

別冊

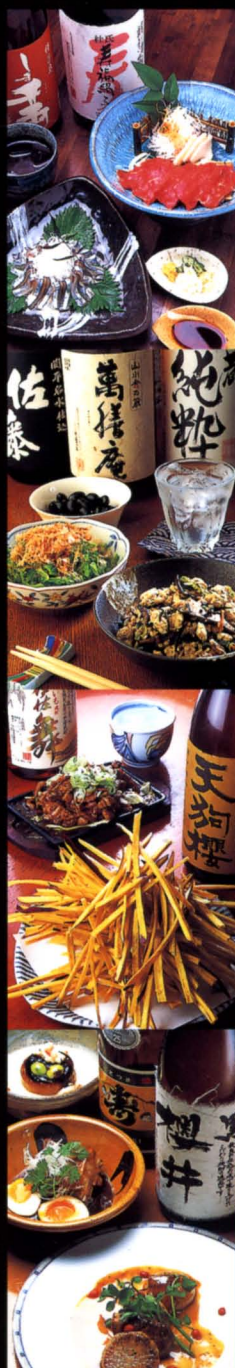
ikkijin  
BEST MOOK SERIES vol.85  
定価800円

# 一人

旨い旨い!

# 本格焼酎飲み比べ

芋、米、麦の逸品を  
焼酎の達人6人が徹底試飲  
泡盛、黒糖焼酎を  
田崎真也がテイスティング



西酒造、森伊蔵が造り出す渾身の芋焼酎

本格焼酎に夢中になれる居酒屋「全国130軒」

旨さを120%アップさせる焼酎の飲み方講座

全国の実力酒販店厳選90軒



# 焼

酎ブームは今、最高の盛り上がりを見せている。ここ数年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を選んて、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、以下に紹介する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、なごら健彦さんだ。「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

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」(なごらさん)

「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。抜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」の店長松野幸一さんだ。「焼酎は甘みがあっても切れがいい。

これが旨い!

取材・文◎佐々木香織 撮影◎森寛一 スケガワケンイチ

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

# 芋、米、麦の逸品を 焼酎の達人6人が徹底試飲



友田晶子/SSI(日本酒サービス研究会)認定喇酒師、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。

試飲に参加してくださった方々

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店にアンケートを実施。商品の対象は九州で造られる芋、米、麦焼酎、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。





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。焼酎に合わせていた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」

とアドバイスをいただいた。

「私の専門は日本酒ですが、銘柄ご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、はるば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。



なぎら健吾／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。

発表!

# 「人気銘柄ベスト10」「入手困難銘柄15」

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!

全国の酒販店が推薦する

## 「人気銘柄ベスト10」



第一位

富乃宝山 西酒造

「芋くさく」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。

第二位

中々 黒木本店



黒木本店の主力商品の一つ。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。

まさに「人気」が  
人気を呼ぶ「状況で  
トップ銘柄はもはや  
品薄が当たり前

### 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气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となっている。「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、今のように人气が過熱気味な状況ではとても生産が追いついていません。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。  
また、ネットによるオークションなどで高額取り引きされていることも、人気高騰をよく表わす現象だ。「森伊蔵」などは一本2万円の値がつくことも珍しくない。今後も人气が人気を呼ぶ状況が続き、まだ無名の銘柄にまで波及していきそうだ。

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気に火がつく。



第六位

晴耕雨讀 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、女性にも人気広がっている。



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、焼酎ファン以外にも知られることに。

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

常圧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。



第五位

兼八 四ツ谷酒造

「麦子ヨコ」とまで言われる香ばしさが人気。昨年、日経新聞が選ぶトップ10にも入る。



# 全国の酒販店調査で判明「入手困難銘柄15」



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。



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。



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** 四ッ谷酒造

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もいえる存在。

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。



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、今では高額な商品ですら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。



第十位

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蔵主が一人で行う。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、かめ壺仕込み、生糟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。麹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。



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度という高めのアルコール度数が特徴。黒麹で丹念に仕込み、限定製造で味のレベルを保っている。原料は頰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黒麹③頰娃町産コガネセンガン④1800ml 2300円⑤不可



きろく  
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／自家製の黒麹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776  
①25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



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

きつちょうほうざん  
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与倉497  
0-17①25度②黒麹③契約栽培コガネセンガン④1800ml 2499円⑤不可

①アルコール度数②麹菌③原料④容量 定価(2004年3月末時点での価格)  
⑤蔵元との直接販売

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。

やまごやのくら 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／来歴のわかる選抜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



黒麹菌

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

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

ところが大きいといわれる。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」(東條さん) 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。





## 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黒麹③甌島産シロサツマ・コガネセンガン④1800ml 1905円⑤不可



## 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クタカを使い、黒麹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黒麹③指宿産コガネセンガン④1800ml 2000円⑤不可

## くろかめ 黒甕

伝統の甕仕込みにこだわり。  
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いい芋を厳選。神酒造伝統の甕で仕込む。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。ピターチョコレーットの香り」(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239①25度  
②黒麹③南薩摩産コガネセンガン④1800ml 2079円、720ml 1029円⑤不可



