

日本酒造組合中央会 組合員名簿 (PR用)

鹿児島県酒造組合 会長 瀧田雄一郎

〒892-0836 鹿児島県鹿児島市錦江町8-15
TEL 099-222-2678 FAX 099-224-9764

鹿児島県酒造組合ホームページはこちら ↓
<http://www.tanshikijoryu-shuho.or.jp/>

(令和4年2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	蔵見学	蔵元 メッセージ	代表銘柄	代表銘柄にかける想い
01	本坊酒造(株) 本坊 和人	891-0122 鹿児島県鹿児島市南栄3-27	099-210-1210 099-210-1216	http://www.honcho.co.jp	○ 8日前までに予約	本坊酒造は創業以来百有数年に亘り蒸留酒と共に歩んで参りました。当時から一貫して変わらぬ姿勢、地域に根ざすという創業の精神を今に受け継ぎ、その土地の風土を生かした酒造りを行っています。	あらわざ桜島	「あらわざ桜島」は南薩産さつま芋「黄金千貫」を原料に、特許「磨き蒸留」により生み出されたサトウ特有のコク、旨味、香りなどをよりならめかて、カラやかに仕上げた本格焼酎です。
02	東酒造(株) 福元 万喜子	891-0114 鹿児島県鹿児島市小松原1-37-1	099-268-2020 099-268-5904	https://higashi-sz.com	×	東酒造の創業は1915年、創業者東 喜内の「何事も自然が一番」という信念とともに、美味しだけではなく人によさしいものを造りたいという想いを受け継いでまいりました。	七窪	鹿児島県内の湧水を限らず、一つの水源にたどり着きました。それが鹿児島市内にある七窪と言う地にある湧水でした。その名を冠した焼酎「七窪」は、口当たりまろやかでフルーティーな味わいととも爽やかに和食などにも最適です。ロックや炭酸割りがおススメ、お湯割りでも香り豊かに楽しめます。
03	相良酒造(株) 相良 由起子	892-0819 鹿児島県鹿児島市柳町5-6	099-222-0534 099-227-1157	https://sagarasyuzou.com/	×	相良家先祖は熊本県人吉にあった相良藩の流れをくみ、江戸時代初期の1615年に鹿児島に移住しました。1730年初代「相良中右衛門」が酒造を開業し、鹿児島県内でも最も古い蔵元の一つです。西南戦争・1914年の桜島大爆発、太平洋戦争の空襲で4つの蔵と住居も全て焼けた等、幾多のピンチを乗り越えました。鹿児島市内で家業を営む歴史ある蔵として、芋焼酎を造り続けて参ります。	相良	「相良(さがる)」は蔵の代表的銘柄であり、白麹仕込みで貯蔵・熟成させた・まろやかな口上りの甘みが広がる焼酎です。特にお湯割りがおススメで、さつま芋の優しい香りと甘みが際立ちます。
04	さつま無双(株) 菊地 茂樹	891-0132 鹿児島県鹿児島市七ツ島1-1-17	099-261-8555 099-261-3466	https://www.satsumumousou.co.jp/	○ 10日以上要予約	鹿児島県の代表的特産品である「焼酎」を広める為に、県内の酒造組合員の結束ともいえる「さつま無双」が誕生しました。その名は県内に広く募集され、摩訶不二つと無い、「さつま無双」と名づけられました。	さつま無双	代表銘柄「さつま無双ラベル」のラベルは、「錦の御旗」をイメージして作られています。さつまいもの自然な風味がしっかりと味を伝える伝統的な薩摩の本格焼酎です。お湯割りでも水割りでもその風味は失われません。
05	三和酒造(株) 久木原 利英	891-0132 鹿児島県鹿児島市七ツ島1-1-17	099-284-2180 099-284-2190	https://sagashuzou.com/	○ 10日以上要予約	明治の頃より酒造りを行ってきた三つの酒造場が、さらなる発展のために経営を統合。「三つの和を大切にしたい」という意味を込めて三和酒造株式会社が発足されました。創業から約50年後には鹿児島市内に拠点を移し、昔ながらの製法である豊量仕込みと木樽熟留にこだわった蔵として、焼酎造りを続けています。	三和鶴	創業当時の商品は、ラベルに気品高き幸運のシンボルとして親しまれている「鶴」を三羽羽にし、長寿の象徴の「鶴」にあやかり商品が永く愛されるよう「三和鶴」と命名されました。現在はデザインを刷新し、レトロな風合いは残しつつ、新たな色調を加え明るく仕上げられています。
06	みしま焼酎 無垢の蔵 大山 辰夫	890-0902 鹿児島県三島村大字黒島2-4-1	09913-3-2345 09913-3-2345	なし	○ 事前連絡	平成30年黒島焼酎「みしま焼酎 無垢の蔵」を建設し製造を開始しました。製造に関しては、若い職員を酒田酒造株式会社研修に派遣し技術の習得に努め、令和元年5月1日「みしま村」の販売を開始しました。	みしま村	島のサツマイモ(ベニオトメ)を原料として、黒島の美味しい水で焼酎を造れないかと思案していましたが、ついに焼酎製造免許を取得する事ができました。フルーティーな甘い風味でスッキリとした味わいです。
07	松崎酒造(名) 松崎 卓郎	899-2103 鹿児島県いちき串木野市大里232	0996-36-3151 0996-36-5485	なし	×	明治42年、旧市来地区(現いちき串木野市)で、初めて芋焼酎を造ったと伝えられる松崎吉次郎が創業者で、以来地元を根ざした蔵元として継ぎまわっています。	大黒	酒名は七福神の大黒天にちなんで、ラベルにもそのふくよかなデザインされている。品質の変動を極力抑えるため、原酒を地下水の豊富な土地の地中に貯蔵・熟成されることで、さつま焼酎ならではの芳醇な香りと豊かな味わいを生み出すよう工夫を凝らしている。焼酎6対6当たり475度位のお湯割りが、オンパロックもおススメです。
08	田崎酒造(株) 松林 忠臣	899-2103 鹿児島県いちき串木野市大里696	0996-36-3000 0996-36-2058	http://tasaki-shuzo.jp/	×	明治20年、「古来より種に見る銘水」といわれるほどの水を探してあてた初代当主が、この地に蔵を構え、創業より百有余年を数えまふ。良質のさつまいもと銘水を用い、妥協を許さない焼酎づくりの姿勢を貫いています。	薩摩七夕	種にみる良水と掘えられている清水と、厳選されたさつま芋が結びつけた「薩摩七夕」。創業当時から造り続けている。芋の旨味が生かされた。まろやかでコクのある、昔懐かし伝統的熟成した本格焼酎です。
09	(有)白石酒造 白石 貴史	899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町1-342	0996-36-2058 0996-36-2194	なし	○ 応相談	明治27年創業、3代目の代まで米焼酎も造っていたが、今は芋主屋中のみを製造している。現在5代目となる社長が社氏も兼ね、土中の豊でもろみを発酵させる伝統的な製造法を続けている。	天狗櫻	代表銘柄は天狗櫻。創業より続く銘柄で、原料である芋の風味を最大限活かせるよう工夫している。おススメの飲み方はゆるめのお湯割り。
10	濱田酒造(株)傳藏院蔵 濱田 雄一郎	896-0046 鹿児島県いちき串木野市西儀町17-7	0996-33-5222 0996-33-5811	https://www.hamadasyuzou.co.jp/denzouin/	○ 要連絡	仕込みや蒸留、ボトリングから出荷に至るまで、あらゆる工程で最新の設備を導入、ペラン社氏をはじめ、さまざまな分野のプロフェッショナルがその技術とノウハウを寄与することで、高品質の焼酎を安定して生産する革新の蔵。	海童	原材料完全国産、伝統の黒麹仕込み。芋の香りが楽しめる本格芋焼酎。華やかに香る芋の香りと、黒麹特有のふくよかな甘みが特徴です。
