

# 日本酒造組合中央会 組合員名簿 (P R 用)

宮崎県酒造組合 会長 渡邊 眞一郎

〒880-0801 宮崎県宮崎市老松2-1-37

TEL 0985-23-5165 FAX 0985-22-1427

(令和4年4月現在)

No	組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住 所	電 話 (FAX)	ホームページアドレス (Eメールアドレス)	創業年 (西暦)	銘 柄	蔵元 メッセージ	代表的な商品	
								蔵見字	特微 (例: アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
01	(株) 落合酒造場 落合 亮平	889-2156 宮崎県宮崎市鏡洲前田1626	0985-55-3206 0985-55-3207	www.ochiaishuzo.jp ochiaishuzo@yomun.oon.ne.jp	明治42年 1906年	山吹の里(芋) 赤江(芋)	弊社は、日々の食事をより一層豊かにする食中酒、お客様に愛飲して頂き、お付き合いを永く続けて頂けるような焼酎を目指し、酒造りに取り組む酒蔵です。	○	山吹の里 赤江 黒麹 旭萬年 25度 常圧蒸留 自家栽培黄金千貫使用 紫芋特有の濃厚な果実風の香りが優しくつこさない旨味を醸す。切れのすどい味わい。紫芋使用。 白麹 旭萬年 25度 常圧蒸留 自家栽培黄金千貫使用
02	(有) 渡邊酒造場 渡邊 幸一郎	889-1701 宮崎県宮崎市田野町甲2032-1	0985-86-0014 0985-86-0504	asahi-mannen.com watanabesuzo@msa.biglobe.ne.jp	大正3年 1914年	旭萬年(芋)			黒麹 旭萬年 25度 常圧蒸留 自家栽培黄金千貫使用 白麹 旭萬年 25度 常圧蒸留 自家栽培黄金千貫使用
03	(株) 川越酒造場 川越 雅博	880-1101 宮崎県東諸県郡園富町本庄4415-1	0985-75-2079 0985-75-5111	akatomb@met.ne.jp		川越(芋)			
04	雲海酒造(株) 飯干 勝利	880-0833 宮崎県宮崎市栄栄町45-1	0985-23-7890 0985-23-9831	www.unkai.co.jp	昭和42年 1967年	雲海(モ) 綾錦大吟醸 登喜一	創業以来、常に「品質を第一に、お客様に喜ばれる商品づくり」をモットーに最高の味にこだわり、素材の旨みが活きた本格焼酎を全国へ展開しています。	○	そば雲海 綾錦大吟醸 登喜一 華やかな香りとすっきりとした飲み口、深さと広がりのある味わいを、じっくりとお楽しみください。
05	小玉醸造(同) 金丸 一夫	889-2535 宮崎県日南市鉄肥8-1-8	0987-25-9229 0987-25-1424		文政元年 1818年	杜氏潤平(芋)	「じっくり少量」をコンセプトに、杜氏丸酒平を中心に限定吸水から行う頑くなまでで手造り麹で醸す。		杜氏潤平 酒の醇 手造り米麹と地産米宮崎紅で醸す。繊細さと力強さを合せもち食との相性の幅が広い。 手造り米麹と麦イチバンボンで醸す。3年貯熟熟成酒。麦本来の香味を楽しめる。
06	(株) 酒蔵王手門 竹井 靖人	889-2401 宮崎県日南市北郷町大藤甲898-8	0987-21-7717 0987-21-7727	ohtemon.jp info@ohtemon.jp	明治28年 1895年	しろ銀滴(芋)	明治28年に宮崎県の日南で創業。これまで培ってきた伝統を守りながらも、時代のニーズを見極めながら、常に新しい事へチャレンジして参ります。	○	しろ銀滴 超不阿羅王 南九州産の黄金千貫を原料に仕込んだ芋焼酎。明治時代の創業以来続く、蔵の代表銘柄。 地元でとれた紅芋を原料に黒麹で仕込むことで、甘さと飲みやすさを追求しました。