## くろこうじじこみ さとう 黒麹仕込 佐藤

黒麹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2063①25度②黒麹③コガネセンガン④1800ml 2480円、720ml 1317円(関東価格)⑤不可



## くろかりしま 黒霧島

80余年の  
時を超えて甕った  
黒麹仕込みの名品

- 特徴／創業者江夏吉助の記録をもとに80余年の時を超えて甕った黒麹仕込み本格芋焼酎。
- コメント／「黒麹の香ばしさが絶妙! 男らしくてキレが良い」(東條)「焼き芋の香ばしい香り。ロックはキレがある辛口、お湯割りはまるやか」(松野)
- データ／霧島酒造株式会社  
宮崎県都城市下川東4-28-1  
①25度②黒麹③コガネセンガン④900ml 914円、720ml 998円⑤可



## くろまる 黒丸 黒麹仕込

香り豊かなくせの  
少ない味わいを  
追求した逸品

- 特徴／常圧蒸留の原酒に減圧蒸留の原酒を加えることで香り豊かなくせの少ない味わいを実現した。
- コメント／「香ばしくて丸みのある香り。タンニンが素晴らしい、ハードな味を楽しめる」(東條)「芋の甘みが口の中に広がり、爽やかに去っていく。さつま揚げと合いそう」(松野)
- データ／濱田酒造株式会社  
鹿児島県串木野市西薩町17-7  
①25度②黒麹③鹿児島県産コガネセンガン④720ml⑤不可



## かいどう 海童

割り水は、こしき海洋  
深層水を100%使用。  
芋焼酎の旨さを堪能

- 特徴／01年鹿児島県本格焼酎鑑評会総裁賞代表受賞酒の限定バージョン。製造行程をオートメーション化し外気を徹底して遮断したことにより純粋な仕上がりが実現した。
- コメント／「芳醇な芋の香りと甘くなめらかな風味は芋焼酎の旨さを堪能させてくれる」(松野)
- データ／濱田酒造株式会社  
鹿児島県串木野市西薩町17-7①25度②黒麹③コガネセンガン④1800ml 2940円、720ml 1155円⑤可

つきのなか  
月の中

人気を誇る幻の焼酎は、  
親子4人だけで仕込む  
心のこもった名品

●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。若倉さん夫妻と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／若倉酒造場 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



せいこううどく  
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／有限会社佐多宗二商店 鹿児島県揖保郡穎娃町別府4910①25度②白麹③穎娃町産コガネセンガン④1800ml 1890円⑤不可

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／佐藤酒造有限会社 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



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）「屋久島のおいしい水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

「鹿兒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）」という意味の鹿兒島の方言。つまり仕事のあとに焼酎のお湯割りを飲んで疲れを癒すというわけ。焼酎6に対してお湯4の割合であわせる、いわゆるロク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。

マイルドな味わいとふんわりとした香りが心地よい  
芋焼酎「白麹」



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上がるのが特徴。



「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」

## 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。高血圧や糖尿病に効果があり、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鹿児島コガネセンガン④1800ml 2038円⑤不可



## 逢初

伝統製法にこだわった芋の渋みを感じさせる逸品

●**特徴**／創業以来焼酎一筋の蔵元は自然と調和した伝統製法にこだわる。 ●**コメント**／「爽やかでキレの良い香り。舌に残る甘さが良い」(東條)「まろやかさの中に芋の甘みを感じる。豚の角煮に合いそう」(松野) ●**データ**／株式会社正春酒造 宮崎県西都市三納10029①25度②白麹③コガネセンガン④1800ml 2150円、720ml 1155円⑤不可



## 霧島

たくましい九州男児の魅力を見現化したようなテイスト

●**特徴**／南九州産の黄金千貫と霧島裂罅水使用。原料に対する蔵元のこだわりが表れている。 ●**コメント**／「端麗で味が澄んでいる。飲み飽きしない」(東條)「焼き芋のような甘みの後を酸味、渋味が追いかける。タレの焼き鳥を肴に」(松野) ●**データ**／霧島酒造株式会社 宮崎県都城市下川東4-28-1①25度②白麹③コガネセンガン④900ml 914円⑤可



## 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く、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 鹿児島県分市湊915①25度②白麹③コガネセンガン④1800ml 2350円⑤不可



## 白麴 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



## 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 鹿児島県揖宿郡額娃町別府4910①25度②白麹③額娃町産コガネセンガン④1800ml 1750円⑤不可



「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」と話すなごらさんに、「そうです、そうです。お酒は楽しむもの」と佐藤さん。

きこうじくら

## 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



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」

## うみ海

辛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快な喉ごしが特徴。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／「みずみずしいのひと言。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21-1①25度②黄麹③鹿屋産高系④1800ml 2362円⑤不可

## 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い、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



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 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。深い旨みがあり、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



## てん 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  
鹿児島県串木野市西薩町17-7①25度②黄麹③コガネセンガン④1800ml 2800円、720ml 1350円⑤可

## 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



## 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



## 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／これまでの芋焼酎のイメージを根底から覆したと評される革命的な一本。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。ロックがおすすすめ」(佐藤)