11	焼酎蔵薩摩濱田屋伝兵衛 濱田 雄一郎	899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町4-1	0996-36-3135 0996-36-3135	https://www.hamadasyuzou.co.jp/denbun/	○ 要連絡	○ 伝兵衛蔵は手づくりの焼酎蔵として、明治元年に創業。以来、本格焼酎の伝統の味・技・心を大切にしています。仕込みに使った葉や、蒸留器、麹室にいたるまでひとつひとつにこだわりつづけております。	黄麹仕込み伝	黄麹による焼酎づくりを復活。量仕込み・木桶蒸留・豊貯蔵の伝統製法にこだわった本格芋焼酎です。柔らかな飲み口と、洗練された潤いある後口が楽しめます。
12	大和桜酒造(株) 若松 一紀	899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町3-125	0996-36-2032 0996-36-2926	http://www.yamatozakura.com/	○ 事前連絡要	創業嘉永年間(1848~1854年)、初代若松伝兵衛から始まる。今も昔も変わらない伝統的な手法で造る薩摩のスタンダードな焼酎。	大和桜	「大和桜」は本居宣長の和歌より引用した銘柄。おススメの飲み方はお湯割りや水割り、造りの丁寧さを感じるのならストリートもお勧め。芋ペルはザラツツカカの「龍のおじさん」や丸美屋の「のりたま」を手がけたグラフィックデザイナー・故大高重治氏によるもの。
13	若松酒造(株) 濱田 雄一郎	899-2101 鹿児島県いちき串木野市湊町1-182	0996-36-5008 0996-36-2442	https://www.wakamatsusyuzou.co.jp/	○ 事前連絡要	当社の歴史は古く、享保四年(1719)「淡の酒屋」という屋号で初代若松伝兵衛が創業。明治十三年十月二十一日付で大日本帝国政府から発行された現存する中で最古といわれる酒類製造免許権札を保有。300年にならぬ味と技、伝統を守ってきました。	薩摩一	厳選された鹿児島産さつまいも100%使用し、黒麹で仕込んだ薩摩本格芋焼酎。黒麹で丹念に仕込んだ味わいは、深いコクを持ちながらキレのある飲み口を実現。焼酎本来の持つ、旨く豊かな香りが楽しめます。
14	小正醸造(株) 小正 倫久	899-3101 鹿児島県日置市日吉町日置3314	099-292-3535 099-292-5080	http://www.komasa.com/	○ 事前予約	1883年(明治16年)に小正市助により創業し、水と自然に恵まれた日置市日吉町にて本格焼酎「小鶴」を中心に製造して参りました。「生産農家の顔が見える焼酎造り」をモットーに、日々蒸留酒造りに邁進し続けています。	小鶴	さつま小鶴は「すっきり芋」に仕上げられています。平成の焼酎ブームでは黒麹製のどしどしタイプが好まれましたが、昨今では軽快なタイプを求めニーズを受け、低温過仕上げを行い、2017年にリニューアルいたしました。
15	西酒造(株) 西 陽一郎	899-3309 鹿児島県日置市吹上町与倉4970-17	099-296-4627 099-296-4260	http://www.nishi-shuzo.co.jp/	○ 要予約	創業弘化2年(1845年)日本三大砂丘の一つ吹上浜から山間部へ約2kmの地点で西助左衛門が焼酎造りを始めたところから蔵の歴史が始まります。西酒造の焼酎造りは農産物からはじまる循環の中であり、農作物と同じように焼酎のおいしさも大地からの贈り物と捉え、契約農家さんが大事に育ててくれたお芋とお米だけで仕込んでおります。	薩摩宝山	私どもの主要銘柄には「宝山」という名前がつきます。島津久広が島津家の祈符権として「宝山校校」という位階を下向けし、日置市吹上町高島に常楽院を建立、開祖しました。薩摩宝山は「宝山校校」の道徳を讃え命を名、以来、地元の人々に慕われ続けられる宝山校校と共に、「薩摩宝山」は代々飲み継がれています。
16	原口酒造(株) 渡辺 大作	899-3304 鹿児島県日置市吹上町入来652	099-296-2069 099-296-4968	なし	×	初代原口金次郎が明治23年に創業して以来、地域に根差し、地域の皆様に育てられ、今日まで営んで参りました。自然豊かな環境の中で、2002年に有機認定を受けた自社農場でのさつま芋づくりに取り組んでいます。	西海の薫	黒潮のどろろく吹上浜。大地の幸に恵まれて、じっくり育て上げられた「西海の薫」創業から変わらぬ製法、厳選した原料、蔵人が丹精を込め、それぞれの工程に惜しみない情と心を注いだ本格芋焼酎です。
17	薩摩金山蔵(株) 濱田 雄一郎	896-0073 鹿児島県いちき串木野市野下13665	0996-21-2110 0996-21-2511	https://www.hamadasyuzou.co.jp/kinzan/	○	かつて薩摩藩の栄華を支えた串木野金山に、薩摩の精神文化と本格焼酎のルーツを求める蔵として誕生。350余年にわたり継がれた総延長120kmの坑洞で焼酎の貯蔵・熟成と、女性社氏による焼酎づくりも行って参ります。	金山蔵	鹿児島県産「黄金千貫」、幻と呼ばれた「黄金麹(おうごんこうじ)」で仕込み、金山坑洞内長期貯蔵によるほかには真似できない唯一無二の本格芋焼酎。華やかな香りや深まろやかな味わい、余韻をお楽しみいただけます。
18	知賢醸造(株) 森 輔	891-0911 鹿児島県南九州市知賢町塩屋24475	0993-85-3980 0993-85-3990	https://chikensan.com/	○ 要連絡	弊社は、大正8年(1919年)より創業いたしました。周りはお茶畑とさつまいも畑が一面に広がる風景明媚な地域にございます。この地の料を活かし、地元で採れた新鮮な芋だけを原料にした焼酎を造っています。	知賢武家屋敷	代表銘柄「知賢武家屋敷」は、薩摩の京都都といわれ、国の重要伝統的建造物群保存地区に選定され美しい街並みが歴史を感じる知賢武家屋敷地名の名称、皆様に愛される焼酎を目指しています。お湯割りがオススメ。
19	高良酒造(有) 高良 武信	897-0214 鹿児島県南九州市川辺町宮4340	0993-56-0181 0993-56-0585	なし	×		八幡	
20	(株)尾込商店 尾込 宣希	897-0215 鹿児島県南九州市川辺町平16855-1	0993-56-0075 0993-56-0596	なし	×		さつま弄	芋本来の旨みとしっかりとした旨みのある焼酎です。湯割りにすると香りが立ち一層旨みを増します。飲み応えがありながらも飲み飽きしません。
21	萬世酒造(株) 小川 和男	897-1123 鹿児島県南さつま市加世田高橋1940-25	0993-52-0648 0993-52-1152	http://www.hangei-shuzo.co.jp/	○ 案内が必要な蔵	めまぐるしく変わる世の中で、けって変わらないもの。変えたいいけないもの。それが萬世酒造の焼酎造り。萬世には、本格焼酎の古き良き豊かな味わいがあります。	萬世	良質なさつまいもと白麹で仕込んだ「萬世」は、昔から地域の焼酎として愛飲されてきました。毎日の晩酌にホッとするとする味わいは格別です。
22	吹上焼酎(株) 中川 智	897-1124 鹿児島県南さつま市加世田宮原1806	0993-52-2765 0993-52-0627	http://www.fukiage.co.jp	×	明治29年社宗平により焼酎製造を開始 昭和26年 法人化(吹上焼酎株式会社 代表取締役 井料才吉) 昭和50年 清酒メーカー大関(株)の傘下に入る 平成7年 代表銘柄「小松帯刀」発売開始	小松帯刀	代表銘柄「小松帯刀」は親余社の大関(株)創業家の先祖にあたる、薩摩藩家老 小松帯刀にちなみ造られるようになりしました。知賢産の厳選された黄金千貫を使用し、黒麹社氏伝承の技で丹精込めて造っています。
