を寄せる酒販店「銘酒 泉屋」代表。今回はふるふる福島県郡山市から駆けつけてくださった。



森隆／東京に5店舗ある「夢酒」グループの酒部門担当。SSI認定調酒師。SAKEソムリエ。全国で講演会も行い、本格焼酎の人気を牽引。



東條辰夫／東京・五反田の本格焼酎・泡盛専門酒販店「内藤商店」代表。全銘柄の試飲サービスと分かりやすく表現豊かな解説が評判。



なぎら健吉／フォークシンガー。飲酒、散歩、落語など趣味は豊富。独特のキャラクターとユニークなトークでテレビやラジオで活躍。

くらの しこん か め つ ぼ ち ょ う  
蔵の師魂 かめ壺貯蔵

原料や製法ににこだわり  
極上の味わいを誇る魂の焼酎

●特徴／農林水産祭で天皇杯に輝いた「さつま芋作りの名人」が生産した金峰町産さつま芋を使用。アルコール貯蔵に適した、釉薬を使用していない素焼きの壺に仕込み、熟成させて造る。

●コメント／「芋の中に濃厚なタンニンあり。ワインのようなボディは焼酎マニアも納得する出来。肉料理と相性がよさそう」(東條)

●データ／小正醸造株式会社  
鹿児島県日置郡日吉町日置3309①25度②黒麹③金峰町産有機栽培コガネセンガン④1800ml 2150円⑤可(取扱店限定)  
⑥アオカクセスンチテナネノハフホムメモヤルロフワ



き ろ く  
七 七 六

飲み飽きしないすっきりとした  
口あたりで多くのファンを魅了

●特徴／自家製の酵母と質の高い有機栽培のさつま芋を尾鈴山の伏流水で仕込み、丁寧に蒸留した後、黒麹独自の旨みを持った原酒を3年間熟成貯蔵。風味には定評がある。

●コメント／「全体を柔らかく包んでいる甘さの中に、旨みがピシッと凝縮。美味！」(佐藤)「透きとおった黒の爽やかな香り。ドライでキレが良く飲み飽きしない」(東條)

●データ／合資会社 黒木本店  
宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋776①25度②黒麹③高鍋町産有機栽培コガネセンガン④1800ml 1900円、720ml 1000円(九州価格)⑤不可⑥エオカケセツニヌフマメモヤヨリレロフ



ガツンとくる香ばしさとコクのある甘み、キレを存分に堪能できる  
芋焼酎「黒麹」



黒麹菌  
ガツンとインパクトのある味わい、コク、そして飲んだときのキレのよさなど、独特の強い個性が魅力的だ。

き っ ち ょ う ほう ざ ん  
吉兆宝山

通人をうならせる濃厚な  
香りと力強い味で  
黒麹の人気No1を獲得

●特徴／朝掘りのコガネセンガンを使用。一次、二次ともに甕仕込みといった伝統技術を用いた古風な製法で知られている。しっかりしたボディに、甘い香りと深い味わいを持つ。

●コメント／「これぞ焼酎というみごとな香り。芋では一番。こういうのを見習ってほしいね」(なざら)「どっしりとした力強い味は、お湯割りで柔らかさが増す。秋の食材と相性がよさそう」(佐藤)

●データ／西酒造株式会社  
鹿児島県日置郡吹上町與倉4970-17①25度②黒麹③契約栽培コガネセンガン④1800ml 2380円⑤不可⑥エオカクセスンチテナネノハフホムメモヤヨリレロフワ



や ま こ や の くら ま ん ぜん  
山小舎の蔵 萬膳

名水が湧く霧島の  
山中に立てられた蔵で  
じっくり育てられた名品

●特徴／来歴のわかる選り抜かれた原料を使用。一次二次ともに甕で仕込み、木樽で蒸留する昔ながらの手順で造られている。香ばしさと柔らかさをあわせ持つ独特の味わいが評判。

●コメント／「スムーズに口に入り、舌の上にピリッと刺激がくる。余韻が長く清涼感もある」(佐藤)「優雅な芳香が印象的。キレがよくて甘味も鮮やか。一度は飲んでみたい名品ですね」(東條)

●データ／有限会社 萬膳酒造  
鹿児島県始良郡霧島町永水字宮迫4535①25度②黒麹③鹿屋産契約栽培コガネセンガン④1800ml 2900円⑤不可⑥セツツノフホムモルロフ

①アルコール度数②麹菌③原料④容量 定価⑤蔵元との直接販売⑥取り扱い酒販店(P70~71)

しかし、黒い胞子が飛び散って衣服や蔵が汚れるデメリットと、偶然発見された白麹の培養が成功した影響で、影が薄くなっていった。ところが、昨今「佐藤 黒」「吉兆宝山」など、黒麹の旨さが引き立つ焼酎が続々登場し、大ヒットしている。

黒麹菌は古より沖繩の焼酎「泡盛」の仕込みに使われており、温暖な九州でも広く焼酎造りに使われるようになった。黒麹菌に含まれるクエン酸が乳酸の生育を抑え、もろみの腐敗を防いでくれるからだ。

「黒麹仕込みの芋焼酎はパンチの効いた深みとコクのある味、そしてキレのよさが特徴です」(東條さん)

芋焼酎の味の違いはどこから生まれてくるのか。芋の品種や産地の違いはおもに香りや全体の印象を変えるといわれる。製造方法や貯蔵方法といった技術的な違いも風味の相違を生む。味と表現される部分の違いは、じつは麹菌の種類による。芋焼酎の仕込みには白、黒、黄の3種類の麹が使用されるが、「黒麹仕込みの芋焼酎はパンチの効いた深みとコクのある味、そしてキレのよさが特徴です」



くろ かめ  
黒麴

伝統の麴仕込みにこだわり。  
創業から変わらぬ流儀を貫く

●特徴／昔ながらの芋焼酎の風味にこだわり、一番いい時期の一番よい芋を厳選。神酒造伝統の麴で仕込む。濃厚でコクのある味わいと芋焼酎独特のふくよかな香りが特徴だ。

●コメント／「コクのある柔らかい味わいと香ばしさが印象的」(森)「ドレスを着た貴婦人を彷彿させる華やかな味わい。ビターチョコレート香り」(友田)

●データ／神酒造株式会社  
鹿児島県出水郡高尾野町大久保239  
①25度②黒麴③南薩摩産コガネセンガン④1800ml 1980円、720ml  
980円⑤不可  
⑥アウエカキケソコタナノフムモユ



むら お  
村尾

日本を代表する焼酎作りの名人が  
生み出した至高の「芸術作品」

●特徴／穎娃町のコガネセンガンと長島のシロユタカを使い、黒麴でじっくり仕上げている。圧倒的な人気を誇る村尾寿彦さんの編み出した、独自の蒸留法が注目を集めている。

●コメント／「甘さと酸味のバランスが抜群」(佐藤)「美しい味と香り。いつまでも飲んでいなくなる。ワイングラスに入れてフランス料理と合わせてもいいね」(東條)

●データ／村尾酒造合資会社  
鹿児島県川内市陽成町8393①25度  
②黒麴③指宿産コガネセンガン④  
1800ml 2000円⑤不可  
⑥エオケセタフレロ

ゆり  
百合

天保年間より続く老舗の焼酎。  
常圧蒸留にこだわる骨太な味わい

●特徴／蔵のある島に咲く可憐な「鹿の子百合」にちなんだ名前。「常圧蒸留が一番。軟弱な焼酎は造らない」というのが蔵元のポリシー。繊細でありながら力強い味が魅力。

●コメント／「ワイルドでこんがりとした香り。酵母が造るさまざまな味覚が交差する、無限の味わいに脱帽」(東條)「柔らかさと力強さを共有。ロックで飲みたい」(佐藤)

●データ／塩田酒造株式会社  
鹿児島県薩摩郡里村里1604①25度  
②黒麴③甌島産シロサツマ・コガネセンガン④1800ml 1905円⑤不可  
⑥カキセツナヌネヒミラレ



かめ つぼ じ こ み じゅんくろ  
かめ壺仕込み 純黒

香ばしい香りが口いっぱい  
広がる飲み飽きしない焼酎

●特徴／カライモ発祥の地として名高い山川町産のコガネセンガンを使用。ふくよかな薫りと、きめ細やかな芳醇な味わいが好評。

●コメント／「芋果汁感がなく、喉ごしが柔らかい。毎日の晩酌に最高！」(東條)「黒麴の芋のスタンダードな味わい。最初は柔らかさがあるが、徐々にシャープな広がりを感じて心地よい」(佐藤)

●データ／田村合名会社  
鹿児島県揖宿郡山川町成川7351-2  
①25度②黒麴③山川町産コガネセンガン④1800ml 1620円⑤不可  
⑥アエオカケシセンタテノハフホムメモリロ