●データ／西酒造株式会社 鹿児島県日置郡吹上町倉4970-17①25度②黄麹③契約栽培コガネセンガン④1800ml 2499円⑤不可





## 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」（なぎら）「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776①37～39度②黒麹③高鍋町産有機栽培コガネセンガン④720ml 2100円⑤不可



## 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

## 風にかざされて

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1604①41～42度②黒麹③曾比島さつま芋④720ml 2950円⑤不可



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

## 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。

## 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」（なぎら）「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 宮崎県西部市大字下三財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



## 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一級品。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、しっかりと飲みたい一品」（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

ばんれき しょりゅうど  
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



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るけど、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 鹿児島県揖宿郡穎娃町別府4910①44度②白麴③穎娃町産紅さつま④500ml 2950円(限定販売)⑤不可



ばくだん  
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覚が新鮮。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

冷蔵庫で冷やしてトロツシた口当たりを楽しむのもオツだ。

かんごしな しょりゅうどり  
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、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 鹿児島県揖宿郡穎娃町別府4910①44度②白麴③穎娃町産コガネセンガン④500ml 2200円(季節限定販売)⑤不可



# 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。

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**／「弾力的で力強く個性的。喉に滑るように入る」(東條)

●**データ**／佐藤酒造有限公司 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



# 芋焼酎「無ろ過」

麴の豊かな風味が生きた、濃厚な焼酎  
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

## 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。

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、無ろ過焼酎の良みを感じた。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白麴③\*④1800ml 2250円⑤不可



## もぐら

食中酒としても楽しめるような清楚な香りともよやかな味が好評

- 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る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1-1-17 ①25度②白麴③コガネセンガン④1800ml 2387円⑤不可

## 八幡 ろかせず

武骨だが実直で温かい。生涯付き合っていき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すけるほど、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**／高良酒造株式会社 鹿児島県川辺郡川辺町宮4340 ①35度②白麴③コガネセンガン、シロサツマ④1800ml 2300円⑤不可



## にぎり山吹の里

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甕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。ピリッ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348-1 ①25度②黒麴③コガネセンガン④1800ml 2100円、720ml 1300円⑤不可



## 松露うすにぎり

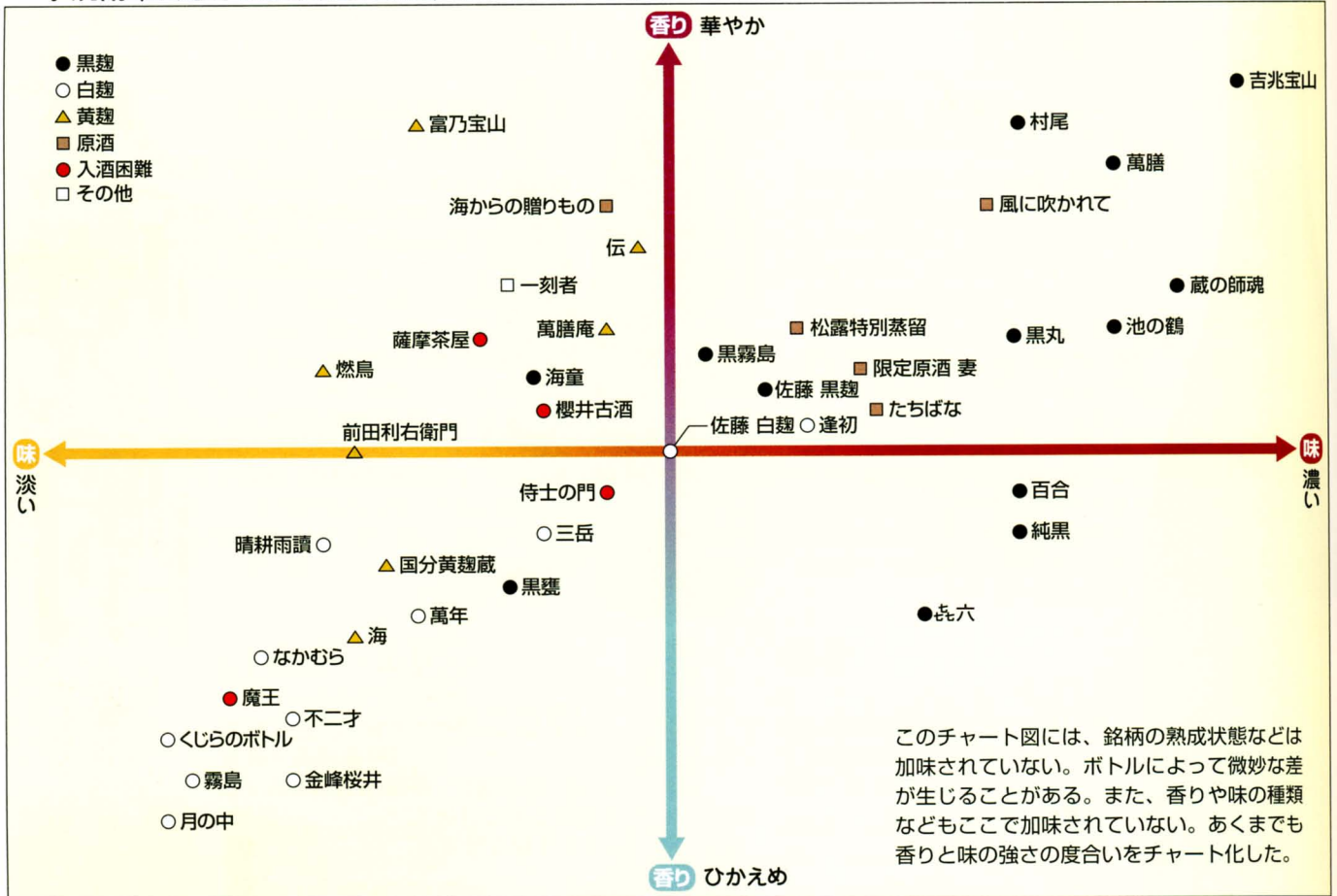
新鮮な味覚の人気焼酎。ストレートかロックでグイッと飲みたい!