23	宇都酒造(株) 宇都 尊智	897-1125 鹿児島県南さつま市加世田益山2431	0993-53-2260 0993-52-8882	なし	○ 要連絡	創業100年以上の歴史を、水田に囲まれたこの蔵、南さつまの地で紡ぎ続けています。私たちの願いは、50年後、100年後も飲み手の笑顔のために焼酎造りを続けていくことです。	天文館	「天文館」という名前の由来は、鹿児島一の繁華街から取らせていただきました。白麹を使用し、醗の発酵の最高温度を押し込め込むことにより、香り豊かに、味は淡麗に仕上げられています。
24	薩摩酒造(株) 本坊 愛一郎	898-0025 鹿児島県枕崎市立神本町26	0993-72-1231 0993-72-5554	http://www.satsumo.co.jp/	○	1936年に設立された老舗本格焼酎メーカー。代表銘柄「さつま白波」の他にも、妻長長期貯蔵酒「神の河」や本格芋焼酎の「黒白波」「枝崎」といったヒット商品を生み出し、酒類業界における本格焼酎の地位を高めた。	さつま白波	サツマイモの一大産地である南薩部に位置する強みを生かし、自然と風土に根ざした本格焼酎の伝統文化を守ってきた。その一方で新しい技術積極的に取り入れながら「消費者品質を実現する」味と香りを自ら目指しています。
25	(株)社氏の里笠沙	897-1302	0993-63-1002		○	焼酎づくりの技術集団「黒瀬社氏」のふるさと笠沙町黒瀬集落に、平成4年に建設された。現在の社氏は4代目で明治のころから受け継	里崎社氏	昔前のおと、明治のころから県内外の蔵元で、焼酎づくりに活躍した黒瀬社氏の伝統と技を、そのまま引き継ぎ、社氏ならではの焼酎造り。原材料は純粋な、さつま芋(黒瀬産)と水(黒瀬川)のみ。100%使用。

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	蔵見学	蔵元 メッセージ	代表 銘柄	代表銘柄にかける想い
25	本坊 輝雄	鹿児島県南さつま市笠沙町赤生木6762	0993-63-1001			がれ、黒瀬に息づく黒瀬社氏の技を、手づくり本格焼酎の味とともに守り続けている。		
26	櫻井酒造(有) 櫻井 弘之	899-3405 鹿児島県南さつま市金峰町池辺295	0993-77-1332 0993-77-1351	なし	×	創業明治38年、日本三大砂丘の一つ軟上の近くで、初代櫻井森右衛門が酒造業を始め、現在は櫻井弘之が3代目として後を継いでいます。	金峰櫻井	金峰町の地名と、会社名の櫻井をとり、「金峰櫻井」という銘柄にしました。白麹の原酒をベースに黒麹の原酒をブレンドしたソフトな味わいの焼酎に仕上げました。
27	(有)佐多宗二商店 佐多 宗公	891-0704 鹿児島県南九州市頌延町別府4910	0993-38-1121 0993-38-0098	http://www.zatasonji-shoten.com.jp/	×	1908年創業。日本で初めてアメリカに梅酒を輸出。南薩から世界で愛される黒蒸酒造りに邁進しています。近年では、様々な蒸留器を駆使し、芋焼酎もとどろき、ジンやアブサン、ウォッカ等でも評価を博しています。	角五	当蔵のレギュラー酒。ふくよかな草の風味を大切にすると、極力豊かなの通過(粗過)をし、その後は浮き上がりやすく油性成分を人手でよくしとる作業を丹念に行っています。豊かな草の風味に加え、口当たりと喉ごしが良く、飲むほど馴染んでくる黒麹仕込みの本格芋焼酎です。
28	中俣酒造(株) 大山 隆樹	891-0311 鹿児島県指宿市西方4670	0993-27-9181 0993-25-4806	http://nakanata.jp/	○ 要連絡	明治37年から焼酎製造業を開始して地元では「養老」の銘柄で愛飲されてきました。工場老朽化の為、2004年より改装に取りかかり2005年に完成。熟練社員黒瀬勉の指導下、焼酎の製造を再開しました。	なかまた	会社名(なかまた)を冠した自撮作です。味わい深くイゴイとした飲み応えがあります。
29	(有)大山甚七商店 大山 修一	891-0311 鹿児島県指宿市西方 4657	0993-25-2410 0993-25-5260	http://www.iin7.co.jp	○ 要連絡	当蔵の前身は呉服商でした。その傍ら、焼酎を造り始めたのが蔵の始まりです。呉服商は一流の品を見定めるのが仕事。その心は焼酎造りにおいても活かされ、厳選した原料管理や製法など、140年超えた現在でも培われています。	薩摩の誓	薩摩の誓は四代目甚七「大山明」が考案しました。明治時代より受け継いでいる和薬を用いて、蔵人の技で丹念に仕上げました。豊かな草の香りと独特の甘い余韻が特徴の逸品です。
30	指宿酒造(株) 南 亮生	891-0312 鹿児島県指宿市池田6173-1	0993-26-2277 0993-26-2278	http://www.rinsen.com/	○ 要連絡	昭和62年、明治創業の老舗蔵元5社が協業し、今までできなかった規模の製造を目指し、品質の安全と安心を掲げ今に至ります。原料のさつま芋は鹿児島県産(ほとんども南薩摩で仕入れていきます)にこだわり、新鮮なうちに仕込み芋焼酎を製造しています。	利右衛門	利右衛門は、本主に初めてさつま芋を持ち込んだとされ、山川岡峯く水出の前田利右衛門からその名をとりました。さつま芋発祥の地から生み出されたさつま芋と工場にある大谷金山跡の豊富な地下水で仕込んだ、風味豊かで柔らかな味わいの芋焼酎です。お湯割りが美味しく、芋焼酎のいい香りを堪能できる商品です。
31	吉永酒造(有) 吉永 章一	891-0403 鹿児島県指宿市十二町 645	0993-22-3015 0993-22-3029	https://yoshinagashuzo.wixsite.com/index	○ 要連絡	創業は明治38年。初代吉永亀次郎は、無類の焼酎好きが高じて、自ら創業。二代目利八、三代目喜八郎、四代目俊公へと、焼酎への熱い想いを実直に受け継ぎ、章一が26歳の時に若くして五代目蔵主となる。	利八	創業時は「さつま白雪」が代表銘柄。高橋の関係を、平成15年四代目俊公が30代にて半身不随になった二代目利八の後世に繋いでくれた不屈の精神に敬意を表し、代表銘柄を「利八」と命名。お湯割りで香りが際立ちます。
32	田村(名) 桑鶴 一良	891-0516 鹿児島県指宿市山川町成川 7351-2	0993-34-0057 0993-34-0057	なし	○ 前日までに連絡	明治30年創業、代々受け継がれてきた和薬(わがめ)による一次仕込みを守り続けてきました。昔も今も田村の焼酎を100年経過するの愛を凝らして醸し出されています。	純黒	県内の焼酎が白麹の造りだけの頃、黒麹に着目して製造を始めその後「純黒」を蔵の代表銘柄にまで押し上げました。地元の畑からのサツマイモだけを使い、麹米も鹿児島産で鹿児島100%の焼酎を仕込みの手造りで醸します。
33	白露酒造(株) 岩崎 麻友子	891-0514 鹿児島県指宿市山川大山987	0993-35-2000 0993-35-2355	http://shiratsuyu.jp	○ 要連絡	享保15年に造り酒屋として創業、昭和35年に白露酒造株式会社となり、平成元年に指宿市山川に蔵を移転しました。開山麓の天然水と県産の黄金千貫を使用し、1年以上の熟成期間を設けた焼酎となっています。	白露	代表銘柄の「白露」は白麹を使用した、華やかで爽やかな香りが特徴の焼酎です。すっきりとした爽やかな辛口系の味わいになっており、お湯割りにすることで香味がさらに華やかさが引き立つ焼酎となっています。
34	山元酒造(株) 山元 隆功	895-0066 鹿児島県薩摩川内市五代町 2725	0996-25-2424 0996-25-2423	http://www.satsuma-randai.co.jp/	○ 要連絡	創業、大正元年。ニギノミコトを祭る新田神社の神宮寺五次院からのご利益を願って地名や名を「五代」と呼ぶようになった。は古くある名称を受け継ぎその歴史と伝統の味を今に伝えています。	蔵の神	本物を作るために、ただたんに技術を磨き、芋本来の風味が伝わる伝統的な芋焼酎を醸し続けています。たゆまぬ技術革新こそが次世代へ引き継がれていく味になるものと考えております。