07	松の露酒造(株) 安藤 正憲	889-2525 宮崎県日南市今町2-1-16	0987-25-1746 0987-25-3812	www.matsunotsuyu.co.jp info@matsunotsuyu.co.jp	江戸末期 1818年	松の露(芋)	江戸末期、九州の小京都「鉄肥」の地に創業。良質の地下水と原材料を使用し、歴代社氏に伝えられた技と最新の技術により、日々、品質の向上に努めています。		松の露 松の露 別選 イモの香りを生かしたまろやかな旨味が特徴です。酒粕は松の葉から滴る朝露の美しさから命名されました。 「平式宮崎酵母」を使用し、芋焼酎本来のコクと甘味を活かすつ、キレが良く飲み心地の良い酒質に仕上げた。
08	京藤酒造(有) 渡邊 眞一郎	887-0001 宮崎県日南市油津2-3-2	0987-22-2002 0987-23-2314	www.kyo-ya.com shin@kyo-ya.com	天保5年 1834年	豊栄(芋) かね京かんろ(芋)	焼酎は、「日本の伝統文化」です。京藤酒造は、「お客様」の視点に立った商品を造り環境を守り、食と文化を共に創造していきます。	○	豊 豊 かね京かんろ 宮崎産紅芋甘藷の皮を1つ1つ丁寧に削ぎ、伝承の大壺にてじっくり仕込み、蒸留。フルーティな味わい。 宮崎産紅芋甘藷を使用し黒麹大壺仕込。口いっぱい広がるやさしく深い味わい。本格芋焼酎。20度
09	櫻乃峰酒造(有) 橋本 彰史	887-0023 宮崎県日南市隈谷甲1192	0987-27-0271 0987-27-2207	www.sakuranomine.com info@sakuranomine.com	明治10年 1818年	黒麹平蔵(芋) 平蔵紫芋(芋)	創業以来一次仕込み二次仕込みもかめつ仕込みにこだわり昔ながらの木桶で芋を蒸すので全国でも珍しいといわれます。	○	黒麹平蔵 平蔵紫芋 甘みのある深い味わいを持ち上品な香りが強調されてやさしい口当たりです。ロックがおすすめ。 芋は蒸優を使用して、やさしい甘さやわらかな香りで深い味わいが特徴。
10	(株) 宮田本店 宮田 千賀子	889-3141 宮崎県日南市大堂津4-1-8	0987-27-1131 0987-27-1132	www.hinamsume.jp hinamsume@indigo.plala.or.jp	文化元年 1804年	日南娘(芋) 銀の星(芋)	創業207年浜辺の小さな蔵元で醸しております。こしで蒸した米を手作業の床麹法で醸造し四石壺に仕込み常圧煎留器使用。		日南娘 銀の星 弊社の主力商品です。軽快な甘味しつかりとした味わいが特徴です。アルコール度数は20度25度です。芋焼酎皮抜き芋を使って仕込んだこだわりの芋焼酎です貯蔵は選定してほのかな甘みとくせのない飲み口 25度
11	古澤醸造(名) 古澤 昌子	889-3141 宮崎県日南市大堂津4-10-1	0987-27-0005 0987-27-1853	nichinan-yaezakur.jp/ kanko-fur@ninus.oon.ne.jp	明治25年 1892年	八重桜(芋) ひとり歩き(芋)	県内唯一の土蔵造りの醸造蔵で長い歴史を支えられ気候風土に生きた手造りを頑固に守り続けている。	要連絡	八重桜 ひとり歩き たゆまぬ努力によって生れたまろやかな味さわやかな酔い心地。 ジョイホワイト芋を使用。新しい香りとまろやかな味、新しい南九州の焼酎として歩いてほしい。
12	櫻の郷酒造(株) 田中 範佳	889-2402 宮崎県日南市北郷町郷之原甲888	0987-55-4134 0987-55-4283	www.obisugi.co.jp/ k-sakura@obisugi.co.jp	平成6年 1994年	無月(芋) 蔵の文太(芋)	1994年創業。酒蔵は宮崎県日南市北郷町の山間にあり、1997より、焼酎の甕による長期・貯蔵熟成に取り組んでいます。	○	無 月 蔵の文太 素焼の甕で、長期貯蔵熟成することにより、甘香味にすぐれまろやかでなめらかな喉越し。 強い芳醇な香りとほんのりとした甘味、口に含んだ時の口味が余韻を残します。