- 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、濃厚かつまる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1-17-5 ①25度②白麴③コガネセンガン④1800ml 2000円、720ml 1000円⑤不可





# 芋焼酎(黒麹、白麹、黄麹、原酒)のテイスティングチャート図



## いっこもん 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 2835円720ml 1386円⑤不可



## ひしめ 菱娘

全国で初めて菱を用いた 端麗な旨さが際立つ銘酒

●特徴/ 特徴/ 全国で初めて菱を材料に用いた。原料の菱は蔵元の社長自ら中国浙江省まで赴き吟味したもの。

●コメント/ 「軽い緑の香り、端麗な旨さが際立っている」(東條)「酸味、甘味、青草のような苦味、マイルドな飲み口の中に複雑な味が隠れている。塩との相性が良いので焼き魚にはぴったり」(松野)

●データ/ 田中酒造合資会社 佐賀県佐賀市蓮池町小松338 ①25度②米麹③菱④720ml 1500円、500ml 1000円⑤可

チャート図左下の白麹の銘柄は、食事の最初に合わせ、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、上のテイスティングチャート図。

「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 デイナーター・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、黒麹と白麹の間ですが、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。



ひとつぶ ひとつ  
一粒の麦

コンセプトは「軽快」。ロックや水割りで軽やかに飲める酒

- 特徴／軽快な香りと丸みある飲み口、ドライな仕上がりが好評。ラベルにある「ただ、一粒の麦なれど、大地にて、芽を吹き、沢山の豊穰、もたらせり」の名文句に造り手の心意気が現れている。
- コメント／「土っぽい香りがして男性的。飲んだ後に麦焦がしのような香ばしさがある」(友田)「淡麗ななかにも麦の苦味や旨みがバランスよく表現されている」(松野)
- データ／西酒造株式会社 鹿児島県日置郡吹上町与倉4970-17①25度②大麦③麦④1800ml 1785円、720ml 945円⑤不可



なか なか  
中々

長期熟成焼酎「百年の孤独」の原酒はスマートさと旨さをあわせもつ

- 特徴／佐賀産・宮崎県児湯郡産の二条大麦、ニシノチカラを使用。甕で仕込んで低温発酵させ、減圧蒸留しているため、ライトな飲み口だが、芯のある味わいを持っている。
- コメント／「熟成前のウイスキーのような落ち着いた雰囲気。ピザやパスタを食べながら飲んでみたい」(友田)「麦香はととても穏やか。余韻もスムーズ」(森)
- 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麦(白麴)③国内産大麦④1800ml 1710円、900ml 910円、⑤不可

# 麦焼酎

本場大分の麦100%焼酎、蔵の個性が光るその他の地域の焼酎を飲み比べ

どうじ じゅふくきぬこ  
杜氏 寿福絹子

ふくよかで甘い麦が印象的。寿福絹子さん自らが仕込む意欲作

- 特徴／明治23年創業以来、常圧蒸留一筋で焼酎を造る、全工程手作りの蔵。地元産の麦を使用し、1年半~2年間、原酒のまま熟成させる。
- コメント／「ラベル同様、女性らしいやさしさがある。アフターに若干甘みが残る。麦の初心者におすすめ」(友田)「上品かつ、力強い風味」(東條)「地鶏の串焼きやみそ漬けを合わせたい」(森)
- データ／合資会社寿福酒造場 熊本県人吉市田町28-2①25度②麦(白麴)③熊本産大麦④1800ml 1650円、720ml 940円⑤不可



さんだん  
三段じこみ

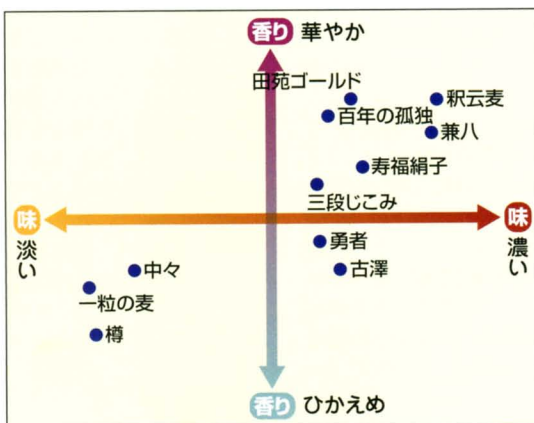
米、麦、米の順に、米麴を二度に分けて加えた丁寧な仕込み

- 特徴／一次に米麴、二次に麦、三次に再び米麴を使って常圧蒸留で仕込み、3年間熟成させた麦焼酎。香ばしいテイストとドライな飲み心地でどんな料理とも好相性だ。
- コメント／「控えめな性格の持ち主。飲み口さっぱり、後味もすっきり。水割りにすれば刺身にも合いそうです」(友田)「メープルシロップを思わせる芳香があり、非常に飲みやすい」(松野)
- データ／岩倉酒造場 宮崎県西都市大字下三財7945①25度②米麴(白麴)③麦④720ml 1200円⑤不可