35	オガタマ酒造(株) 山元 隆功	895-0005 鹿児島県薩摩川内市永利町2088	0996-22-3675 0996-25-0919	https://www.ogatama.co.jp/	○ 要連絡	創業1894年・設立1993年社名の由来となった樹齢800年を超える国指定天然記念物「オガタマの木」の近くに蔵があります。「温故知新」を蔵のテーマとして掲げながらの醸造によるこだわりの焼酎造りを行っています。	鉄幹	一次・二次仕込みともに醸造で仕込み「鉄幹」は一つ一つの工程に必ず人の手介入し、手間暇をかけて醸す焼酎です。ふくよかで甘いかおりとお湯、水で割ってもしっかりと芋焼酎らしさが残る濃厚感のある風味が特徴です。
36	村尾酒造(資) 氏郷 真吾	895-0212 鹿児島県薩摩川内市薩成町8393	0996-30-0708 0996-30-0133	なし	×		薩摩茶屋	
37	田苑酒造(株) 本坊 正文	895-1295 鹿児島県薩摩川内市薩町原11356番地1	0996-38-0345 0996-38-2136	http://www.dengan-shuzo.jp/	○ 要連絡	1890(明治23)年創業。鹿児島県薩摩川内市に本社・工場をおく。日本初の「樽貯蔵兼焼酎」、独自の「音楽仕込み」、時間を惜しまずゆっくり熟成させる「長期貯蔵」など、世界にたった一つの個性を創り続ける。	田苑	鹿児島の大地で育った新鮮なさつまいもを使用し、丹精を込めて仕込む「薩摩焼酎 田苑」「田苑 芋」は伝統の技と白麹を使うことで、素材の香りが持つふくつくとした旨味を大切に作り、奥深い味わいへと仕上げています。
38	塩田酒造(株) 塩田 将史	896-1101 鹿児島県薩摩川内市里町里1604	09969-3-2006 09969-3-2088	なし	×	江戸時代の天保年間(1844年)創業(東京商工リサーチ調査による)であり現在当主で六代目となる	六代目百舌	ひとつの銘柄に全てを賭け「一蔵一銘柄」を貫いている「六代目百舌」「百舌」は鶴島に咲く花の千舌百からきている。
39	吉永酒造(株) 川畑 慶介	896-1601 鹿児島県薩摩川内市下飯町手打1239-1	0996-97-0027 0996-97-0377	なし	×	創業は明治41年、鶴島で初代吉永五郎より造りを変えず100年以上もの間、麹は釜屋造り、仕込みは全量かめ仕込みを続けています。昔変わらずの製法で鶴島の地酒としての個性を大切に焼酎造りに邁進しています。	五郎	代表銘柄五郎は創業当時、島民から五郎が造った焼酎という意味で、五郎焼酎とよばれるようになりその名がつけました。鶴島でとれるキビノコなど魚貝類との相性を大切にしており、鶴島の塩菜などと相性がよく飲める芋焼酎です。鶴島では当然一番知られた芋焼酎ではありますが、他銘柄と比べると島外で見ることが少ないです。
40	植園酒造(資) 植園 裕	895-1807 鹿児島県薩摩郡さつま町平川1397-1	0996-54-2473 0996-54-2668	なし	×	鹿児島県北西部に位置するさつま町で創業より幾代にわたり連続と焼酎の製造に動かし今日に引き継がれています。	園乃露	
41	輪屋酒造(株) 輪屋 麻衣子	895-1807 鹿児島県薩摩郡さつま町平川1427	0996-54-2507 0996-54-2663	http://www.rikuya-shuzo.co.jp/	○ 前日までに連絡	北薩摩の雪峰紫尾山の麓宮之城町平川(現在の薩摩郡さつま町平川)で、初代輪屋権助が焼酎を造り始めたのは明治43年、今から約100年前。権助は一貫して「お湯割りにした時にも力強い味」にこだわり、以来「辛口の権屋焼酎」と呼ばれました。明治から4代目権助ができたこの味は、自然の旨味を焼酎に活かすことを信条とし、独特の風味を維持する姿勢を誠実に守り、貫き通しています。	紫尾の露	代表銘柄「紫尾の露」は紫尾山系伏流水で造られた焼酎です。お湯割り・前割りで飲むと白麹が引き出す芋の甘味が大変感じられます。
42	小牧酒造(株) 小牧 一徳	895-1816 鹿児島県薩摩郡さつま町時吉12	0996-53-0001 0996-53-0043	http://www.komakidistillery.com/	○ 要連絡	創業110年を迎える小牧酒造は、初代小牧伊勢吉が自然豊かなさつま町に蔵を構え、伝統のカメ仕込みにて焼酎づくりを始めました。豊かな自然は時に水害をもたらし、そのたびに復興を繰り返した歴史でもありました。	一尚シルバー	「一尚」は小牧酒造のこれまでの100年の想いとこれからの100年の想いを表現して造った銘柄です。一尚シルバーの芳醇な風味はお湯割りで引き立ち、一尚ブロンズの淡麗な飲み口はソーダ割りが良く合います。
43	(株)那智院蒸溜所 古屋 芳高	895-1502 鹿児島県薩摩川内市那智院町雷田2728-1	0996-31-8115 0996-31-8115	https://www.imoghochu.com/jpn/	○	明治後半、鶴島下飯青瀬の協業組合から始まり、2007年10月に那智院町へ那智院蒸溜所として移転した。他にはない焼酎造りを目指し、芋焼酎蔵初の「木樽仕込」を導入し、移転2年目には木樽蒸留機を設置した。	野海棠	唯一無二の焼酎を1つの思いを込め、手造り麹、木桶仕込・木樽蒸留・洞窟貯蔵という唯一の製法で「野海棠」を造っている。銘柄名は世界でも霧島地域だけに自生する花「野海棠」から。「オスメの飲み方はロック。
44	大石酒造(株) 大石 啓元	899-1625 鹿児島県阿久根市波留1676	0996-72-0385 0996-72-0386	http://www.nishishuzo.co.jp/	○ 要連絡	創業者大石長次郎が焼酎製造免許を得たのは、明治32年とされています。自家用酒造りが禁止された年で、他の2名と共同醸造を始めました。その後単独で事業を続け、2代目単吉が法人化して今に至ります。	鶴児	創業当時の銘柄。創業者 長次郎がシベリアから阿久根に飛来する鶴を見ながら名付けた。芋は「しろゆたか」(鹿児島県産)麹は「白麹」(国産)。お湯割りで芳醇なふくつくとした旨味をお楽しみください。
45	鹿児島酒造(株)黒瀬社氏伝蔵 前田 昭博	892-0821 鹿児島県鹿児島市名山町11-25	099-223-1561	http://www.kagoshimashuzo.co.jp/	○ 前日までに連絡	昭和62年から新たに鹿児島酒造と社名変更スタート、代表銘柄も(さつま諸白)と一新しました。そのころ、芋焼酎の消費が伸び悩む頃女性に喜ばれる焼酎は何だろうと10年位試行錯誤の末、焼芋をヒントにやさいも焼酎を販売、平成13年より総社氏黒瀬安光が「やさいも黒瀬」と銘柄を変え販売、今や蔵一番のヒット商品として消費者に喜ばれています。	さつま諸白	江戸の初期、阿久根焼酎は島津藩主が(さつまの諸白)とお墨付きを与えるほど優れた焼酎でした。その阿久根の地で伝統を継承する焼酎が現在の代表銘柄(さつま諸白)です。鹿児島県産(黄金千貫)で造り飲み方は、お湯割りソーダ割りが、さつまいもの香りを楽しく自分合った温度でお楽しみください。
46	神酒造(株) 神 孝輔	899-0401 鹿児島県出水市高尾野町大久保239	0996-82-0001 0996-82-0002	http://www.kagoshimashuzo.co.jp/	○ 要連絡	創業は明治5年、地中に埋めた和薬にて仕込みを行う焼酎をずっと守り続けている。地域と自然との調和を大切に「焼酎」を通じて人々に喜びや活力を与える蔵元を目指し努力している。	千鶴	名も無き「神焼酎」から銘柄を「千鶴」へと変え、時代の移り変わりや嗜好に合わせて細く調整を覚えてきた。深いコクを追求し米麹は外米を使用。「これぞ芋焼酎」という愛を受けつづける味わいほげお湯割りをおすすめしたい。