13	井上酒造(株) 田中 範佳	889-3215 宮崎県日南市南郷町榎原甲1326	0987-68-1055 0987-68-1144	www.obisugi.co.jp/ info@obisugi.co.jp	明治27年 1894年	鉄肥杉(芋) 大金持(麦)	創業百余年の老舗。仕込水・割水は名水に認定されている天然湧水「櫻井水」を使用。主要銘柄は「鉄肥杉」「櫻泉」がある。蒸留方法が減圧蒸留が特徴です。	○	鉄肥杉 大金持 飲んだ時のスッパリ感とさわやかな印象が特徴です。つ、まろやかさも十分楽しめる。 香味ともにやわらかい、まろやかさが特徴です。銘柄も関連招福、お祝い事等にご利用いただける。
14	幸蔵酒造(株) 上園田 慶太	888-0004 宮崎県串間市串間1393-1	0987-72-0305 0987-72-6363	www.kouzou-shuzou.co.jp/ info@kouzu-shuzou.co.jp	大正8年 1919年	幸蔵(芋) 源次郎(麦)	伝統の技を頑固なまでに貫き、ただひたすら手造りにこだわり手間ひまを惜しまず、一滴一滴に造り手の温もりを伝えたいことを使命として日々研鑽の焼酎蔵。	○	幸蔵 源次郎 25度。「生」でやるのが一番、ロックや割割もおすすめです。 25度。「生」はもちろんです、オンザロックがまた格別です。
15	松露酒造(株) 矢野 裕晃	888-0011 宮崎県串間市寺里1-17-5	0987-72-0221 0987-72-2883	www.shuro-shuzou.co.jp/ shoro@met.ne.jp	昭和3年 1928年	松露(芋) 心水(芋)	宮崎県最南端の串間市で、香り深くコクのある味わいの芋焼酎を造り続けて80余年。時代が変わっても伝統の味・郷土の味を守り、誇れる焼酎を造りつづけます。		松 露 心 水 新鮮な黄金千貫と地下天然水を使用。豊かな香りと力強い味わいが特徴です芋本来の香ばしさが広がります。 しつかりとした旨みを持ちながらやわらかくふくやかな香りがたつ。ろ過を最小限に抑えた芋焼酎です。
16	焼酎日南協同組合 渡邊 眞一郎	887-0015 宮崎県日南市平野4299	0987-23-3414		昭和59年	日南の路(芋)	日南の蔵元5社との共同瓶詰め焼酎です。		日南の路 共同瓶詰めながら各社の特徴個性を楽しめるブレンド焼酎です。
17	寿海酒造(株) 國府 紀光	888-0005 宮崎県串間市北方1295	0987-72-5611 0987-72-4355	www.jyukai-shuzou.jp master60@jyukai-shuzou.jp	昭和60年 1985年	ひむか寿(芋) 蔵の深 極(芋)	「芋・水・麹・蔵人・時。五つの力が醸す味」地方産の赤芋仕込みを中心に、南九州の文化とも云うべき本格焼酎の真髄を伝えていきます。	○	ひむか寿 蔵の深 極 原料は鮮度が命！新鮮な地元産の赤芋(宮崎紅)仕込み。まろやかなあまみと香りが特徴です。 三年以上の長期にわたり静置熟成の中でじっくりと貯蔵した円熟のまろやかな口当たりと味わいの本格芋焼酎。
18	大浦酒造(株) 大浦 晋一	885-0021 宮崎県都城市平江町2街区8号	0986-22-0730 0986-37-3883	oura@juno.oon.ne.jp	明治42年 1909年	みやごころ(芋) 大浦の玄米焼酎(米)	明治42年創業。平成20年に社内内近くに蔵を移転。昔ながらの手造り麹、カメ仕込みで製造しています。観光蔵になっていますので、いつでも見学できます。	○	手造り 百年蔵 大浦の玄米焼酎 ふよやかな香り、まろやかな味をお楽しみください。 南九州産の玄米を使用。玄米独特の香り、味をお楽しみください。
19	柳田酒造(株) 柳田 正	885-0055 宮崎県都城市早鈴町14-4	0986-25-3230 0986-25-3231	www.yanagita.co.jp karu@yanagita.co.jp	明治35年 1902年	駒(麦) 赤鹿毛(麦)	創業明治35年。霊峰霧島山系を西に携えた都城盆地の中央に位置する蔵元です。原料は全て国産の麦を使用し南九州の風土を生かした焼酎造りに専念しています。		大妻焼酎 駒 大妻焼酎 赤鹿毛 厳選された国産二条大麦を使用。自然の恵みをたっぷり生かしたフルーティで華やかな香りが特徴です。 独自の蒸留法による豊かな甘みと香りが特徴です。キリの良さと大妻独自の個性を合わせ持つ一風変わった焼酎です。