全国的酒販店がすすめる銘柄で人気上位に上がってきたのが、「兼八」と「粒の麦」。面白いことに、チャート図の右上と左下に位置して、両者とも特徴がハッキリしている。

麦焼酎のテイastingチャート図



従 来の麦焼酎は減圧蒸留が主流だった。釜の圧力を下げることで低温蒸留ができ、淡麗でライトな仕上がりとなるが、麦本来の香ばしさを生かすために昔ながらの常圧蒸留を選択する蔵も増えてきている。麦の本場大分の焼酎で蒸留法による味の違いを比較するのも一興だ。また、麦焼酎発祥の地、長崎県壱岐の「壱岐焼酎」は米の麴と麦を1対2で仕込み、島内の水を使用して島内で蒸留、びん詰めをしたもののみを指す特別な焼酎。米を使うことで麦100%の焼酎とは異なる甘みと奥行きが出ている。このほかにも、麦の特性を生かした樽熟成や長期熟成など、芋にはない世界が楽しめる。

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

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麦麹③麦④1800ml 1914円⑤可

てんこくいん  
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

てんえん  
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大麦麹、米麹③大麦④720ml 1200円⑤不可

ゆうしゃ  
勇者



日本有数の大麦産地で筑後川水系の伏流水を用いて仕上げた麦焼酎

- 特徴／数少ない焙煎した麦焼酎。筑後川水系の伏流水を用い丹念に仕上げる。
- コメント／「爽やかで綺麗な香り。くせがなく初心者にはお勧め」(東條)「口当たりは柔らかいが麦のスモーキーさと香ばしさが後を引く。塩の焼き鳥を肴に飲みたい」(松野)
- データ／研醸株式会社 福岡県三井郡大刀洗町栄田1089  
①25度③大麦④1800ml 2520円、720ml 1420円⑤不可

きんいんものがり  
金印物語 樽



3種類の麦を用いた榎樽貯蔵で熟成

- 特徴／3種類の麦を用いた原酒を榎樽貯蔵で熟成させた。木の香りと柔らかな甘さ特徴。
- コメント／「爽やかな香りとほのかな甘さはドイツの高級ワインを思わせる」(東條)「樽熟成により生まれた風味とキレを味わえる貴重な焼酎」(松野)
- データ／西吉田酒造株式会社 福岡県筑後市大字和泉612①25度②麦麹③麦④1800ml 3045円、720ml 1418円⑤不可



じやくんばく  
積云麦

明治創業の蔵元が追い求めて辿りついた黒麹仕込み無濾過

- 特徴／明治創業の蔵元が麦の世界を追い求め辿りついた黒麹仕込み、無濾過で造られる。
- コメント／「麦の旨みがよく出ている。鰻にぴったり」(東條)「重量感のある麦の香り。麦の甘さ、香ばしさが際立っている」(松野)
- データ／西吉田酒造株式会社 福岡県筑後市大字和泉612①25度②大麦麹(黒麹)③大麦④1800ml 2415円、720ml 1260円⑤不可

かねさんしゅうちゅうや かねはち  
三 焼酎屋 兼八



一度飲んだら忘れられない、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／四ッ谷酒造場有限公司 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



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④720ml 1800円（関東価格）⑤販売店にて

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11808①25度②米（白麹）③県産米（コシヒカリ）④1800ml 2200円、720ml 1100円⑤不可



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農園と、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。清らかでミルクィ」（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



やませみ  
**山翡翠**

清涼感あふれる2年甕貯蔵酒。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、さわやかな飲みこごちのする焼酎。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 宮崎県児湯郡木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⑤不可



# 米焼酎

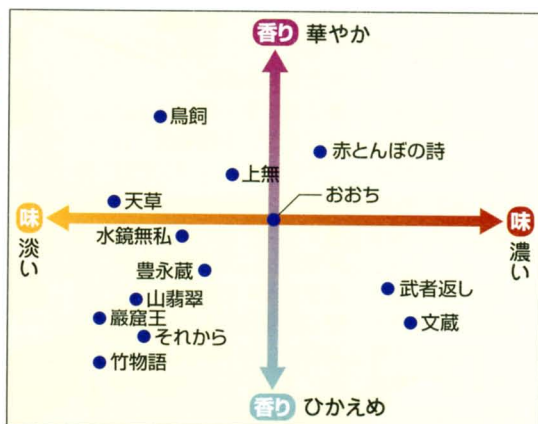
日本人の主食「米」が、甘みよし、香りよし、のど越しよしと三拍子そろった焼酎に

## 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。

### 米焼酎のテイastingチャート

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asting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。