いけの つる  
池の鶴

芋が持つ本来の旨みを  
引き出した男性的で豪快なテイスト

●特徴／ロックでも薄さを感じさせない28度という高めアルコール度数が特徴。黒麴で丹念に仕込み、限定製造で味のレベルを保っている。原料は穎娃町産のコガネセンガンのみを厳選。

●コメント／「力強くインパクトのある香りが印象的。ドスンと旨みが広がり、後からふくよかな甘味が追いかけてくる」(佐藤)

●データ／株式会社尾込商店  
鹿児島県川辺郡川辺町平山6855-1  
①28度②黒麴③穎娃町産コガネセンガン④1800ml 2300円⑤不可  
⑥エキケツツテミモヤヨレロ



くろ こうじ じ こ み さ どう  
黒麴仕込 佐藤

黒麴の特徴を生かした繊細かつ  
ダイナミックなテイストが光る

●特徴／コガネセンガンを、霧島・関平の名水で仕込んだこだわりの品。常に飲み手を意識しているというように、丁寧な熟成による繊細でなめらかな舌触りが特徴。

●コメント／「軽い芋香がいいね。味も匂いの良さに負けていない」(なぎら)「香りが爽やかでスマイルのような甘味がスウッと入る」(東條)

●データ／佐藤酒造有限公司  
鹿児島県始良郡牧園町宿窪田2063  
①25度②黒麴③コガネセンガン④  
1800ml 2480円、720ml 1317円  
(関東価格)⑤不可⑥オカケセンタツツテヌ  
ノフミメヤルワラン



## つきん なか 月の中

人気を誇る幻の焼酎は、  
親子4人だけで仕込む  
心こもった名品

●特徴/冬の寒さを利用して仕込んだ冬季限定品。優しく飲みやすいと大評判の焼酎。岩倉さん夫妻と2人のお子さんの家族4人で醸す小さな蔵ならではの丁寧な造りは好感度高し!

●コメント/「上品で清涼感のあるテイスト。香りはシャープでとても鮮やか」(東條)「スムーズでソフトな口あたりがいい。お湯割りで時間をかけてゆっくり味わいたい、癒し系の一本」(佐藤)

●データ/岩倉酒造場 宮崎県西都市大字下三財7945①25度②白麹③宮崎県新富町産コガネセンガン④720ml 1200円⑤不可⑥エオケセンタチツノフミモヤヨリロ

## せい こう うち 晴耕雨讀

たくましい薩摩男の  
魅力を具現化した  
ような豪快なテイスト

●特徴/南薩摩の土壌で培われた芋の旨みと、厳選された上質の天然水から生まれた佳品。気品あふれる味わいは芋焼酎の入門酒としても最適。

●コメント/「甘くてイヤミのない香りが印象的」(なぎら)「芋焼酎ならではのホクホク感が十分に堪能できる。アフターの余韻も魅力。米の柔らかさが全体に良いアクセントをつけている」(佐藤)

●データ/有限公司佐多宗二商店 鹿児島県指宿郡頴娃町別府4910①25度②白麹③頴娃町産コガネセンガン④1800ml 1890円⑤不可⑥イエキケコサセソツツトヌネノヒフメヤルロフワ



マイルドな味わいと芋らしいふんわりとした香りが心地よい

# 芋焼酎 「白麹」

## しろこうじ し こみ さ とう 白麹仕込 佐藤

芋の持つまろやかな  
味覚を存分に堪能  
できるソフトな飲み口

●特徴/1本ずつ芋を手洗いするなど、丁寧な作業にこだわる佐藤酒造の看板銘柄。黒麹の「黒」と人気を二分している。芋本来の旨みがストレートに感じられる素直さが好評。

●コメント/「角の取れた丸みを帯びた味覚が素晴らしい。剛の黒佐藤に対し、こちらは柔の魅力」(佐藤)「芳醇な甘さと辛口の味が交わる都会的な飲み口。お湯割りがおすすめ」(東條)

●データ/佐藤酒造有限公司 鹿児島県始良郡牧園町宿窪田2063①25度②白麹③コガネセンガン④1800ml 2216円、720ml 1149円(関東価格)⑤不可⑥オカケセンタチツネノフミモヤヨリロフワ



## み たけ 三岳

名水百選にも数えられる  
屋久島の天然水が  
清らかな味わいを演出

●特徴/澄み切った爽やかな舌触りは極上。悠久の自然に育まれた屋久島の名水の魅力を余すところなく表現している。昔ながらの製法を貫く蔵元の清々しい姿勢を表したような本格焼酎。

●コメント/「匂うというより口あたりで良い香りを感じる。水がいいんだな」(なぎら)「屋久島のおいしい氷を効果的に使っている。清涼感、ドライなキレ、後味の伸び、ともに見事」(東條)

●データ/三岳酒造株式会社 鹿児島県熊毛郡屋久町安房2625-19①25度②白麹③コガネセンガン④1800ml 1620円、900ml 870円、360ml 410円⑤不可⑥ほとんどの酒販店で取り扱い

「鹿児島や宮崎など地元民がダレヤメ(ダイヤメ)に飲むお湯割りは、たいがい白麹で仕込んだ焼酎。ダレヤメとは「疲れ(ダレ)を止める(とめる)」という意味の鹿児島の方言。つまり仕事のあとに焼酎のお湯割を飲んで疲れを癒すというわけです。焼酎6に対してお湯4の割合であわせる、いわゆるロクヨンの割り方が一般的です」(東條さん)湯で割ることで、芋の香りがふわっと立ち、心地のよい飲み飽きしない味わいになる。



## 白麹菌

穏やかで柔らかい味わいと漂う芋らしい香り。お湯割りにしてじっくり飲むことで、白麹のよさが発見できる。

## 麹

菌研究の第一人者で、元大蔵省税務監督局技官の河内源一郎氏が、大正時代初期に黒麹菌から突然変異で生じた菌を発見し、分離、培養に成功する。これが白麹菌の始まりだ。

以来、扱いの面倒な黒麹菌に代わって焼酎造りの主流として使われるようになった。現在も泡盛を除く多くの本格焼酎は、白麹で仕込んでいる。おだやかでマイルド、芋らしい焼酎が出来るのが特徴。

「鹿児島や宮崎など地元民がダレヤメ(ダイヤメ)に飲むお湯割りは、たいがい白麹で仕込んだ焼酎。ダレヤメとは「疲れ(ダレ)を止める(とめる)」という意味の鹿児島の方言。つまり仕事のあとに焼酎のお湯割を飲んで疲れを癒すというわけです。焼酎6に対してお湯4の割合であわせる、いわゆるロクヨンの割り方が一般的です」(東條さん)湯で割ることで、芋の香りがふわっと立ち、心地のよい飲み飽きしない味わいになる。

ぶにせ  
不二才

ダイナミックな辛口の  
味わいに酔いしれる。  
これぞ男の焼酎!

- 特徴/男性的なドライな味が多くのファンを魅了している。不二才(不美男子という意味)という名が表すように、外面的な派手さはないが芯が一本通った武骨な魅力にあふれている。
- コメント/「芋皮のタンニン部分が赤ワインを思わせる。ロックでガンガン飲みたい」(東條)「ドライな味わいが口の中を支配するキレのある骨太な焼酎。インパクト抜群!」(佐藤)
- データ/有限会社佐多宗二商店 鹿児島県指宿郡額娃町別府4910①25度②白麹③額娃町産コガネセンガン④1800ml 1750円⑤不可⑥エケコスセツテナヌネノフモヤルロワ



くじらのぼとろ  
くじらのボトル

ミネラルが豊富な温泉水を使用。飲み飽きしない爽やかな一本

- 特徴/素晴らしい香りとうまい飲み口が特徴。高血圧や糖尿に効果があり、鹿児島ブランドとして指定されている温泉水「寿鶴」を使用しているのは、水を大切に作る大海酒造ならではの。
- コメント/「柑橘系の果実を思わせるようなフレッシュな芳香。透明感のある味わい」(佐藤)「舌の上を転がるような、すがすがしい甘口のテイスト。優しいからグイグイ飲める」(東條)
- データ/大海酒造協業組合 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1①25度②白麹③鹿屋産コガネセンガン④1800ml 2038円⑤不可⑥アウエカキクケコサシスセツテナヌノハビフ マミムモヤヨルロワ



きん ぼう さくらい  
金峰櫻井

白麹の柔らかさと黒麹の力強さが融合したバランスのよいテイストが評判

- 特徴/食用としても通用するほど丁寧に芋の皮をむく繊細な製法が、柔らかな風味を醸す理由。隠し味として辛口の黒麹仕込み原酒をブレンド。独特の風合いとキレを生み出した。
- コメント/「芋から甘みを上手く引き出し、深みのある練れた味覚に仕上がっている。スムーズな口あたりに好感」(佐藤)「黒麹と白麹のバランスがとても良く、飲み飽きしない良品」(東條)
- データ/櫻井酒造有限会社 鹿児島県日置郡金峰町池辺295①25度②白麹+黒麹③金峰町産コガネセンガン④1800ml 1670円(九州価格)⑤不可⑥ウカセタツテナヌノハミルレワン