47	長島研醸(有) 長山正盛	899-1302 鹿児島県出水郡長島町平尾387	0996-88-2015 0996-88-2677	http://www.shimajiri.jp/	×	1967年2月に鹿児島県長島にある酒造会社5社の協同協議場として設立し、統一銘柄「さつま島美人」が誕生。5者の原酒をブレンドしており、はじめは酒質の安定に苦労しましたが、研究を重ね現在の味にたっています。	さつま島美人	「さつま島美人」の特徴は、後口に甘みがあり、酸っぱくなく飲みやすい芋焼酎です。飲み方は、お湯割りをほのかに水割り、ロック、炭酸割りなどお好みで様々な飲み方をお楽しみいただけます。
48	雲海酒造(株)出水蔵 飯干 勝利	899-0203 鹿児島県出水市上鶴洲532-1	0996-62-0043 0996-62-0976	http://www.unka.co.jp	○ 事前予約	出水は九州屈指の銘水の地でもあり、この自然溢れる地だからこそ、当社の本格焼酎造りに最適な場所として、100年もの歴史を持つ伝統の造り蔵を引き継ぎ、平成12年に雲海酒造出水蔵として製造開始。鹿児島産のさつまいもを原料に、北薩の名峰・紫尾山系の豊かな森が長い年月をかけて磨いた清らかな水を仕込み水に、地元で愛される本格焼酎造りを目指しています。	さつま木挽	「さつま木挽」は、地元出水の焼酎と異なるよう芋本来の自然な甘みとコクのある深い味わいの本格芋焼酎造りを目指し、出水蔵代表商品として平成12年5月に発売しました。ネーミングは鹿児島や大隅に伝わる木挽明の素材で醸造のある木挽造の哀愁を商品に込めて命名。飲み方は、ロック、水割り、お湯割りとさまざまに楽しめますが、より芋の香りを楽しめるのはお湯割りがおススメです。
49	福徳長酒類(株)薩摩工場 清水 春夫	899-1131 鹿児島県阿久根市福本432-1	0996-64-3290 0996-75-3917	https://www.fukunon.jp	×	明治35年 江良氏が個人創業 昭和28年 江良酒造(株)として法人化 昭和59年 さつま美人酒造(株)に社名変更 平成14年 福徳長酒類(株)薩摩工場として開設	さつま美人	美しい自然に囲まれた阿久根の地で、鹿児島県産のさつま芋を使い、昔ながらの豊盛仕込みでじっくりと醸しました。白麹はクセのないスッキリとした飲み口、黒麹はとろりとした甘みと力強い風味が特徴です。
50	出水酒造(株) 東 孝昭	899-0208 鹿児島県出水市文化町358番地	0996-79-3671 0996-79-3673	http://www.tsumi-shuzo.co.jp/	○ 10日以上予約	昭和25年に「帖佐醸造」として会社設立、平成18年に「霧島横川酒造」、平成23年に「出水酒造」と社名変更を行い平成25年に良い水の出る現在地の出水で操業を開始しました。	出水に舞姫	水、芋、米、製法、道具のすべてにこだわり、品質向上に常に力を入れています。「出水に舞姫」を飲んでいただく、すべての方にうまいと喜んでいただけるレベルへの焼酎造りを目指します。
51	白金酒造(株)	899-5651	0995-65-2103	http://www.shikinon.jp/	○	明治2年創業者の川田和助により「川田醸造店」として創業。良質なさつまいもで造った「和助どん」の焼酎は「和助焼酎」の愛称で親	白金酒造	白金酒造の代表銘柄の「白金乃露」は、大正元年発売のロングセラー商品です。芋本来のほのかな甘みと旨味

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	蔵見学	蔵元 メッセージ	代表銘柄	代表銘柄にかける思い
51	竹之内 晶子	鹿児島県始良市龍元1933	0995-64-5370	http://www.nakeno.com/		生まれ、一世を風靡しました。昔ながらの仕込み方法で伝統の味を守っています。	龍門滝	かつては味のいい焼酎でしたが、味は悪く、毎日の飲みができませんでした。
52	ニッカウヰスキー(株)の事業部 井上博彦	899-5212 鹿児島県始良市加治木町諏訪町200	0995-63-3161 0995-62-2016		×	1936年 始伊酒造として創業。1968年さつま酒造に社名変更。2017年ニッカウヰスキーの8番目の工場となる。80年を超える歴史と伝統にニッカの先進の技術の融合で新たな可能性を追求した。	龍門滝	協和発酵、アサヒビール、ニッカウヰスキーの子会社という歴史の変化の中にも、地元へ根差し、地元を愛する気持ちは変わりません。「龍門滝」は加治木を代表する淹ですが、さつま司蒸留蔵の代表銘柄でもあります。
53	日富山醸造(株) 小牧 一郎	899-5114 鹿児島県霧島市牟人町西光寺649	0995-42-0315 0995-42-0316	http://hingatayamanoyuzou.com/	○ 要連絡	大正9年近隣の有志で設立した株式会社で教員であった清崎直二が辞職、独学で焼酎を学び、研究に没頭、社氏を育てていきました。そして独自の味になった焼酎アサヒを築き上げました。	アサヒ	有志で造った芋焼酎の中の芋焼酎というコンセプトのもと、霧島の山か朝日が染まるというきっかけで「アサヒ」という焼酎を作りました。おすめはお湯割り、水割り、ロックどれもおすすめです。
54	(有)万勝酒造 万勝 弘弘	899-4332 鹿児島県霧島市霧島水宮道4535番外2	0995-45-0112 0995-45-4387		×	1925年創業。4代目の万勝弘弘が1999年に霧島に山小倉の蔵を再興。手造り麹、かめ壺仕込み、木樽蒸留による、昔ながらの製法を軸とし個性を感じていただける焼酎造りに常に目指しております。	萬勝	ホクホクとした蒸し芋の甘い香りと手造りからこく余韻が楽しめる、木樽蒸留ならではのナッツ様の香ばしさが感じられる。焼酎3:お湯7のお湯割り、ロック、または水割り。
55	(有)中村酒造場 中村 敬治	899-4315 鹿児島県霧島市国分産915	0995-45-0214 0995-45-9002	http://nakamura-shuzo.jp/	○ 要予約	創業明治21年、初代中村金助が鹿児島県霧島市(旧国分市)にて焼酎造りを始め、現代五代目中村敬治まで130年以上続く焼酎蔵。すべての工程を人の手・人の技で行う事を大事にしており、愛情を持って1本1本丁寧に仕込んでおります。	玉露(黒)	社氏の代表銘柄である芋焼酎「玉露」。名前の由来は、お茶の世界で「コクがありまろやかな最高峰の味わい」と言われる玉露にちなんで付けられました。手造りならではの優しい甘みが特徴です。
56	アットスター(株) 方波見 誠司	899-6301 鹿児島県霧島市横川町上3280-5	0995-64-6220 0995-72-0202	http://www.satsuma-ran.com	○ 要予約	平成25年1月に全身の「黄金酒造」より事業を引き継ぎ、霧島市横川町へ工場を移転し、現在に至る。平成16年に「芋麹」の特許を取得し、麹にもさつまいもを使用した「全量芋焼酎」をメイン商品とし日々、焼酎造りに励んでおります。	蘭	通常の芋焼酎は米高じを使用しているのが一般的ですが、麹にもさつまいもを使用した芋焼酎は製造できないかと、試行錯誤の末、平成13年「全量芋焼酎 蘭」を製品化しました。フルーティーな味わいと芋100%の個性的な風味が特徴です。ロックやソーダ割りがお薦めです。
57	国分酒造(株) 笹山 謙	899-4303 鹿児島県霧島市国分川原1750	0995-47-2361 0995-47-2095	http://www.kokubu-jm.com/	○ 要予約	昭和61年に国分酒造創立。創立当初より、安田寛久が蔵主として焼酎造りを行い、平成4年国分酒造の社氏となる。平成9年より取り組んでいる、業界初の芋100%焼酎「いも麹芋」を試行錯誤しながら造り上げ、平成29年に「現代の名工」を受賞。	さつま国分	昭和61年、国分の地に蔵を建てたにあたり、地元国分の方に飲んでもらいたいという思いから「さつま国分」と命名。現在では、さつまいもがコガネサンガンからサツマファンに代わり、華やかな風味の焼酎に仕上がっています。