たけものがたり  
竹物語

上質の米焼酎を竹炭濾過すること  
で爽やかな香りが際立つ

- 特徴/上質の米焼酎を竹炭濾過することにより、米本来の味わいを際立たせることに成功。
- コメント/「爽やかな笹のような香り。万人に愛されるくせのない味」(東條)「マイルドな味わいだが、米焼酎らしい旨みも持つ。天ぷらを肴にロックで飲みたい」(松野)
- データ/やまと酒造株式会社 佐賀県佐賀郡大和町大字尼寺2620①25度②米麴③米④720ml 998円⑤可



むしやがえ  
武者返し

米の甘味が前面に出ている、  
マイルドながら骨のある傑作

- 特徴/地元の米にこだわって造り続ける女性社氏の蔵。アルコール度数を3段階に分けて商品化している。強いアルコールを感じさせない、米ならではのまろみと甘味が印象的。
- コメント/「炊きたてのご飯を思わせるふわりとした甘み。刺し身からご飯ものまで幅広い料理と一緒に飲める」(松野)
- データ/合資会社寿福酒造場 熊本県人吉市田町28-2①25度、35度、43度②米麴③人吉、球磨産ヒノヒカリ新米④(25度)1800ml 1680円、720ml 940円⑤不可



黙々と試飲を続けるブ  
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。



本格焼酎それから(米)

低温蒸留主体の原酒を  
使用して、すっきりした味わい

- 特徴/低温蒸留主体の原酒を使用し、すっきりした味わいに仕上げた食事に合う米焼酎。
- コメント/「すっきりした香り。爽やかな甘さは飲み飽きしない」(東條)「アルコールのかどが取れているので、米の甘み分かる。食中酒には最適」(松野)
- データ/サントリー株式会社 大阪府大阪市北区堂島浜2-1-40①25度②白麴③米④720ml⑤不可



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/「つく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 3360円、720ml 1649円⑤不可



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。風味もクリアでさわやか。高原のそよ風のような。嫌味のない後味もい」(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



かみむ  
上無

球磨の清純な地下水を  
用いてブレンドした甕貯蔵  
らしい調和のとれた味

- 特徴/球磨の清純な地下水を用いた減圧、常圧、樽貯蔵の米焼酎をブレンドし、さらに甕貯蔵を経て完成に至る。
- コメント/「とても軽く華やかな香りがする。米の旨みが良く出ていて食中酒に最適」(東條)「炊きたてご飯のほっくりした香り。甕貯蔵らしいなめらかで調和のとれた味。卵料理に合いそう」(松野)
- データ/合資会社大石酒造場 熊本県球磨郡水上村大字岩野1053①25度②米麴③米④1800ml 3360円、720ml 1680円⑤不可(OFFLINEのみ可)



あか 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 宮崎県東諸県郡国富町本庄4415①25度②米麴③米④1800ml 2180円⑤不可



# 1 特約店で [正価]

いわゆる「プレミアム焼酎」の場合、蔵元は直販しないのが普通。というより直販に対応できないのが実状だ。となると、手取り早いのは蔵元の特約店で買うこと。だが、今や事情はそれほど単純ではない。

## 抽選に応募する

プレミアム焼酎ともなると、特約店といえども入手本数は限られる。それゆえ店頭での抽選販売になることも多い。その倍率は数十倍になること必至。

### 恵比寿屋

[http://www.ebisuya.jp/shopping/06\\_shochu/index.htm](http://www.ebisuya.jp/shopping/06_shochu/index.htm)

『百年の孤独』を入荷次第、随時抽選販売している商店として有名。メールマガジン「えびすや通信」で抽選申込ページ&ID&パスワードを公開するため、応募するにはこのメールマガジンを購読することが必須条件。競争率は高いが、応募し続ける価値はありそうだ。



入手可能銘柄◎『百年の孤独』『夕陽これから』『かめ壺仕込み』『伊佐錦』『九兵衛』『那由多の刻』など

### 六條名酒館 タキモト

<http://www.eonet.ne.jp/takimoto/>

日本酒の品揃えでも関西随一を誇る名店だが、本格焼酎や泡盛の品揃えも豊富。人気の『森伊蔵』や『十四代』は、希望者多数のため、毎月20日に店頭で抽選販売を行っている。店に行かないと抽選に参加する資格は得られない。また、ネットでの販売は今のところ行っていない。



入手可能銘柄◎『富乃宝山』『萬膳』『大石』『中々』『龍宮』など

### マガタ酒店

<http://www.minc.ne.jp/magata/>

鹿児島にある芋焼酎専門店。プレミアム焼酎では『魔王』『伊佐美』に強い店として知られるが、当然のことながら今は入手困難。店頭におかれることは少ない。入荷本数によっては地元の常連のために先着販売もしているが、たいていは抽選販売になるようだ。