「グラスを回すと香りが瞬間的にふわっと上がってくるんですよ」と東條さん。友田さん曰く「香ばしい!」と思える焼酎が印象に残りますね」

しろ こうじ あさひ まんねん  
白麹 旭萬年

とことん造りにこだわった  
古風な蔵元の心意気を感じる本格派

- 特徴/種芋の管理から栽培、収穫までをすべて家族で行う逸品。家族5人で焼酎に情熱を注ぐ蔵元の細かい心配りが伝わる、優しいテイストが人気を集めている。
- コメント/「米を炊いたときのようなふっくらとした感覚の飲み口。蔵の丁寧な仕事ぶりが伝わってくるような、優しくホッとさせる焼酎」(佐藤)「紅茶のようなスッキリした甘味」(東條)
- データ/有限会社渡邊酒造場 宮崎県宮崎郡田野町甲2032-1①25度②白麹③自家栽培コガネセンガン④1800ml 1950円、720ml 1060円⑤不可⑥オソチツナヌハリル



なかむら

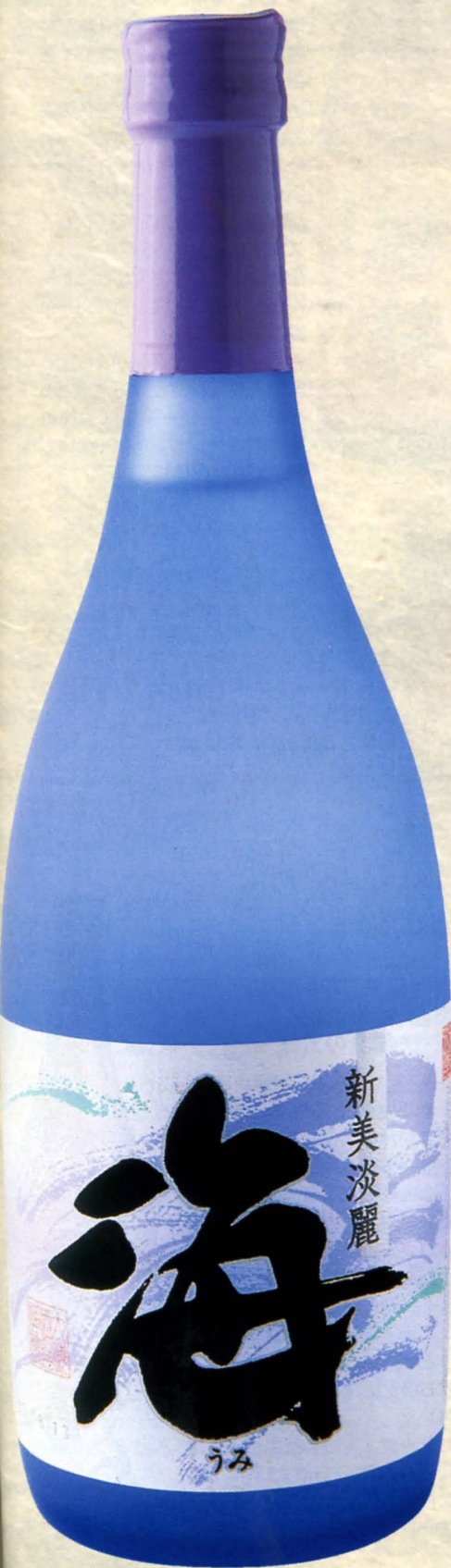
創業以来、純手造りを徹底。麴米にも気を配った渾身の力作

- 特徴/明治21年創業の老舗が自信を持って薦める本格派。昔ながらの大甕に掘りたての芋を仕込む純手造りの作業は、今もなお健在だ。麴には霧島山麓で栽培されたカルゲン米を採用。
- コメント/「スッキリした香りが爽快。芋の果汁感が素晴らしい、滑るように喉に流れ込んでくる」(東條)「ソフトな舌触りとピリッとした刺激を共有。飲むほどに味わいが広がる」(佐藤)
- データ/有限会社中村酒造場 鹿児島県国分市湊915①25度②白麹③コガネセンガン④1800ml 2350円⑤不可⑥エカケコシセツテナヌノハフミヤヨルロ





「焼酎ってのはさ、気のおけない仲間とワイワイしゃべりながら飲む。やっぱりこれが一番だよ」と話すなざらさんに、「そうです、そうです。お酒は楽しむもの」と佐藤さん。



## きこうくら 黄麹蔵

黄麹で芋焼酎のクセを消し去り  
爽やかな飲みごたえの意欲作

●**特徴**／「芋焼酎は基本的に食中酒だと思っています」と語る蔵元の言葉通り、食事に合うすっきりした飲み口。数少ない古風な黄麹の芋焼酎を現代風にアレンジ。

●**コメント**／「芋が持つアクの強い部分をすべてクリアしてしまった驚くべき一品。この飲みやすさは凄い！」(東條)「甘味と酸がとてもジューシー。ピュアな味わいに仕上がっている」(佐藤)

●**データ**／国分酒造協業組合 鹿児島県国分市川原1750①25度②黄麹③コガネセンガン④1800ml 1925円、720ml 1200円⑤不可  
⑥イエカケセンチツネハフヘホミムモヨリルワ

## うみ 海

芋くさが苦手という向きや、  
芋焼酎に挑戦してみたい初心者に最適

●**特徴**／「くじらのボトル」と同じ温泉水を使用。クセの無い甘みと鮮烈な香りと爽やかな喉ごしが特徴。芋の種類を一般的なコガネセンガンから高系に変えて新境地を確立した。

●**コメント**／「みずみずしいのびと言。ロックで飲めば何杯でもいけそうなほど。ボトルのデザインなども清涼感満点」(佐藤)「淡麗な辛みのなかに、芋の存在感と力強さが感じられる」(東條)

●**データ**／大海酒造協業組合 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1  
①25度②黄麹③鹿屋産高系④1800ml 2362円⑤不可  
⑥アウエカケケコシスセンツテニヌノハヒフマミムモヤユルレロワフ

**現** 在ではおもに清酒造りに使われる黄麹菌も、琉球から黒麹が伝来するまでは焼酎造りに使用されていた。クエン酸を含まないデリケートな性質から、もろみが発酵中に腐敗しやすく、九州のような温暖な地域では使用が難しかったため、明治時代後期には黒麹仕込みが主流に。さらに大正時代には白麹が主流となっていた。

しかし、現在は扱いの難しい黄麹が見直される傾向にある。黄麹の特徴はフルーティでさわやかな香り。芋焼酎特有の「芋くささ」が苦手なむきにも好評なスマートな味わいが身上だ。西酒造の西陽一郎氏が、ロックで飲める焼酎を目指して造ったという「富乃宝山」も黄麹を使った代表的な焼酎。切れのよさ、芋の香りを上品に押さえた、端麗なテイストが人気を呼び、今回の酒販店調査では、人気ナンバーワンに輝いた。技術の進歩も手伝ってか、黄麹仕込みに取り組む蔵が増えて



繊細かつさわやかなテイスト。フルーティな芳香を楽しむ

# 芋焼酎「黄麹蔵」



黄麹菌

日本酒を思わせるフルーティな味わい。芋の香りはおさえめだが、端麗で気品ある逸品に仕上がるのが特徴。





やまごやのくら まんぜんあん  
山小舎の蔵 萬膳庵

柑橘系のかぐわしい香りと  
スイートポテトの  
ような甘味が好評

●特徴／「萬膳」が持つ風格のあるしっかりした風味と黄麹の柔らかさを兼ね備えた絶妙な味わい。芋も米もすべて信頼のできる農家から直接購入する蔵元のこだわりが造り上げた名作。

●コメント／「みずみずしい香りが印象的。上品な甘さとしなやかな酸味のバランスが絶妙」(佐藤)「もっとも印象に残った銘柄のひとつ。深い旨みか広がり、香ばしさが見ごとに残る」(友田)

●データ／有限会社 萬膳酒造  
鹿児島県始良郡霧島町永水字宮迫4535①25度②黄麹③鹿屋産コガネセンガン④1800ml 2900円⑤不可

⑥セタツノフホメモルロ



でん  
伝

135年の歴史を持つ  
老舗の揺るぎない  
伝統技術を実感する良品

●特徴／黄麹の甕仕込み、木桶蒸留、甕貯蔵と、明治の頃までは盛んだった昔ながらの製法で造られる、「焼酎の原点」といっても過言ではない逸品。柔らかい飲みごこちが好評。

●コメント／「幸福感あふれるフレッシュな匂い。口当たりがよく、アフターにほのかな甘みが残る」(佐藤)「木桶の香りがただよい、日本酒と間違えるほど。クセになる旨さ」(東條)

●データ／濱田酒造株式会社  
鹿児島県日置郡市来町湊町3030①25度②黄麹③コガネセンガン④1800ml 2800円、720ml 1350円⑤可

⑥ウエカケクセセツツナニネハヒムモヤルン

もえ じま  
燃島

百戦錬磨の古武士のような風格が  
ただよう辛口の黄麹芋焼酎

●特徴／芋と麹を同時に仕込むという、昔ながらの「どんぶり仕込み」で造られた伝統の品。通常の芋焼酎に比べて酸味が強く、料理との相性は抜群だ。桜島のようなどっしりとした容器もインパクト大。

●コメント／「スパイシーな香りで、味わいには重厚さがある。明治期から続く古風な風味を堪能した」(佐藤)

●データ／萬世酒造株式会社 鹿児島県加世田市唐仁原6139①25度②黄麹(+白麹)③南薩摩産コガネセンガン④1800ml 2500円、900ml 1500円⑤不可

⑥エカケクセセンソツナヌハヒホムヤラル



とみ の ほう ざん  
富乃宝山

果実酒のような心地よい芳香が  
秀逸。ロックでスイスイ飲める!