58	(株)霧島町蒸留所 古屋 芳高	899-4201 鹿児島県霧島市霧島田口564-1	0995-57-0865 0995-57-0865	https://kazaki-mojou.com/	○ 団体の場合要	1911年に創業。2005年に霧島町蒸留所に社名変更。霧島連山を望む、水にも恵まれた農村で、創業時から受け継ぐ和めでの、伝統のかめ壺仕込みを続けている。	明るい農村	創業時から100年以上受け継がれてきた醸造で、鹿児島県産のさつまいもと霧島山系の天然水を使い、昔ながらの伝統的な製法で造り続けている。食事に合う、すっきりとした焼酎。お湯割り、水割り、ロックがおすめ。
59	佐藤酒造(有) 佐藤 誠	899-6507 鹿児島県霧島市牧園町宿産田2063	0995-76-0018 0995-76-1249	http://www.satochuzo.co.jp/index_j.html	×		さつま	
60	きりしま高原麦酒醸 山元 紀子	899-6404 鹿児島県霧島市溝辺町籠876-15	0995-58-2535 0995-58-3621	http://www.shochu-net.com	○ 要連絡	錦薩酒造は、近代焼酎の父とよばれ焼酎を造る際に必要な河内白麹の発見者である河内源一郎の三代目が後継り鹿児島焼酎メーカーです。元々が焼酎用の麹を扱う麹屋で、また酒屋等への小売店へ焼酎を卸さないいな蔵ですので、一般的な知名度は低いのですが、麹屋にしかできない匠の技で他に真似できない焼酎を造り続けています。初代源一郎の意思である焼酎文化の普及と麹の持つ可能性を追求する事を目的としております。	一葉の恋日記	2年という歳月をかけた7種の麹菌を発見し、芋の甘みを引き出せるような仕込み配合を見つけて出しようとしてきた焼酎です。明治時代をイメージして醸しました。その時代ほどの作家が暮らしの中、家族を守るために筆をとっていた麹ロケの物語にあわせ、焼酎に魂を吹き込んで醸しました。ストレートや水割り、オンザロックで飲むのがオススメです。
61	大山酒造(名) 大山 大我	895-2811 鹿児島県伊佐市菱刈荒田3476	0995-26-0055 0995-26-4372		○ 要連絡	小さな蔵でコツコツとやってきました	伊佐大泉	伊佐大泉(さいだすめん)、一蔵一銘柄で造り続けておりましたが、2020年に伊佐大泉 BLACKを出します。
62	(株)甲斐商店 甲斐 弘一	895-2513 鹿児島県伊佐市大口上町7-1	0995-22-0548 0995-23-0548		×	創業明治37年です。今現在四代目です。伊佐の益地で寒暖の差が激しく、夏は蒸し暑く冬は1、2月は朝は氷点下の日が多いです。米もおいしです。平成8年、区画整理により街中から現在の地に移転してきました。	伊佐美	銘柄は伊佐美だけでオンリーです。最初から黒麹で今日まで続けております。現在は黒麹が主流になっていますが、以前は白麹で造っているメーカーがほとんどでした。まろやかで、コクがありお湯割りをおすすめです。
63	大口酒造(株) 緒方 新一郎	895-2506 鹿児島県伊佐市大口原田643	0995-22-1213 0995-22-9381	http://www.isanishiki.com	○ 要連絡	伊佐地方に昔からある11の焼酎蔵が酒質の向上、市場の安定、県外出荷を目標に協業組合を設立したのが始まります。そこから1986年「黒伊佐錦」の発売、2007年株式会社へ組織変更し今に至ります。	黒伊佐錦	創業当時の銘柄「伊佐錦」を中心に製造販売をする中で、新しい試みとして当時減少していた黒麹の焼酎に着目し、試行錯誤の上、「黒伊佐錦」を生み出しました。その後、黒麹アームも起こり黒麹仕込みの焼酎が広がりました。
64	岩川醸造(株) 林田 学	899-8102 鹿児島県曾於市大隅町岩川6557-6	099-482-1151 099-482-4896	http://www.iizawa.co.jp	×	1870年(明治3年)に創業し、昔ながらの製法を守りつつも時代のニーズに応えるべく日々努力をしております。	おやつとさ	「おやつとさ」は鹿児島弁でお愉し様の意味を持ち、日々の晩酌で飲んで頂きたいとの思いを込め、鹿児島県産さつまいもを使用し、お湯割り、水割りでも飲み飽きない味わいになっております。
65	木場酒造(有) 木場 修一	899-8604 鹿児島県曾於市末吉町諏訪方8881-2	0986-76-2383 0986-76-2863		×	木場酒造は、鹿児島県の末吉町に位置しています。宮崎の県境にも近く、大正元年1912年に創業されています。初代は、木場清次郎から四代目修一と製造法を一子相伝にて継承されています。	一人蔵	代表銘柄は一人蔵。そのまの芋のごく、一人で仕込みから全行程を行っている。地元の良質な土(赤土)で育てた芋を搾りし、その日うちに四代目一子相伝による一人での仕込み及び熟成を行い、一人でできる範囲で適切丁寧にじっくり仕込んだ焼酎です。
66	丸西酒造(株) 小宗 隆之	899-7503 鹿児島県志布志市有明町蓬原1397-1	099-475-0111 099-475-0121	http://www.marui-shuzo.com/	○ 要予約	創業大正5年。現在の志布志市有明町が西志布志村と呼ばれていた頃、地元の有志達により創られた焼酎蔵。地元の産物のサツマイモを使用し、地元の方々に愛飲されてきている。「量より質」「伝統と創造」を胸に今日に至る。	むかしむかし	「むかしむかし」その名の通り、昔の焼酎・古酒を連想させる。私共は昔ながらの製法に近い焼酎造りで、焼酎を醸したてて更に長期貯蔵を行い、人々の時間が醸し出す味わいを演出しております。飲みやすい口当たり、駆け抜けた甘味が特徴。ストレートやロックが◎
67	大隅酒造(株) 渡辺欣也	899-8422 鹿児島県曾於市大隅町坂元860-1	099-481-3010 099-482-3020	http://www.osumishuzo.co.jp/	×	2005年6月より新工場にて操業開始。徹底した製造管理のもと先人から受け継いだ伝統の技と最新の設備で、さらなる品質と味わいの向上を目指しております。	大隅	本格芋焼酎「大隅」は、鹿児島県産の新鮮な黄金千貫を、広大なシラス大地で育かれた清らかな水で仕込みました。さつま芋本来のふくよかな甘味と酸が、口いっぱいに広がるまろやかで飲みやすい芋焼酎です。
68	白露カンパニー(株) 岩崎 芳太郎	899-7104 鹿児島県志布志市志布志町安楽56-42	099-472-2118 099-472-2118	https://www.shiratsuyu.jp	×		岩いずみ	
69	若潮酒造(株) 上村雅彦	899-7104 鹿児島県志布志市志布志町安楽215	099-472-1185 099-472-3800	http://wakashin.com/	○ 要連絡	1968年志布志湾岸の5蔵元が熊本国税局第一号で若潮酒造協業組合として発足。代表銘柄の「さつま若潮」は一般公募にて決定し、今なお元気で愛飲されております。今年、スピリット免許を取得し芋焼酎のさらなる魅力向上を目指しております。	さつま若白若潮	さつま若潮発足当時よりラベルはほぼ変わらずやって参りましたが、創業50年を機に、ラベル、酒質を大幅にアップデートしました。地元の方の評価でもとま
70	天星酒造(株) 森脇 雅礼	899-7301 鹿児島県曾於郡大崎町菱田1270	099-477-0510 099-471-6100	http://www.tenpaiz-shuzo.com	○ 要連絡	1901年に初代松永貞信が創業、ドラム型製麹機を独自に開発、醸造管理のコンピュータ化など、常に先進的な発想で事業を進め、最近では芋焼酎の品質に関する共通語を探索し更に品質を高める為にHP内でテキストホイールを提示し努力を続けている。	天星龍蘭	世界の人々にも好まれる芋焼酎を目指し、早稲蒸留という蒸留技術を開発し、蒸留法と採取法を変えて高アルコールの「天星龍蘭」を開発した。外国の方にも好まれ、百貨店や空港でも人気を得ている。