20	霧島酒造(株) 江夏 順行	885-8588 宮崎県都城市下川東4-28-1	0986-22-2323 0986-25-8474	www.kirishima.co.jp customer@kirishima.co.jp	大正5年 1916年	白霧島(芋) 黒霧島(芋)	大正5年初蔵出し。地元で採れるさつまいもを原料に名水・霧島製錬水で仕込んだ芋焼酎を生産。観光施設を併設した志比田工場は、常時、工場見学は受け付けています。	○	白霧島 黒霧島 米麹製の芋焼酎に芋麹焼酎をブレンド、芋本来の「どしどしとしたコク、ほわんとした香り」が楽しめます。 焼酎のルーツとも見える黒麹仕込みの芋焼酎。落ち着いた香りと糯のあるまろやかさ、濃厚な飲み口が特徴。
21	明石酒造(株) 明石 秀人	889-4221 宮崎県えびの市栗下61-1	0984-35-1603 0984-35-0340	www.meigetsu.co.jp meigetsu@met.ne.jp	明治24年 1891年	明月(芋) 黒明月(芋)	創業125年の老舗。緑豊かな自然環境の中で優良な原料と良質清冽な水、伝統の醸造技術により丁寧な焼酎造りを行い「心まで酔う」旨い焼酎を製造しています。	○	明 月 黒 月 芋焼酎に米焼酎をブレンドすることにより仕上げたほんのりとした香りとやさしい口当たりの本格芋焼酎。 黒麹を使用し、昔ながらの懐の深い、コクがあり、まろやかで、ほのかな香りのする本格芋焼酎。
22	すき酒造(株) 兒玉 潤一	886-0112 宮崎県小林市須木下田唐池393-3	0984-48-2016 0984-48-2555	suki-syuzo.jp/ sphc764@outlook.jp	明治43年 1911年	宗一郎(芋) 須木(芋)	創業百年を迎え、更なる高みを目指し、「伝統」と「本物」を追求すべく手造り麹・麹室、総蒸釜仕込みを継承する総本家の焼酎蔵を新築し、仕込みを行っています。	要連絡	風の番人 須 木 黒麹としては甘く、やさしく、すっきりとした味わいの中に力強さがあり、どの飲み方でも美味しく頂けます。 紫芋特有のフルーティな香りと軽快感のある旨味を持つ焼酎で丹精込めて造り上げました。
23	(資) 生駒高原酒造 明石 秀人	886-0001 宮崎県小林市東方陰陽3351-1	0984-23-4130 0984-23-4130		平成10年 1998年	牧場の櫻(芋) 生駒高原(芋)	地元の芋と最高の水を活かし「牧場の櫻」を中心とし地域の文化の継承と温かい人々の和の中で育まれる焼酎づくりを目指してあります。		牧場の櫻 こなほまれ芋を22%で貯蔵。甘味のあるまろやかさが特徴。
24	本坊酒造(株) 小林工場 本坊 和人	886-0004 (本社:鹿児島市) 宮崎県小林市細野新竹村1748-2	0984-23-2778 0984-23-7778	www.hombco.jp	明治5年 1872年	石の蔵から(芋)	小林工場は九州山地と霧島の山々に囲まれ、豊かな自然に恵まれた立地環境にあります。自社の敷地内に霧島山系の恩恵を受けたミネラル分豊富な水も自噴しています。		石の蔵から 古い石蔵の中でコクと旨みを重ねながら程熟成させた原酒をミネラル豊富な天然水で割水した芋焼酎です。
25	(株) 黒木本店 黒木 信作	884-0002 宮崎県児湯郡高鍋町北高鍋776	0983-23-0104 0983-23-0105	www.kurokihonten.co.jp t-kuroki@met.ne.jp	明治18年 1885年	橋(芋) 百年の孤独(麦)	自社からの焼酎粕を肥料としてリサイクルし、自家農園(農業生産法人「甕の大地の会」)で有機農法による焼酎原料栽培を行うことにより地域循環型農業に取り組んでいます。		玄 六 中 々 黒麹と自家農園と地元契約農家で栽培した芋を原料とし昔ながらの甕にて酒母を造り仕込みは木桶で行いました。 自家農園で栽培した大麦と九州産の大麦を原料とし、昔ながらの甕にて酒母を造り仕込みは木桶で行いました。

No	組合員名 (代表者氏名)	郵便番号 住 所	電 話 (FAX)	ホームページアドレス (Eメールアドレス)	創業年 (西暦)	銘 柄	蔵元 メッセージ	蔵元学	代表的な商品	