●特徴／厳選された黄金千貫を丹念に磨き、丁寧に発酵、蒸留させた。あっさりした白身魚などと合わせても全く違和感のない、凛とした透明感のある味わいが真骨頂。

●コメント／「キレがよく滑らか。黄麹の凄さを感じる新感覚の芋焼酎。造り手の創意工夫に感激」(東條)「スッと入っていき柔らかく花開く感じで、後味もフレッシュ。ロックがおすすぬ」(佐藤)

●データ／西酒造株式会社 鹿児島県日置郡吹上町與倉4970-17①25度②黄麹③契約栽培コガネセンガン④1800ml 2380円⑤不可

⑥エオカケクセセンソツツナヌフメモヤヨリル



まえ だ り え もん  
前田利右衛門

自然の恵みを余すところなく  
取り入れたナチュラルな味わい

●特徴／原料には完全堆肥によるコガネセンガン、麹には有機農法米を採用。常に身体に優しい酒造りを心がけている蔵元が、精魂こめて仕上げた自信作。

●コメント／「穏やかな芋の甘味が薫り立っている。クセがなくとてもスムーズ」(佐藤)「黄麹のなかでもフルボディタイプで、白と黄の間という感じ。こんな焼酎があってもいいよね」(東條)

●データ／指宿酒造協業組合 鹿児島県指宿市池田6173-1①25度②黄麹③穎娃町産コガネセンガン④1800ml 2119円⑤不可

⑥アウカクセソツナニハホママモヨコルワラン





## たちばな 原酒

焼酎人気を牽引する名蔵元・黒木本店が造り出した原酒の定番

●特徴/酸・甘・辛・苦・渋の五味のきいた味。かめ仕込みの酒母で仕込む。「焼酎造りは農業の一環」と言い切る蔵元のメッセージが伝わってくるようなピュアなテイストが好評。

●コメント/「味を壊さないキレイな芋の匂いが気持ちいいね」(なごら)「原酒のなかでは唯一の食中酒。濃厚な甘さを持ったインパクトのある味覚が印象的。ロックでもお湯割りでも」(東條)

●データ/合資会社黒木本店 宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋776①35~36度②白麹③高鍋町産有機栽培コガネセンガン④720ml 2100円⑤不可⑥エオカケセツニヌノフホミモヨリルレロフ



## しょうろ とくべつじょうりゅうげんしゅ 松露特別蒸留原酒

辛口でズシリと重い原酒ならではの旨みを思い切り堪能したい

●特徴/松露酒造は昭和3年創業の蔵。初留取りと中留取りを混ぜて熟成した原酒に定評がある。本品は完熟芋を白麹で仕込み、水を一滴も加えずに焼酎の最高度数で蒸留している。

●コメント/「刺激的な強い芳香はスコッチのシングルモルトを連想させる。ハードで辛口、まさに男の酒という感じ。気のおけない仲間と一緒にとことん飲みたいときにピッタリ」(東條)

●データ/松露酒造株式会社 宮崎県串間市寺里1-17-5①44.1~44.9度②白麹③コガネセンガン④720ml 2600円⑤不可⑥ウカケセツセンタチツテヌノフホミモヨリルレロフ

蔵の個性がダイレクトに舌に伝わる。濃厚な旨みをストレートかロックで

# 芋焼酎「原酒」

## かぜにふかれて 風に吹かれて

原料である芋の魅力をそのまま封じ込めた限定販売の希少品

●特徴/原酒の持つ鮮やかな旨みを追求するため、一切ろ過をせず、蒸留焼酎をそのまま詰めこんだ素朴で豪快な一品。限定販売で、箱とビンにはシリアルナンバーが明記される。

●コメント/「ソーテルヌワインを思わせるような爽やかな甘い香り。濃厚な芋の甘味が口いっぱいに広がり、後味も素晴らしい。ゆっくりと時間をかけて飲みたい」(東條)

●データ/塩田酒造株式会社 鹿児島県薩摩郡里村里1604①41~42度②黒麹③曾比島さつま芋④720ml 2950円⑤不可⑥カケセツナヌネノヒミラレ



## げんてい げんしゅ つま 限定原酒 妻

長年連れ添った愛妻のような柔らかい口あたりと濃厚な飲みごたえ

●特徴/4人家族で焼酎を作り続ける蔵元のご主人が、愛する奥様を想って名付けた極上の一品。アルコールの強さを感じさせない、ふんわりとしたマイルドな感覚が評判。

●コメント/「ほどよい芋香に好感。とても口あたりがいいね」(なごら)「アルコールの刺激が芋のまるやかさで和らぎ、全体として練れた厚みのある味わいに仕上がっていますね」(佐藤)

●データ/岩倉酒造場 宮崎県西都市大字下三財7945①39度②白麹③宮崎県新富町産コガネセンガン④720ml 2800円⑤不可⑥エオケセツタチツテヌノフホミモヨリルレロフ



## うみからの おくりもの 海からの贈りもの

スケールの大きな焼酎を提供し続ける大海酒造からの「贈りもの」

●特徴/杜氏歴2年目にして鹿児島県での最高位を受賞した、鬼才・大牟禮良行が醸し出す上品な風味の高級品。毎年7月20日の海の日に発売され、夏の風物詩になっている。

●コメント/「気品あふれる香りがなんとともいえないね。高い度数を感じさせない旨みと、抑えられた甘味のバランスが素晴らしい。雄大な風景を眺めながら、しっとりと飲みたい一品」(東條)

●データ/大海酒造協業組合 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1①36~37度②白麹③高系④1800ml 5000円、720ml 2500円⑤不可⑥アウカケセツセンタチツテヌノフホミモヨリルレロフ

通常、焼酎は蒸留したあとに熟成され、仕上げに水を加えて(割り水)アルコール度数を調整するが、この割り水を一切加えずに蒸留したままのもの原酒という。ジンやウォッカなどスピリッツを好む人なら、原酒から入るほうが焼酎の持ち

味が分かるかもしれない。アルコール度数は35~45度と通常の芋焼酎より10度以上も高い。スピリッツ同様、ロックや、チェイサーを用意してストレートで飲むのがおすすめ。焼酎は食中酒というイメージが強いが、この酒はむしろ食後に楽しみたい。



ばんれきしりゅうどり  
万暦 初留取り六〇

2種類を飲み分ければ  
わかるデリケートな  
初留取り焼酎の味

●特徴／蒸留の最初の60秒間をとった『万暦六〇』と240秒間をとった『万暦二四〇』。それぞれ別のテイストを持っているが、双方ともに完熟の果実のような力強い風味が特徴。

●コメント／「華やかさのなかに渋味があり、なかなかハード。旨みがよく出ていますね」（東條）

●データ／西酒造株式会社 鹿児島県日置郡吹上町與倉4970-17①44.5～44.9度②米麴(黄)  
③契約栽培コガネセンガン④1800ml 1950円⑤不可  
⑥エカケセスンチツテトヌネノヒフメヤルロワ



かたな  
刀

上品でソフトな飲み口は44度の  
焼酎とは思えないほどスムーズ

●特徴／高い度数を忘れさせるほどドライで、洋酒のようなキレのある飲み口。「焼酎の良さを世界に伝えたい」という蔵元たつての希望で全日空の国際線で機内販売を開始した。

●コメント／「風味を壊さない見ごとな芳香が心地よいですな。芋焼酎は匂いが苦手だという人もいますが、このぐらいの適度な芋香だったら抵抗なく受け入れられるんじゃないかな」（なぎら）

●データ／有限会社佐多宗二商店 鹿児島県揖宿郡額娃町別府4910①44度②白麴③額娃町産紅さつま④500ml 2950円(限定販売)⑤不可  
⑥エカケセスンチツテトヌネノヒフメヤルロワ