71	新平酒造(株) 新平 夏	899-7304 鹿児島県曾於郡大崎町横瀬2366	099-476-0024 099-476-2558	http://www.shinheira.co.jp/	○ 要連絡	明治37年(1904年)創業以来100年以上に渡り、愛情と誇りを持って焼酎造りに取り組んできた。私たちは受け継がれてきた伝統を守りながらも、そこに慢心することなく、常に新たな挑戦を続けていきます。	大金の露	どこでも高村に、味に、香りに個性をかけた「大金の露」。輝きと品格のある金のラベルは、その借金のおいしさを宿した焼酎であることへの自信の証です。ほのかな甘さや爽やかさを想いする水割りがお勧めです。
72	太久保酒造(株) 中山 信彦	899-7603 鹿児島県志布志市松山町鹿野尾1319-83	099-487-8282 099-487-8383	http://okubo-shuzo.com/	○ 要連絡	前身は、明治43年創業の久保酒造です。こだわりの製法「かめ壺仕込み」による本場の芋焼酎を造りたいという思いもあり、久保酒造の先代故久保正文氏の協力を得て、平成2年に太久保酒造を設立。	華奴	原料に白麹を使用、原料の芋は関連農場で生産、原料にこだわり、壺壺でじっくりと丹念に仕込んだ壺壺芋焼酎。おすめの飲み方はお湯割り。
73	大海酒造(株) 河野 直正	899-0016 鹿児島県鹿屋市白崎町21-1	0994-44-2190 0994-40-0950	http://www.taikai.or.jp/	○ 要連絡	昭和42年に鹿屋経済界内の酒造会社9社が共同ビン詰め向上を設立。昭和50年大海酒造協業組合が設立され、操業が始まる。操業時の社氏は笠沙町(現南さつま市)出身の黒瀬朝杜氏。黒瀬朝杜氏が初代の社氏として代表銘柄の「さつま大海」を造り始める。その後黒瀬朝杜氏の元で修行を積んだ大牟礼良行が2代目の社氏として現在に至る。「ケツのない飲み飽きしない芋焼酎」を目指し地元にて定着してきた。	さつま大海	製造時期には蔵元達は交代で蔵に泊まり込みの管理をして貰い焼酎造りに励む。また、顔の見える造りを旨として原料芋は農家と契約栽培を結びお互いの安否供給、安定収入を実現している。裏ラベルには農家者の写真を貼る。飲み方はお湯割り、ロックとのんびり、ゆ〜く、楽しんで飲んで欲しい。
74	(有)神川酒造 児玉裕隆	893-0033 鹿児島県鹿屋市永野町田町346-5	0994-40-4010 0994-40-4012	https://www.kamikawa-shozu.com	○ 要連絡	1963年旧大根占町神川にて操業。1990年5月現在の場所、鹿屋市へ移転。小さな蔵ならではのきめ細かな技術を継承し現在に至る。酒質についてはまだまだ発展途上であるので理想を求めて日々と奮闘中。	照葉樹林	照葉樹林が繁茂する小さな小屋で生まれたブランド、そんな山林地で蓄えられた水を使い水を使うことにより、原料のサツマイモが豊潤に生かされた小さな蔵ならではの芋焼酎となる。めづるめづるのお湯割りが最高。
75	農業法人 八千代伝酒造(株) 八木 健太郎	891-2111 鹿児島県垂水市新御堂崎久保1332-5	0994-32-8282 0994-32-8283	http://vashiyodan.com/	×	2004年、三代目八木栄壽が30年休業していた蔵を、猿ヶ城深谷に転移再興。四代目八木健太郎が農業で蔵のベースアップを行い、2018年には「農業法人」に認可された焼酎蔵元。「農蔵一体」の独自スタイルを10年かけて構築。	八千代伝	その仕込む分のみ収穫する「当日収穫・当日仕込み」。最高鮮度の自家栽培芋を使用する醸造スタイルにより、芋の香味成分が最も多い反応下にはへたを切り捨て、原料の風味を焼酎に活かす。発酵はすべて至る。
76	(有)森伊蔵酒造 森 寛志	899-4631 鹿児島県垂水市牛根堤1337	0994-36-2063 0994-36-3441	http://www.mori-za.com/	×	創業明治18年(1885年)、創業当時の和めかめを使用し昭和83年(1988年)12月15日「森伊蔵」を初蔵出し。「森伊蔵」の由来は、社氏を兼ねる5代目当主が自分の父親の名前から命名しました。	森伊蔵	「お客様が直接買いに来られるような焼酎を造ろう」と一念発起して原料の吟味、かめ壺仕込みの積極採用など、原料、造りからラベルまで全てを見直しおいし焼酎造りを目標に掲げ今日まで至る。
77	白玉醸造(株) 玉利 誠章	893-2302 鹿児島県肝臓郡錦江町城元618-6	0994-22-0030 0994-22-0342		×	創業者、玉利次郎により明治37年焼酎製造を南大隅錦江町にて開始。二代目玉利率により、焼酎白玉の露、及び特産品リキュールボンカン酒が県民に幅広く指示され、今日の魔王の拡張の基礎が確立されました。	魔王	県外での第二次焼酎ブームに於いて、6対4のお湯割りや芋焼酎の飲み方として推奨される中、冷やで飲む喜び豊かな新たなイメージの焼酎として開発したのが、代表銘柄「魔王」です。都会でその最後の芋焼酎の飲み方を伝授され、新たな需要帯を獲得できました。
78	小鹿酒造(株) 白高 裕二	893-1101 鹿児島県鹿屋市吾平町上名7312	0994-58-7171 0994-58-8363	http://www.shochu-koika.com/	○ 要連絡	1971年大隅半島の小さな蔵が集まって協業組合として創業。「鹿児島県の鹿屋地域で小さな蔵が協力してきた」ことから「小鹿酒造」となりました。地元産の新鮮なさつまいもで芋焼酎を造ることができました。	小鹿	代表銘柄「小鹿」は、日々のだれやれにおいしい料理と共に楽しんで頂けよう、ケツの少ないすっきりとした香りとふわっとした甘さの芋焼酎です。一番の飲み方はなんといってもお湯割りです。
79	種子島酒造(株)	891-3101	0997-22-0265	http://www.tanaseima.co.jp/	○	種子島酒造は創業明治35年。創業以来、ずっと守り続けてきた伝統製法、かめ壺仕込みです。このかめ壺も同じ歴史を刻んできました。かめ壺にはさつま芋が効果があるとされ、種子島酒造の醸造の大きな影響を与えています。だから、大層な誇りを持っています。	吟醸熟成樽	じっくり熟成された原酒(5年貯蔵)にその年の新酒をブレンドしたもので、コクのある味わい深い焼酎です。島内で多く愛飲されていますが効果があるとされ、種子島酒造の醸造の大きな影響を与えています。だから、大層な誇りを持っています。

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	蔵見学	蔵元 メッセージ	代表 銘柄	代表銘柄にかける想い
70	曾木 英子	鹿児島県西之表市西之表13589-3	0997-22-0015	http://www.sakagami.com	要連絡	プレミアムな味をご堪能いただけます。		
80	高崎酒造(株) 高崎 吉弘	891-3111 鹿児島県西之表市西町6993-1	0997-22-0707 0997-23-0036	http://www.takagakihishizu.com	○ 要連絡	明治36年焼酎製造免許を取得し、焼酎製造を開始。最初の代表銘柄は「大黒」初代 高崎貞吉、2代目 高崎清市、3代目 高崎太郎吉、4代目高崎吉弘（現在代表取締役）製造免許取得から現在まで116年の業歴。創業からの約100年間はほぼ地元（種子島島内）向けの出荷で事業を継続してきました。しかしこの間も山も谷もあふるの経営で、代表銘柄も初代の「大黒」から「南州」そして現在の「しまま甘露」と2回の代表銘柄変更もしています。現在の代表銘柄「しまま甘露」は3代目の高崎太郎吉が昭和40年に発売、種子島は琉球に続き日本で最初に「しままも」の栽培が行われた地であり、現在でもしままの栽培が盛んです。創業以来、当蔵では地元種子島の新鮮なさつま芋で焼酎造りを行っています。	しまま甘露	「甘露」とは仏教の世界で、「天人の飲み物」または「美味(うまい)」の意味であり、「種子島甘露」を略し「しまま甘露」としました。地元種子島のさつま芋と水と原料に、種子島の焼酎(地酒)として、まろやかで甘味があり、飲み飽きしない焼酎を造り続けたいと思います。