									商品名	特徴(例:アルコール度数、精米歩合、日本酒度、料理との相性等)
26	(株)正春酒造 山本 正秀	881-0101 宮崎県西都市三納10029	0983-45-1013 0983-45-1415	www.masaharu.co.jp aisome@masaharu.co.jp		逢初(芋) 正春(芋)	当社は宮崎県西都市の西側に当る山沿いに位置し豊かな自然の中、明治初期より焼酎造り一筋に歴史を歩んできた蔵元です。		逢初 正春	白麹仕込みのほのかに香る芋の香りとやわらかな甘みですっきりとした飲み口の焼酎です。 常圧蒸留により造られた白麹独特の香りの中にやさしい味わいの特徴をいかした個性豊かな芋焼酎です。
27	(株)岩倉酒造 岩倉 幸雄	881-0113 宮崎県西都市下三財7945	0983-44-5017	tukinonaka@leaf.ocn.ne.jp	明治23年	月の中(芋)				
28	宝酒造(株)黒壁蔵 村田 謙二	884-0004 (本社:京都市) 宮崎県児湯郡高鍋町蚊口浦5323	075-241-5110 075-211-6385	www.takarashuzo.co.jp/	天保13年 1842年	松竹梅 一刻者(芋)	1842年創業。焼酎、清酒、ソフトアルコール飲料、中国酒、ウイスキー、調味料、原料用アルコール等独創的で確かな技術に裏づけられた商品を提案しています。		上撰 松竹梅 全量芋焼酎「一刻者」	発酵旺盛な「蔵付き酵母」とふくらみのある米麹で仕込んだ。軽快でなめらかな味わいが特徴。 芋と芋麹だけで造る芋100%焼酎。独自の良質な芋麹による芋本来の甘い香りとすっきりした味わいが特徴。
29	(株)尾鈴山蒸留所 黒木 信作	884-0104 宮崎県児湯郡木城町石河内倉谷656-17	0983-39-1177 0983-39-1207		平成8年 1996年	尾鈴山 山ねこ(芋) 山翡翠(米)	谷あいら湧き出る水と自家農園(農業生産法人「産る大地の会」)で栽培した原料と自家培養による独自の酵母を用いた恵まれた自然環境の中で手造りの焼酎造りを行っている。		尾鈴山 山ねこ 山翡翠	自家農園で栽培した芋(ジョイホワイト)を原料とし、二年以上貯蔵・熟成させて仕上げた本格芋焼酎です。 宮崎県産米「ヒノヒカリ」と宮崎県産の酒造米「はなぐら」を原料とし、貯蔵・熟成させて仕上げた本格米焼酎です。
30	佐藤焼酎製造場(株) 山岸 遼人	882-0082 宮崎県延岡市祝子町2388-1	0982-33-2811 0982-33-2888	www.sss-sato.jp web@sss-sato.jp	明治38年 1905年	銀の水(麦) KURIKA(他)	明治38年創業以来、歴史の中で育まれた伝統の技を大切に守り継ぎながら、心を込めてお作りしております。感性のこころをかたち。人に笑顔に酒い。	○	天の刻印 KURIKA	上品に洗練されシャープな香りはまるやかなうまみがありキレがよいです。 こって栗を熟す。特産生粟の上品な香りとほのかな甘さの傑作酒です。
31	川崎醸造場 川崎 聡志	883-1301 宮崎県東臼杵郡諸塚村家代4006	0982-65-0004 0982-65-0004	sonotuyu@r327.jp	明治28年 1895年	園の露(米)	九州山地の山々に囲まれた自然豊かな「家代」の地で、明治28年に創業。手造り麹、かめ仕込み、木樽蒸留で醸した手造の味をじっくりとお楽しみ下さい。		園の露	手造り麹を使い甕で仕込み、木樽蒸留器で蒸留した。繊細で可憐な甘い香りがある。
32	(株)藤本本店 藤本 棧子	883-1302 宮崎県東臼杵郡諸塚村七ツ山2572	0982-65-4005	k.fujimotohonten7tu@blue.ocn.ne.jp	明治20年代	藤の露(芋) 七ツ山(芋)	麦焼酎を主に蒸留しています。手造り蔵で丁寧に醸しています。		藤の露 古酒 藤の露	米麹麦の常圧蒸留。原料特性をいかした、うまみのある香り豊かな焼酎。 5年古酒。長期貯蔵特有の花やかな香り、丸みを感じる焼酎。