当たりを楽しむのもオツだ。冷蔵庫で冷やしてトロツした口

かんごしな しりゅうどり  
CANGOXINA 初留取

個性あふれる焼酎を  
造り続ける佐多宗二商店が  
生み出した野心作

●特徴／不純物がほとんど入っていない初留だけを集めた贅沢な一本。16世紀頃、ヨーロッパ地図の中で鹿児島のことをCANGOXINAと書かれている。その名を取って。

●コメント／「濃厚な香りと、チョコレートを思わせるような味わい」（東條）

●データ／有限会社佐多宗二商店 鹿児島県揖宿郡額娃町別府4910①44度②白麴③額娃町産コガネセンガン④500ml 2200円(季節限定販売)⑤不可  
⑥イエキケセスンチツテトヌネノヒフメヤルロワ



ばくだん はなたれ  
爆弾ハナタレ

豪快なネーミングとは  
裏腹に果実のような  
味わいを持つ傑作

●特徴／蒸留時、最初に垂れてくるハナタレをそのまま商品名にした蔵人の魂が宿る一本。初留取り特有の粗さがなく、甘酸っぱいフルーティーな味味が新鮮。新酒は11月から発売される。

●コメント／「さわやかな青空の香り。冷やして飲むのがコツ芋の旨みが味わえる」（東條）

●データ／合資会社黒木本店 宮崎県児湯郡高鍋町大字北高鍋776①44.1～44.9度②白麴③高鍋町産有機栽培コガネセンガン④360ml 1950円⑤不可  
⑥エカケセスンチツテトヌネノヒフメヤルロワ



げんろ  
泣露

初留取りの魅力を堪能  
できる、焼酎好きなら  
一度は飲んでみたい品

●特徴／初留取りを割り水して度数を調整した後、一年間ゆっくり貯蔵。無ろ過・無調整のままびん詰めしている。荒削りな豪快さと柔らかい甘味が混在する奥深さが注目を集めている。

●コメント／「弾性的で力強く個性的。喉に滑るように入る」（東條）

●データ／佐藤酒造有限会社 鹿児島県始良郡牧園町宿窪田2063①44度②黒麴③契約栽培コガネセンガン④500ml 2283円(関東価格)⑤不可  
⑥カケセスンチツテトヌネノヒフメヤルロワ



芋焼酎「初留取」

蒸留後、最初に垂れる部分を贅沢に集めた焼酎

一 次もろみを蒸留したとき  
二 最初にでてくる原酒を  
初留または初垂れ（ハナタレ）  
という。アルコール分は60度近  
くあり、つづいて出てくる中垂  
れ、末垂れの順にアルコール度  
数が低くなっていく。初留を取  
り出して割り水をし、アルコー  
ル度数を調整したものが初留取  
りだ。蒸留したてのピュアな味  
わいと華やかな香りが魅力的。  
蒸留器から流れ出て60秒以内の  
初留を使った焼酎や初留取りの  
原酒など、タイプもさまざま。  
冷蔵庫で冷やしてトロツした口

# 芋焼酎「無ろ過」

麴の豊かな風味が生きた、濃厚な焼酎

**蒸** 留の際に、原料の米麴が原酒とともに流れ出る。これを放っておくと焼酎の風味や香りを損なう恐れがあるため、貯蔵や割り水をする前にろ過フィルターを通してこの油を取り除くのが通常だ。

だが、この油もまったく悪者ではない。適度に残すことで麴の豊かな風味が生きた焼酎になるのだ。よってフィルターを全く通さない、または貯蔵しているときに表面に浮いてくる油を、布製の網などを使って手作業で軽くすくい取る程度でびん詰めする商品もでてきている。これが「無ろ過」といわれる焼酎だ。

出荷までのあいだ、杜氏の丁寧な手入れが焼酎そのものの風味に大きく関わってくる。出来上がった味わいは麴の風味が生きており、濃厚でクセになると人気もじわじわと増している。

## たなばた無ろ過

パワフルな芋の風味、無ろ過焼酎の醍醐味を象徴するような名品

●**特徴**／清涼感あふれるフルーティなテイストで人気を集めている。後に残る心地よい酸味も魅力的。ろ過しないことによって、原料の素朴な味覚と香りを引き出すことに成功している。

●**コメント**／「すっきりした甘い花のような匂いが心地よい。厚みのある深い味わいと長く続く余韻に、無ろ過焼酎の凄みを感じた。ほとんどクセがないので食中酒としてもイケますね」(東條)

●**データ**／田崎酒造株式会社  
鹿児島県日置郡市来町大里696  
①25度②白麹③\*④1800ml  
2250円⑤不可  
⑥エオカケセンソタツヌノフマイメモヤヨルワン



## もぐら

食中酒としても楽しめるような清楚な香りともろやかな味が好評

●**特徴**／「無双」シリーズで有名な蔵元が、飲み手や販売店が思い描く芋焼酎の理想像を具現化すべく開発したブランド。無ろ過焼酎の持つ長所を押さえ、荒っぽい一面を封じた佳品。

●**コメント**／「シャープだが控えめな香り。ピリッとした刺激がアクセントになって、飲むほどに広がりが出てくる」(佐藤)「ソフトで滑らかな味わい。煮物によく合いそうだね」(東條)

●**データ**／さつま無双株式会社  
鹿児島県鹿児島市七ツ島1-1-17①25度②白麹③コガネセンガン④1800ml 2387円⑤不可  
⑥エケシストノハフホマヨラワン



## 八幡 ろかせず

武骨だが実直で温かい。生漕ぎ合っけたい親友のような焼酎

●**特徴**／銘酒「八幡」の原点となる、限定生産の貴重な一本。これを飲まずして芋焼酎を語れないという人が多いのもうなずけるほど、芋焼酎の香り、風味、余韻が詰まった魅力的な一品。

●**コメント**／「力強い香りと、芋本来の味をしっかりと残したハードな旨みが印象的。芋焼酎好きなら飲まなきゃ損」(東條)「大人気焼酎「八幡」が持つしなやかさの源流はここにある」(佐藤)

●**データ**／高良酒造有限会社  
鹿児島県川辺郡川辺町宮4340  
①35度②白麹③コガネセンガン、シロサツマ④1800ml 2300円  
⑤不可  
⑥オカケセンソメヤロワ



## にごり山吹の里

優しい喉ごし、爽やかなキレ、適度な余韻と、三拍子そろった力作

●**特徴**／明治42年の創業以来、一次二次ともに伝承の懸仕込みを守り続ける落合酒造場。その実直な仕事ぶりを映し出しているような、重厚で確かなテイストと滑らかな喉ごしが魅力。

●**コメント**／「口の中に残る旨みがたっぷり。無ろ過でありながら清涼感がある」(東條)「若々しいフレッシュな芳香。ピリリとした刺激と濃厚な甘味を併せ持つ、無ろ過特有の味わい」(佐藤)

●**データ**／落合酒造場 宮崎県宮崎市大宇田吉348-1①25度②黒麹③コガネセンガン④1800ml 2100円、720ml 1300円⑤不可  
⑥キコセツソタノヒヘホヤヨラリル



## しょうろうすにごり 松露うすにごり

新鮮な味覚の人気焼酎。ストレートかロックでグイッと飲みたい!