入手可能銘柄◎『伊佐美』『八幡』『海王』『古酒たなばた』『田倉』『森伊蔵』『魔王』など

### 赤塚屋酒店

<http://www1.ocn.ne.jp/akatuka/>

鹿児島・熊本・宮崎の焼酎と鹿児島特産品を扱う。鹿児島県国分市に店を構え、ウェブサイトを通じて全国に本格焼酎の旨さを広めている。地元であっても、さすがにプレミアム焼酎を仕入れることは困難。仕入れた際には抽選による販売になるので常に目配りが必要だ。



入手可能銘柄◎『魔王』『紫美』『伊佐錦』『鷲尾』『小牧』『伊佐美』『田倉』など

## 店頭で購入

特約店はプレミアム焼酎をネットや通販では販売しないことのほうが多い。ブローカー対策もあるが、地元の常連を大切にしているのだ。

### 増田屋本店

栃木県下都賀郡壬生町中央町12-16  
TEL:0282-82-0161 FAX:0282-82-0929  
<http://www.rakuten.co.jp/mashidayahonten/index.html>

「黒木本店との出会いによって本格焼酎に目覚め、本格焼酎の普及につとめてまいりました」と語るご主人の増田信義さん。若い情熱で素晴らしい酒を世に出しそうな蔵元の酒に注目。今のおすすめは、常圧蒸留によるパンチのある麦焼酎『泰明』や『翡翠』などだ。



入手可能銘柄◎『富乃宝山』『吉兆宝山』『全芋焼酎 蘭』『鳥飼』『井田萬力』『有泉』『天使の誘惑』など

### 味ノマチダヤ

東京都中野区上高田1-49-12  
TEL:03-3389-4551 FAX:03-3389-4563  
<http://ajinomachidaya.com>

「世界に誇れる日本の蒸留酒としての焼酎を世界に発信していきたい」と語るご主人の木村賢衛さん。店内では15種類ほど試飲でき、60蔵150種類を取り扱う。東京を代表する本格焼酎の酒販店として有名だ。銘酒ひしめく迫力の売り場は見事。一度は訪れるべき店。



入手可能銘柄◎『富乃宝山』『八重桜』『ちんぐ』『完がこい』『蕎麦和尚』『弥生』など

### 横浜 君嶋屋

横浜市南区南吉田町3-30  
TEL:045-251-6880 FAX:045-251-6850  
<http://www.kimijimaya.co.jp>

「作り手の顔の見える商品を、情熱をこめてすすめる」のがモットーと語るご主人。トラディショナルな芋焼酎はもちろん、今はロックに向けた黒糖焼酎や食中酒向きの米焼酎にも力を入れている。地元で昔から愛飲されている小さな蔵の美味い焼酎の楽しみ方を提案。



入手可能銘柄◎『きゅらじま』『有泉』『瀬戸の灘』『富乃宝山』など

### 六條名酒館 タキモト

京都市下京区六条通高倉東入ル  
TEL:075-341-9111 FAX:075-343-4070  
<http://www.eonet.ne.jp/takimoto/>

「80坪の店内すべてを24時間低温管理しています。長期熟成の芋焼酎や長期貯蔵の原酒などに特に力を入れています」というご主人。日本酒の品揃えの多さでも知られるが、焼酎も60蔵150銘柄を取り揃えている。関西ではナンバーワンの酒販店として有名だ。



入手可能銘柄◎『富乃宝山』『大石』『銀の水』『長雲』など

入手困難銘柄はここで手に入れる！  
プレミアム焼酎を確実に入手する裏技大公開！  
焼酎ブームの影響で、一部の銘柄は減産に手に入らない『幻の焼酎』になりつつある。しかし、探せば入手する方法はまだまだ残されている！

## 2 アンテナショップで [正価]

鹿児島県や宮崎県などは都市部にアンテナショップを出して、地元をPR。特産物の焼酎も扱い、プレミアム焼酎が入荷することもあるという。

### 新宿みやざき館KONNE

東京都渋谷区代々木2丁目2番1号 新宿ザンテラス内 TEL:03-5333-7764 ①1階フロア 午前11時～午後9時 ②2階フロア 午前11時～午後8時  
http://www.kankou-miyazaki.or.jp/konne.htm

宮崎県のPRを主な目的とした宮崎のアンテナショップ。2Fの焼酎コーナーでは31蔵145銘柄を取り扱い驚くような稀少酒に出会えることも。また、毎月「百年の孤独」を抽選販売していることでも有名。倍率は数十倍にもなるとのこと。



入手可能銘柄◎『百年の孤独』『野うさぎの走り』『宮崎の女』『かめ雫』『大河の一滴』など

## 馴染みの実力酒販店を足で探そう

いわゆるプレミアム焼酎の蔵元は、規模が小さいため、蔵元が直販するケースはほとんど見られない。では実際にどのように流通しているのか？ それは蔵元によって違うが、おむね次の3つの流通経路をたどるようだ。

- ① 問屋におろす
- ② 全国の特約小売店に直接おろす
- ③ 主力の量産品は問屋に、希少品は特約小売店におろす

問屋におろした場合、全国の小売店やデパート、スカウトショップ、あるいはブローカーなどが買い付け、プレミアムをつけて店頭やネット上で販売される。正価で入手したければ、特約小売店で買うのがいちばんだ。