33	(株)あくがれ蒸留所 黒木 繁人	883-0106 宮崎県日向市東郷町山陰卒212-1	0982-68-3550 0982-68-3551	www.akugare.jp	2004年	日向あくがれ(芋)	宮崎県北部に位置する歌人若山牧水の生誕地東郷町に2004年に産声を上げ、伝統のカメ壺仕込みで耳川の伏流水を仕込水として少量ずつ丁寧に醸しています。		日向あくがれ 白麹 日向あくがれ14°	黄金千貫と九州産ひのひかり、こしひかりを原料に用いた、ほのかな芋の香りとスッキリとした味わいがある。 アルコール度が低く、軽快ですっきりとした飲み口です。焼酎の若手や女性の方でも気軽に味わっていただける。
34	高千穂酒造(株) 堂原 久稔	882-1102 宮崎県西臼杵郡高千穂町押方925	0982-72-2323 0982-72-3323	www.takachi-hosyuzo.co.jp honsya@takachi-hosyuzo.co.jp	明治35年 1902年	高千穂(麦)、(芋) 刈干(そ)、(他)	創業から100年間、日本の伝統製法を継承し、原材料や製造工程に細心の注意を払いながら、原料の持つ香味と旨味を活かした本格焼酎をご提供してまいります。		黒麹全量仕込み「高千穂」 芋製「高千穂」	昔ながらの黒麹使用・全麹仕込みの製法で醸しました。麦の香ばささと旨味が味わえる本格麦焼酎です。 芋焼酎特有のまるやかさと、黒麹・白麹が醸した「香ばしさ」と「キレ味」を有した本格芋焼酎です。
35	アカツキ酒造(資) 河内 キワ	882-1414 宮崎県西臼杵郡高千穂町河内1835-1	0982-75-1612 0982-75-1612	qq2z4t89@sunny.ocn.ne.jp	昭和9年	暁(米)	祖母運山のふもとに在しその清らかな水で手造りにより原料の特性を生かした基本的な製法により仕上げて居ります。		暁	25度35度はおみやげなどに良い陶器瓶入りもあります。
36	姫泉酒造(資) 姫野 建夫	882-0402 宮崎県西臼杵郡日之影町岩井川3380-1	0982-87-2016 0982-87-2019	www.himeizumi.co.jp/ himeno50@lily.ocn.ne.jp	天保2年 1831年	七代目姫野(麦) もち米 やま里(米)	創業天保二年(1831年)現社長で七代目となる蔵元。芋、麦、そば、もち米と様々な本格焼酎造りを130年以上経つ蔵で、現在も手作裏中心で行っている。	○	無濾過御弊 天保二年	芋本来の旨み甘みを残す為、無濾過で仕上げた本格芋焼酎。鍋料理など脂っこい料理に相性が良い。 熟成されたまるやかな味わいと原酒ならではのコクのある味わい。さっぱりとした魚料理などに相性が良い。
37	神楽酒造(株) 佐藤 基永	882-1621 宮崎県西臼杵郡高千穂町岩戸144-1	0982-76-1111 0982-76-1118	www.kagurashuzo.co.jp kagura@kagurashuzo.co.jp	昭和29年 1954年	ひむかのくろうま(麦) 天孫降臨(芋)	昭和29年創業以来、安心・安全・高品質を基に、可能な限り生産者の顔の判る原料にこだわっています。これからも”決して妥協しない”姿勢を貫き通し、常に純粋・高品質な製品造りを目指します。	○	麦焼酎ひむかのくろうま 芋焼酎天孫降臨	國産二条大麦にこだわり、麦のふくやかな甘みとスッキリとしたのどごしが特徴です。料理の素材を引き立てます。 南九州産黄金千貫を減圧蒸留でマイルドな味わいに仕上げました。女性にも優しい芋焼酎です。
38	千徳酒造(株) 門田 賢士	882-0841 宮崎県延岡市大瀬町2-1-8	0982-32-2024 0982-32-2169	www.sentoku.com/ info@sentoku.com	明治36年 1903年	千徳 はなぐら	宮崎県の北部に位置し、原料は神々の里高千穂産の米と水は高千穂を原流とする五ヶ瀬川の伏流水を使用し名実共に神々の里の酒。	○	大吟醸 千徳 はなぐら	香り華やかで味にふくらみのある大吟醸。あっさりとした料理に合う袋搾りの特別限定酒。精米歩合40% 宮崎県酒造好適米「はなぐら」を100%使用。やさしい香りときれのよい味で辛口の食中酒です。