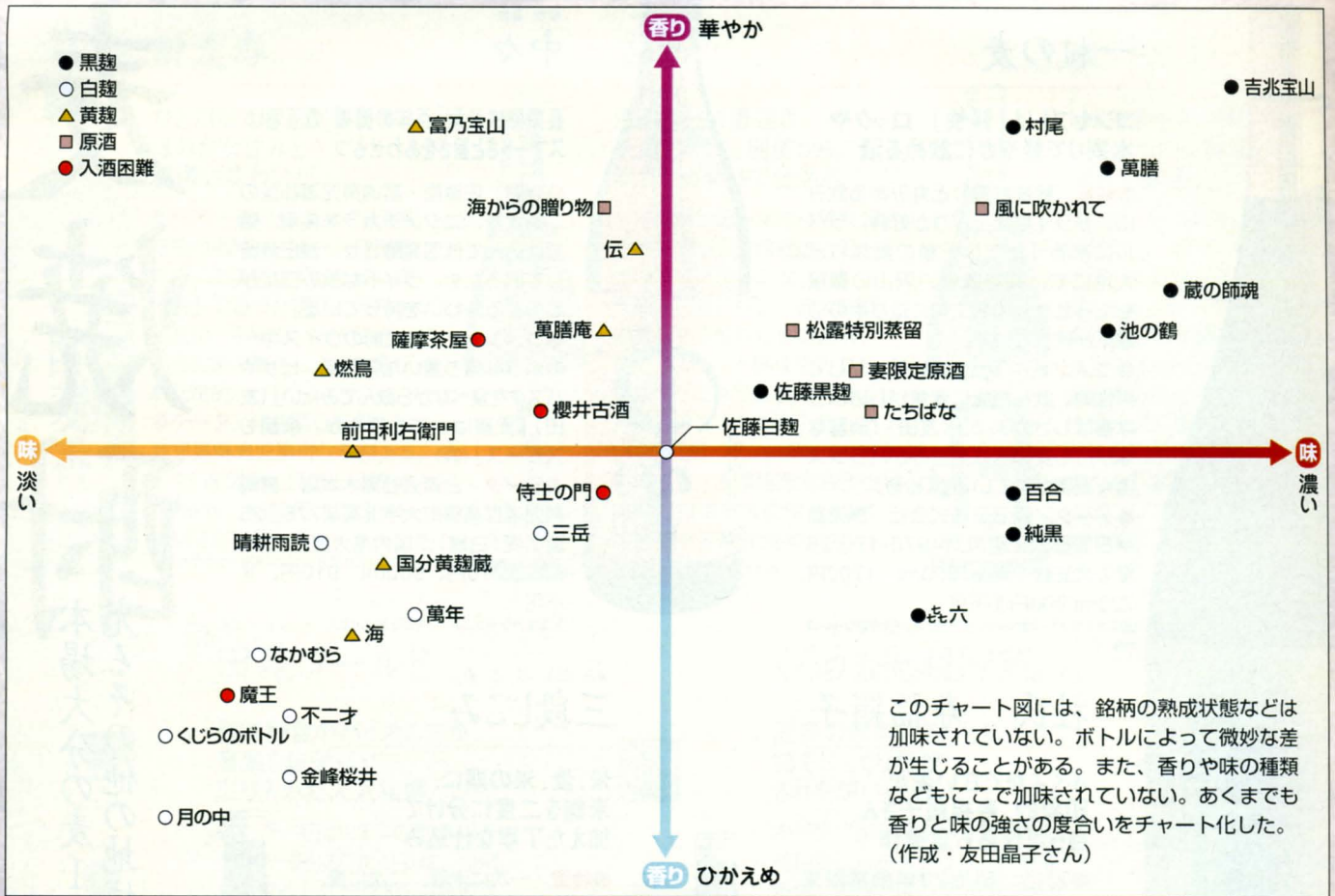
●**特徴**／常圧蒸留後にフーゼル油をすくい取り、無ろ過新酒を清々とした地下水で25度に割水。甘さとコクがたっぷり、濃厚かつまろやかな旨みに満ちている。焼酎通に人気が高い。

●**コメント**／「口あたりはソフトだが後から甘味がグッと迫ってくる。粗さと甘さからみあってインパクトのある味に」(佐藤)「青々しい独特の味。焼酎好きなら一度は飲むべきですね」(東條)

●**データ**／松露酒造株式会社  
宮崎県串間市寺里1-17-5①25度②白麹③コガネセンガン④1800ml 2000円、720ml 1000円⑤不可  
⑥ウエカケセツソタツツテヌノフミモリロワ



芋焼酎(黒麹、白麹、黄麹、原酒)のテイastingチャート図



このチャート図には、銘柄の熟成状態などは加味されていない。ボトルによって微妙な差が生じることがある。また、香りや味の種類などもここで加味されていない。あくまでも香りと味の強さの度合いをチャート化した。(作成・友田晶子さん)



一刻者

原料はもちろん、麹にも芋を使用した芋100%焼酎

- 特徴 / 家族5人の小さな蔵で醸される純芋焼酎。一刻者とは「頑固者」という意味。原料も麹も芋にこだわり、芋本来の味を追求したまさに頑固な一品だ。
- コメント / 「スイートポテトのようなほのかに甘い香りとシャープな切れ味がとても都会的」(友田)「甘み、香りともに非常にバランスがよい」(松野)
- データ / 小牧醸造株式会社 鹿児島県薩摩郡宮之城町時吉12①25度②芋麹(白)③コガネセンガン④1800ml 2700円720ml 1320円⑤不可⑥アウエカキソタナニノネヒヘマムモコ



克 前村貞夫杜氏

焼酎の魔術師といわれる名杜氏の魂が宿る芋焼酎

- 特徴 / 大隈、南薩、北薩の三地区で仕込んだ白麹の芋焼酎を混合し、コクと持続性のある香りを実現。この道50余年のベテラン杜氏によるブレンドの妙を味わえる。
- コメント / 「花の蜜のようなスイートな香りが印象的。ロックかお湯割で飲みたい」(森)「克という言葉のイメージよりもずっと優しく甘くまろみがある」(友田)
- データ / 東酒造株式会社 鹿児島県鹿児島市小松原1-37-1①25度②米麹③コガネセンガン④1800ml、720ml(現在飲食店へのみ取り扱い)⑤不可

チャート図左下の白麹の銘柄は、食事の最初に合わせて、右上のタイプは後半に飲むといい

芋焼酎の黒麹、白麹、黄麹で仕込んだ銘柄と原酒を、香りと味の傾向で分類したものが、上のテイastingチャート図。

「チャート図の右上に、黒麹で造られた重い、骨太で個性的なタイプが集まっています。反対に、左下にはシャープで洗練された、軽い仕上がりの白麹の銘柄が集中。これは何より麹の特徴によるものといえます」(ワインコーディネーター・友田晶子さん)

なかでも吉兆宝山は、独特な香りと個性的な味わいがあり右上の端に、その対局には、香りも味も軽やかな仕上がりの「月の中」が位置している。

飲み方として、友田さんは、左下の軽い銘柄は食事の最初に合わせて、右上の味わいが濃いタイプは食事の後半に飲むといいと指摘する。

「黄麹で造られた銘柄は、黒麹と黄麹の中間ですが、作り手によっては黒麹のものより濃い味わいのタイプに仕上がっています」(前出・友田さん)

個人の好みによって選びたい。



すいばくか  
酔麦香



ひと口飲めば、麦本来のほのかな甘みと奥深い味わいが

●特徴／鹿児島県内に4工場を持つ酒類メーカー。鹿児島市内にある完全手造り蔵「貴匠蔵」で造った黒麹と天然水を使い、手造り、甕仕込みという古来の製法によって造られた焼酎。

●データ／本坊酒造株式会社 鹿児島県鹿児島市住吉町1-5  
①25度②麦(黒麹)③麦④1800ml 1890円、720ml 970円⑤不可  
⑥オカケコソテナネノフムモヤリロワラ

ふるさわ  
古澤



焼酎造りに最適な土蔵の蔵で、創業から変わらぬ製法で仕込む

●特徴／仕込み水には創業当時から変わらず自社の井戸水を使用。一次、二次ともに甕仕込みをおこない、熟成も甕でおこなう昔ながらの方法。

●コメント／「甕仕込みならではの、ミネラル香を感じる。刺身や練り物をつまみにしたい」(友田)

●データ／古澤醸造合名会社 宮崎県日南市大堂津4-10-1  
①25度②麦③麦④1800ml 1914円⑤可⑥エカケセスエタチツテノフホマモヤラレロワ

てんのこくいん  
天の刻印



しなやかですっきりした味わいは料理との相性も素晴らしい

●特徴／生産農家との関係を大切に、祝子川の天然水を利用した納得の焼酎。飲み飽きしないカジュアルさも人気。

●コメント／「杏やキャンディを想起させる華やかな香り。舌ざわりはシャープ」(友田)

●データ／佐藤焼酎製造場株式会社 宮崎県延岡市鹿狩瀬町1221-2①25度②麦(白麹)③ニシノチカラ④1800ml 2000円、720ml 1000円⑤不可⑥アケセタツヌノフミロロ

でんえんごーるど  
田苑ゴールド



榎樽貯蔵のバイオニアが音楽を焼酎造りに取り入れた人気銘柄

●特徴／明治23年の創業以来、「品質一筋」にこだわる蔵。原酒をホワイトオーク樽で3年間寝かせ、クラシック音楽熟成させる。芳醇な香りと豊かなコクのあるハイグレードな酒。

●コメント／「端麗な樽香と、スッキリした味わい」(東條)

●データ／田苑酒造株式会社 鹿児島県薩摩郡樋脇町塔之原11356-1①25度②大麦③大麦④720ml 1200円⑤不可⑥アウカキサトナニノハヒヘマミモユラリロワラ

くろうまちようき ちよぞう  
くろうま長期貯蔵



国産の原料にこだわり、樽でじっくり熟成された深い味わい

●特徴／原料はすべて国産麦を使用し、ハイクオリティな味を追求。榎樽貯蔵の草分け的存在で、現在も業界最大数の貯蔵樽を保有している。

●コメント／「琥珀色でほかに苦みばした個性的な焼酎」(友田)

●データ／神楽酒造株式会社 宮崎県西臼杵郡高千穂町大字岩戸144-1①25度②米(白麹)③熊本産二条大麦④720ml 1100円⑤可⑥アカキサトネノハハメモユラリロワラ