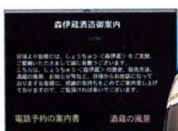
ところが蔵元は特約小売店を公表しないケースが多い。特約小売店のほうもブローカー対策のため、公表を控えているのが実状だ。となると、良心的な酒屋を探し、常連になるのが一番の近道のようなのだ。

## 4 蔵元で [正価]

### 森伊蔵酒造

有限会社 森伊蔵酒造  
鹿児島県垂水市牛根境1338 TEL0994(36)2063  
森伊蔵酒造公式ホームページ  
http://www.moriizou.jp/

森伊蔵酒造は、蔵元としては珍しく毎月抽選販売を行っている。申し込みはすべて電話で●受付期間：毎月15日～25日(24時間受付)●受付注文電話：099-239-1111●価格：送料込みで一升3205～3865円(地域によって送料に差がある)●電話は混みあつてかかりにくいので要注意。



## 意外な入手方法◎JAL国際線機内販売

森伊蔵酒造は、平成10年4月から日本航空(JAL)と契約し、日本航空国際線の機内販売用として四合瓶(720ml)を出荷している。一部のJAL国際線で入手可能だ。ただし毎年4月のみの限定販売、あつという間に販売終了してしまうとのこと。ちなみに最近、フアー・ストークラスでは機内サービスで飲めるようになった。

## 3 百貨店で [正価]

デパートを正規特約店にしている蔵元も多い。だがプレミアム焼酎は人気があるため、たいていは「来店」して「抽選」という方式がとられる

### 日本橋高島屋・玉川高島屋

日本橋高島屋 東京都中央区日本橋2丁目4番1号 TEL:03-3211-4111 玉川高島屋 東京都世田谷区玉川3丁目17番1号 TEL:03-3709-3111

例えば「森伊蔵」の場合、デパートの特約店は東京の日本橋高島屋と玉川高島屋の2店のみ。あまりの人気のため「来店して抽選」。2店とも毎月1日～7日の間、焼酎売り場にて応募用紙をもらって申し込む。倍率が数十倍に達するとのこと。

入手可能銘柄◎『森伊蔵』『伊佐美』など



### 伊勢丹 新宿店

東京都新宿区新宿3-14-1 大代表:03-3352-1111

地下食品フロアの焼酎コーナーでは数多くの本格焼酎を取り揃えている。半年から1年に一度のペースでプレミアム焼酎の抽選販売や先着販売もある。ただし先着販売の場合、抱き合わせ(森伊蔵1本+他の蔵元の焼酎2本など)も多い。

入手可能銘柄◎『百年の孤独』『森伊蔵』『村尾』『魔王』『富乃宝山』『佐藤』など



### 山形屋百貨店

鹿児島県鹿児島市金生町3番1号 代表:099-227-6111

九州地区で有名な山形屋百貨店は地の利を活かして定期的にプレミアム焼酎が入荷される。特に鹿児島市の山形屋では「森伊蔵」などを毎月抽選販売している。毎月1～10日までに「来店」して申し込む。倍率は60倍以上とのこと。

入手可能銘柄◎『森伊蔵』『富乃宝山』『伊佐錦』『しまむらさき』『佐藤』など



## プレミアム価格でも確実に入手するには

とにかく手取り早く、しかも確実に欲しいという人は、ひとまず正価はあきらめ、プレミアム価格で入手するしかない。中には10倍以上になる商品もあるが……。

### A 酒屋サイト

山川屋  
http://www.yamagaway.co.jp/  
鹿児島県にある、大正時代から続く創業80年の老舗酒屋がHPによって全国展開。プレミアム焼酎は村尾、森伊蔵、魔王、伊佐美、百年の孤独などが並ぶことも。先着販売が多いが、応募が殺到すると、プレミアム価格ながら抽選販売になることもある。

#### ●山川屋の人気銘柄価格表

森伊蔵	28000円
村尾	16900円
魔王	15000円
伊佐美	6620円
百年の孤独	15000円

#### ●ネット酒屋における人気銘柄価格表

	最低価格	最高価格
森伊蔵	29800円	35800円
村尾	14600円	21500円
魔王	7980円	16800円
伊佐美	3980円	8300円
百年の孤独	10500円	15800円

### B ディスカウントショップ

ディスカウント(割引価格)とはいうものの、実際にレア商品となるとプレミアムがつけられるのが普通。特約店などから買い付けて販売するため、プレミアム分はその手数料ということか。正価の15倍にもなる焼酎も。

#### ●ディスカウントショップ人気銘柄の価格表

	最低価格	最高価格
森伊蔵	16800円	35800円
村尾	12600円	21500円
魔王	7980円	16800円
伊佐美	4980円	8300円
百年の孤独	6880円	15800円



### C ネットオークション

Yahoo!オークションなどのオークションサイトでもプレミアム焼酎は人気。たとえば正価で入手したプレミアム焼酎を数倍の値段で落札、という輩も多いとか。焼酎ファンとしては許せないが、背に腹は変えられない!

#### ●オークションサイト人気銘柄価格表

	最低価格	最高価格
森伊蔵	9000円	35000円
村尾	9000円	18000円
魔王	6500円	20000円
伊佐美	3500円	12000円
百年の孤独	7500円	12000円