えんま  
閻魔



常圧蒸留と減圧蒸留の原酒をブレンドした淡麗でまろやかな酒

●特徴／創業200年の老舗蔵による3年樽熟成焼酎。原酒を常圧80%、減圧20%でブレンドしたバランスのよい旨み。

●コメント／「熟成されて角の取れた味に。ドライフルーツやドライフラワーのような不思議な香りが印象的」(友田)

●データ／老松酒造株式会社 大分県日田市大鶴町2912①25度②麦(白麹)③麦④1800ml 2130円 720ml 1150円⑤不可⑥エカケセスノハヒホマミモヤラ



つくいろらべる  
つくし黒ラベル

黒麹仕込み、常圧蒸留にこだわった、個性が光る麦焼酎

●特徴／麦の香りと、黒麹独特のコクのあるしっかりめの味わいを強調した自信作。5年以上甕で熟成された原酒をブレンドして造る。

●コメント／「最初に甘さを感じ、あとから渋みや苦味が追いかけてくる」(松野)

●データ／西吉田酒造株式会社 福岡県筑後市和泉612①25度②麦(黒麹)③二条大麦④1800ml 2000円 720ml 1200円⑥不可⑥キセスノハヒホマミモヤラ

かねさんしょうちゅうや かねはち  
三焼酎屋 兼八



一度飲んだら忘れない、麦チョコを思わせる豊かな香ばしさ

●特徴／話題の銘柄。麦特有の香ばしさと繊細さを醸すため、国産はだか麦を100%使用。

●コメント／「香ばしさはダントツ。余韻も長くとても心地がよい。大好き!」(友田)

●データ／四ツ谷酒造場有限公司 大分県宇佐市大字長洲4130①25度②麦(白麹)③はだか麦④1800ml 1880円、720ml 940円(ともに関東価格)⑤不可⑥イウクセスノハヒモヤヨ



とりかい  
鳥飼

10年の歳月を費やして生み出した香り。小さな蔵の大きな挑戦

●**特徴**／江戸時代創業の歴史ある蔵。10年かけて生み出したという、華々しい吟醸酒のような香りが認められ、96年のモンドセレクション国際食品コンクールで特別金賞に輝いた傑作だ。

●**コメント**／「さわやかな吟醸香が素晴らしい」（東條）「甘みは少し感じるが、アフターはシャープ。シェリーグラスに注いでもマッチしそうな焼酎」（友田）

●**データ**／合資会社鳥飼酒造場 熊本県人吉市七日町2①25度②黄麹③地元産・海龍④1800ml 1800円（関東価格）⑤販売店にて⑥ほとんどの酒販店で取り扱い

あま くさ  
天草

日本酒を仕込む米を使用して、ひたすら旨さを追い求めた酒

●**特徴**／天草島内唯一の酒蔵として知られる。清酒を仕込む国内産の米を使用し、竜洞山の伏流水で仕込む。飲みやすさだけでなく、「旨い」と実感できる味を目指している。

●**コメント**／「餅菓子のような甘みと、とろりとした丸みを帯びた旨さがよい」（森）「口当たりは柔らかいが後味はしっかりとしている。塩味の焼き物にぴったり」（松野）

●**データ**／合名会社 天草酒造 熊本県天草郡新和町小宮地118 08①25度②米（白麹）③県産米（コシヒカリ）④1800ml 2200円、720ml 1100円⑤不可⑥エオカケセンタツツノノハフママミヤユヨフ



とよ なが くら  
豊永蔵

球磨の米、球磨の水、そして球磨に根ざした人の手で造る、真の球磨焼酎

●**特徴**／土作りから始めたという自社田と、地元の農家が作るオーガニック認証米を使用。大正8年に建てられた石室で麹を仕込む手造りの焼酎は、やわらかくて上品な吟醸香。

●**コメント**／「ほかほかのご飯のやわらかさを想像した。ぶりのお造りなんかと合わせたいね」（森）「飲むと肩の力が抜ける『癒し』の酒。清らかでミルキー」（友田）

●**データ**／合名会社豊永酒造 熊本県球磨郡湯前町老神1873①25度②米（白麹）③球磨産オーガニック認証米④1800ml 2333円 720ml 1333円⑤不可⑥エオキケスタツツノノフミヤロ

やま せ み  
山翡翠

清涼感あふれる2年寝貯蔵酒。ロックで香りを楽しみたい

●**特徴**／米本来の甘みは残しつつ、さわやかな飲みごちのする焼酎。蒸留所と併設する肥料工場では、焼酎を造る過程で出る廃棄物を有機肥料にリサイクルする。こうした蔵の姿勢も多くの共感を得ている。

●**コメント**／「エレガントな香味が印象的。余韻も素晴らしい」（森）「フルーツやお茶、炭酸などで割って、色々な料理と合わせてみたい」（友田）

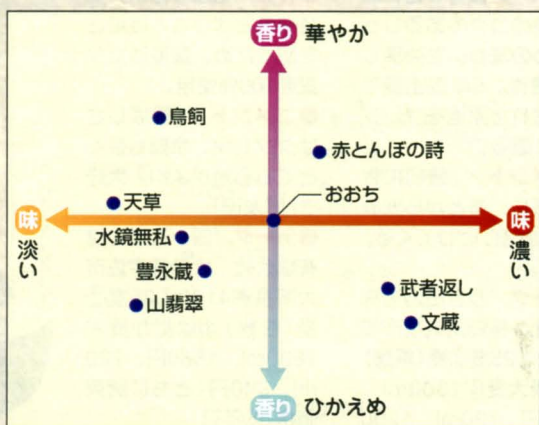
●**データ**／株式会社尾鈴山蒸留所 宮崎県児湯郡本城町大字石河内字倉谷656-17①25度②米（白麹）③宮崎県児湯郡産ヒノヒカリ④1800ml 2200円 720ml 1100円（全国統一価格）⑤不可⑥エオカケセツツノフメヤリルロフ

# 米焼酎

日本人の主食「米」が、甘みよし、香りよし、のど越しよしと三拍子そろった焼酎に



米焼酎のテイスタイピングチャート図



おすすめの銘柄を、ワインコーディネーターの友田さんがテイピングした結果、香りと味の傾向がバラけて、それぞれ個性がハッキリしている。いろんな銘柄を比較したい。

九州の米どころ、熊本県球磨地方。盆地という地形、球磨川の豊かな水源により稲作が発展し、およそ500年前から米焼酎が造られていた。現在では日本各地で米焼酎が造られているが、「球磨焼酎」という地名を冠することができるのはこの地方のみ。平成7年の国税庁の告示により、地理的表示の産地指定を受けた日本一の米焼酎の産地である。球磨焼酎は「米100%を原料に、熊本県球磨郡または人吉市の地下水で造られた本格焼酎」と定められている。このほか、九州では宮崎県も米焼酎の産地として有名だ。米特有の華やかな吟醸香と甘みは、相性が悪いとされる刺身にもよく合う。





## ぶんそ 文蔵

文久2年から代々造り継がれてきた、  
地元の人々に愛される焼酎

- 特徴／石室で造る麴、甕仕込み、常圧蒸留といった旧来の製法を踏襲し、「手造り」にこだわった逸品。2年間貯蔵した末に生まれる米の香りとコク、伸びのよさが特徴。
- コメント／「味わいが幾重にも重なっているようだ。ストレートかお湯割りで飲みたい」（森）「直爛でややぬめめが似合う。甘みのなかに渋みが隠れている」（松野）
- データ／木下醸造所 熊本県球磨郡多良木町多良木785①25度②米（白麴）③国内産米④1800ml 1800円⑤可
- ⑥イウエオカケセンソツチツトニネハフヘマムメユラリワ



黙々と試飲を続けるプロ6人。しばしば焼酎の味を有名俳優にたとえて盛り上がる場面も。自分らしい表現で楽しめる酒、それが焼酎だ。



## がんくつおう 巖窟王

大分県野津町の洞窟で原酒を  
眠らせ、まろやかな味わいを育む

- 特徴／55%まで磨いた高精白米と香り酵母を使用し、低温発酵させ、気温の一定する洞窟内で甕貯蔵。米らしい香りとまろやかな口当たりが魅力の焼酎。
- コメント／「つきたてのもちのようなほっこりとした甘みがする」（森）「なめらかで熟成感あり。甘さと渋さのバランスもいいですね」（松野）
- データ／宝酒造株式会社 高鍋工場 宮崎県児湯郡高鍋町蚊口浦5323①25度②米麴③米④1800ml 3200円、720ml 1570円⑤不可
- ⑥アウカキソツチツトニムモユ



## すいきょうむし 水鏡無私

水作りからはじめる  
こだわりの焼酎は  
芳醇かつ深い味わい

- 特徴／熊本県白髪岳の花崗岩をくぐりぬけた良質の水をさらにきめ細かくした徹底ぶり。500年の歴史と伝統より育まれた、芳醇な香りと深い味わいが特徴。
- コメント／「ミントのような清々しい香り。風味もクリアーでさわやか。高原のそよ風のようなです。嫌味のない後味もいい」（友田）
- データ／合資会社松の泉酒造 熊本県球磨郡あさぎり町上北169-1①25度②米（白麴）③米④1800ml 2000円、720ml 1300円⑤応相談
- ⑥キコソツチツトナノハビフミル



## じゅんまいしょうちゅう 純米焼酎おち

兼業蔵が造る、  
「アルコール度数27度」  
「黄麴仕込み」の個性派

- 特徴／清酒との兼業蔵。8年間休造していた蔵を7代目が平成10年に復活させた。酒米の山田錦を使い、黄麴で仕込むなど、清酒のノウハウを応用した繊細な焼酎を造っている。
- コメント／「熟した果実味を含んだ味わいとソフトな余韻。ロックでいただきたい」（森）「かわらに落ちている石のおい。やや辛味が口中に残るものの、全体的にすっきり」（友田）
- データ／小松酒造株式会社 佐賀県東松浦郡相知町千束1489①27度②米（黄麴）③国産米④1800ml 2100円、720ml 1060円⑤不可
- ⑥キケソツチツトヌヒホ



## あかとんぼのうた 赤とんぼの詩

伸びがよいので  
お湯割りも  
おすすめ

- 特徴／常圧蒸留で仕込む独特の穀物の香りと広がりのある旨み。米特有のクセのある甘みがなく、飲み続けても飽きない。ロックやストレートもいけるが、伸びがよいのでお湯割りに向く。
- コメント／「黒蜜のような、ゆったりとした甘さを感じる。油っこい料理と合わせてもよさそう」（森）「甘露あめやキャラメルのように甘い。水で割るともっと甘さを感じる」（友田）
- データ／川越酒造場 宮崎県東諸郡国富町本庄4415①25度②米麴③米④1800ml 2180円⑤不可
- ⑥キコソセテニヌノハビフモラリ



全国の有名酒販店の一勢調査で分かった  
超人気銘柄がこれ！

発表！

「人気銘柄ベスト10」  
「入手困難銘柄15」

全国酒販店が推薦する人気銘柄ベスト10



第一位 富乃宝山  
(西酒造)

「芋くさい」という焼酎の概念を覆す柑橘系の香りで、女性や若者など幅広い層に広まった。

第3次焼酎ブーム”などと  
いう言葉も聞かれるほど  
人気の焼酎。以前の焼酎ブーム  
と違って、今は乙類の本格焼酎  
の人氣が高まっているのが特徴  
的だ。なかでも「プレミアム焼  
酎」や「幻の焼酎」と呼ばれる  
超人気銘柄は、簡単には入手で  
きない焼酎として、ファンの間  
では垂涎的のとなっている。

まさに”人氣が人氣を呼ぶ”状況で  
トップ銘柄はもはや品薄が当たり前

いていません。設備面で日本酒  
やワインに追いつくことも期待  
されますが、昔ながらの製法が  
高く評価されていることもあり、  
この状況はしばらく変わらない  
のではないのでしょうか”

とは、東京・品川の内藤商店  
店主・東條辰夫さん。

「そもそも本格焼酎の蔵元は規  
模が小さいところが多く、生産  
量が限られています。醸造に携  
わるのが1人だけという蔵もあ  
り、今のように人氣が過熱気味  
な状況ではとても生産が追いつ

また、ネットによるオークシヨ  
ンなどで高額取り引きされてい  
ることも、人氣高騰をよく表わ  
す現象だ。「森伊蔵」などは一  
2万円の値がつくことも珍しく  
ない。今後も人氣が人氣を呼ぶ  
状況が続く、まだ無名の銘柄に  
まで波及していきそうだ。



第二位 中々  
(黒木本店)

黒木本店の主力製  
品の一つ。毎日の  
ように問い合わせ  
の電話がくるとい  
う酒販店もある。



第三位 海  
(大海酒造)

バラのような香り  
が特徴的な焼酎。  
飲みやすさから女  
性を中心に人氣に  
火がつく。



第四位 佐藤 黒麹  
(佐藤酒造)

霧島・関平の名水  
を使用。芋を原料  
とし黒麹を用いた  
焼酎を代表する銘  
柄として知れ渡る。



第七位 たなばた 無ろ過  
(田崎酒造)

雑味が少なく原料  
の風味が濃縮。無  
ろ過ものは焼酎の  
新たな味として最  
近注目されている。



第六位 晴耕雨読  
(佐多宗二商店)

芋焼酎と米焼酎を  
ブレンド。「都会  
的な味」と評され、  
女性にも人氣が広  
がっている。

第五位 兼八  
(四ッ谷酒造)

「麦チョコ」とま  
で言われる香ばし  
さが人氣。昨年、日  
経新聞が選ぶトップ  
10にも入る。



第八位 魔王  
(白玉酒造)

ソムリエ田崎真也  
氏のお気に入りとい  
うことで、焼酎  
ファン以外にも知  
られることに。



第九位 川越  
(川越酒造場)

朝採りの芋を即日  
仕込むこだわりの  
製法で、発売後す  
ぐに焼酎マニアの  
間でブレイクした。



第十位 月の中  
(岩倉酒造場)

常庄蒸留へのこだ  
わりや、宮崎では  
珍しい25度以上で  
あることが注目を  
浴びている。

# 全国酒販店の 入手困難銘柄ベスト10

## 第一位 魔王

(白玉醸造)

「幻の焼酎」とまで呼ばれ、ネットオークションでは高額取引の常連。最近、出荷間隔が長くなり、以前よりさらに入手が困難になった。

⑥アウカキコシスセントナニヌネヒフヘホムメラ



## 第二位 森伊蔵

(森伊蔵酒造)

15年ほど前から製造量は変わっていないのに、人気は上昇。居酒屋などに卸すだけで売り切れて、店頭には並べられないという酒販店もある。

⑥カクケセタノモレロワン



## 第三位 百年の孤独

(黒木本店)

二条大麦を使用した原酒をオーク樽で3年以上熟成させるこだわりの銘柄。時間と手間がかかる焼酎だけに流通量も非常に少ない。

⑥エオカケセンツニヌメモラリロワ



## 第四位 川越

(川越酒造場)

夫婦二人だけの蔵元で、ほとんど機械を使わない、まさに手造りの焼酎。蔵のご主人は「生活できればいい」と生産量を増やさず、常に品薄状態。



## 第五位 月の中

(岩倉酒造場)

ある酒販店では、以前は入荷分が売り切れるまでに1年くらいかかったのが、今では高額の商品ですら3日で売り切れてしまう。



## 第六位 村尾

(村尾酒造)

1人だけで切り盛りする蔵元だけに、製造量はごく限られたもの。地元鹿児島でも薩摩半島でしか手に入らないという話も聞かれる。



## 第七位 佐藤 黒麹

(佐藤酒造)

少し前までは昨年のストックが残っていたが、それでも蔵元の予想を上回る人気で品薄状態に。今後はさらに入手困難になることが予想される。



## 第八位 兼八

(四ツ谷酒造)

本格派麦焼酎としてここ一年ほどで急激に人気上昇。需給バランスが一気に崩れてしまったため、どの酒販店も品切れの状態になっている。



## 第九位 侍士の門

(大久保酒造)

原料に江戸時代の幻の米という「白玉米」を使用している。この米は有機栽培による稀少な品種なため、焼酎の生産量もごくわずかしかない。



## 第十位 櫻井古酒

(櫻井酒造)

長期熟成の芋焼酎。12年熟成と7年熟成をブレンドして、たった一つのタンクで貯蔵している。限定生産で、品切れが当たり前といえる存在。



## 第十一位 八幡ろかせず

(高良酒造)

家族4人で経営する蔵で、焼酎作りは杜氏であるご主人が一人で行う。地元の原料にこだわった焼酎は、流通も地元優先。関東などでは稀少だ。



## 第十二位 萬膳

(萬膳酒造)

霧島の山中の蔵で、手造り麹、かめ垂仕込み、生樽蒸留といった伝統の手法により丹念に造られることが話題となり、プレミアム化しつつある。



## 第十三位 薩摩茶屋

(村尾酒造)

「村尾」と同じ蔵が造る芋焼酎。麴に輸入米を使ったこの蔵のレギュラー銘柄だが、村尾人気の影響で、こちらも慢性的な品薄状態になってきている。



## 第十四位 鶴の荷車

(渡邊酒造場)

15年以上冷暗所に長期貯蔵する製法のために、不定期でしか市場には出てこない。「プレミアム焼酎予備軍になる」という声もある。



## 第十五位 杜氏潤平

(小玉醸造)

清酒の酒蔵や黒木本店で修業を積んだ若き杜氏が手掛ける焼酎とあって話題性に富む。実際に味の評判も高く、今後の人気高騰が予想される。