81	四元酒造(株) 四元 浩昭	891-3607 鹿児島県熊毛郡中種子町田島320-321	0997-27-9015 0997-27-8115	なし	×	創業明治42年 種子島の中央部に位置する中種子町で島内の芋を使用して製造しています	島乃泉	「島に泉のごとく湧く焼酎」華やかなさわやかな酔いざめ。ラベルは地元の熊野海岸の景色です。
82	上妻酒造(株) 上妻 寛大	891-3701 鹿児島県熊毛郡南種子町中之上2480	0997-26-0012 0997-26-6667	http://kazuizama-shuzou.com	○ 要連絡	種子島の南端、南種子に位置し、昭和元年に初代・上妻直志が創業を開始。昔ながらの小さな蔵ですが、地域に根差した種子島焼酎として昔も変わらず人々に愛され親しまれる焼酎を造り続けています。	南泉	南泉の原料となるさつま芋は全て町内産で、長年の信頼関係で結ばれた契約農家のみなさんが丹精込めて作られたものです。お湯割り、水割り、ロックとの飲み方でもオールラウンドに愉しめる焼酎です。
83	三岳酒造(株) 馬場 善朗	891-4311 鹿児島県熊毛郡屋久島町安房2625-19	0997-46-2026 0997-46-2197	なし	○(少人数加) 要連絡	昭和33年11月5日栗野酒造(株)買収、鹿児島県熊毛郡屋久島町に移転。昭和33年11月29日三岳酒造株式会社へ商号変更。現在社長は3代目になる。離島のため、台風など気象状態で原料の確保が難しく、湿度が高い為、温度管理など難しい。	三岳	鹿児島産さつま芋を原料とし、原生林に濾過された名水で仕込む。すっきりしていて、味わい深く旨味がある。庶民的な価格で皆様に愛される焼酎を目指しています。
84	(株)弥生焼酎醸造所 川崎 洋之	894-0006 鹿児島県奄美市名瀬小浜町15-3	0997-52-1205 0997-53-3359	http://www.kakuto-shouchu.co.jp/	○ 要連絡	大正11年3月創業、奄美大島の女性実業家の川崎タミが黒糖をベースに焼酎を造り始めたのが会社の成り立ち。創業月の3月から屋号と代表銘柄を「弥生」にしました。	弥生	飲みやすいお酒がもてはやされる中、味が濃くて香りが強いお酒を造りたい！ひとむすに濃い酒を造っている「弥生」です。ロックで飲んでみてください。
85	(株)西平本家 小島 康幸	894-0016 鹿児島県奄美市名瀬古田町21-25	0997-52-0059 0997-52-0512	http://www.kokuto-shohu.com/	○ 要連絡	創業大正14年、創業当時の銘柄は「八千代」、昭和2年に奄美大島の現在地に移転。当蔵伝統の半瓶三段仕込製法を継承し、平成31年2月に鹿児島県本格焼酎醸造会15年連続優等賞受賞。	せえこれ	奄美の方で「のんべえ」を意味する「せえこれ」。当蔵伝統の半瓶三段仕込製法と特殊蒸留器により醸した原酒を焼酎本来の旨みが凝縮するよう粗ろ過製法で仕上げた製品です。水割り・お湯割り・ロックがお勧め。
86	西平酒造(株) 西平 功	894-0012 鹿児島県奄美市名瀬小浜町11-21	0997-52-0171 0997-52-3006	http://www.kaga-sango.jp	○ 要予約	昭和2年に初代社長西平トミより生まれた蔵の味は、2017年トミのひ孫西平せなに受け継がれました。もともと沖繩の首里で泡盛を造っていた西平家が昭和2年に喜界島に渡り、泡盛の製造を開始。1945年、特攻隊の飛行場の近くにあった蔵が空襲で全壊してしまっため、1946年に現在の場所、奄美大島の志摩に移ります。1947年に名瀬で泡盛の製造を再開。米不足により黒糖焼酎の製造も開始。その後、黒糖焼酎の他「バビール」という伝統のビールや「巴正宗」という清酒の他、サイダーや乳酸飲料も造っていたという文庫も残されています。	珊瑚	初代社長から続く「珊瑚」の銘柄名はその時代、奄美の市民による公募で決定しました。白糖を使用したくて一年後かた。淡麗な口で爽やかだった味わいが特徴でしたが、2016年より時代にあわせて製法を芳らりと変え、黒糖の風味を全面に出した大変素晴らしい味わいになりました。ロック、またはソーダ割りで楽しみください。
87	(株)奄美大島開運酒造 渡 慶彦	894-3301 鹿児島県大島郡宇城村溝湾2924-2	0997-67-2753 0997-67-2388	http://www.lento.co.jp	○ 要連絡	平成8年に後継者不在の市街地の小さな蔵を引き継ぎ、素人集団からスタートした最後のメーカーが、人口2000人の小さな村「村興」を夢見て、平成9年に移転。奄美と海と空をイメージしたブルーボトルと菅音管成が特徴。	れんと	「女性による女性のための焼酎」の考えから、女性スタッフに開発され、おしゃべりで飲みやすさを追求した。当時は最新のブルーボトルを採用し、クラッシュ菅音を聴かせた熟成させる菅音管成製法も話題となり、黒糖焼酎のトップブランドに成長。
88	(有)富田酒造場 富田 益弘	894-0034 鹿児島県奄美市名瀬入舟町7-8	0997-52-0043 0997-55-1189	https://www.kokutouryuzumi.co.jp/	○ 要連絡	1951年創業者 富田豊田。創業時から今も変わらず、和豊のみを用いたすっぽん仕込みによる造り。そのため1度でできる製造量が少なく、その分を通常で製造すること(夏季と年末年始を除く)で補っています。	龍宮	飲み応えがありながらも飽きることない、幅広い飲み方に対応できる味の深さもあふる生活を豊かにしてくれる。そんな、日常に寄り添った良い感じの焼酎。
89	(株)奄美大島開運酒造 渡 慶彦	894-0006 鹿児島県奄美市名瀬小浜町25-3	0997-52-0631 0997-52-0597	http://watarid6.com/	○ 事前連絡	平成28年2月大島食糧株式会社様より、焼酎蔵を引き継ぎ酒造株式会社としてスタートしました。カメラ仕込、常圧蒸留という伝統的な造りにこだわり一本一丁寧に仕上げております。	あまみ六調	奄美では、祝いの宴で必ず最後全員で盛り踊りにぎやかに締めくくるといふ伝統の行事があり、当社も伝統にこだわりつつ若い蔵人のエネルギーと感性を加え祝いにふさわしい六調の名称をつけ、ラベルも龍や鶴・亀などをモチーフにした飾りをどことなく施してあります。
90	奄美大島酒造(株) 有村 成生	894-0104 鹿児島県大島郡能郷町浦1864-2	0997-62-3120 0997-62-3390	http://www.iouga.co.jp/	○ 要連絡	昭和45年に奄美大島酒造(株)として創業しました。昭和57年に美味しい水求めて現在の龍郷町に移転し、代表銘柄を「浜千島」と改称しました。その後「じょうご」と改称しています。平成19年より全ての仕込みに奄美大島産の黒糖を使用しています。新鮮な黒糖は風味が良く品質が安定し、酒質の向上につながっています。	じょうご	蔵元から2km先にある龍郷町の名水「じょうご」の川の下流に地下120cmから汲み上げた天然地下水の施設を設置しました。仕込み水、割水、割水としてバブライン蔵元まで送水して使っています。このような川の名水に因って、平成27年に代表銘柄を「じょうご」と改称しました。特徴はまろやかで軽快な味わいで飲み飽きしない焼酎です。
91	(有)山田酒造 山田 隆博	894-0105 鹿児島県大島郡能郷町大膳1373-1ハ	0997-62-2109 0997-62-2793	なし	○ 要連絡	初代山田徳義が昭和26～27年頃(詳しい年代不詳)に農協の酒蔵で勤めて焼酎造りを学び、昭和32年に製造免許を取得しました。昭和62年に法人化 有限会社山田酒造に、平成4年に2代目山田徳が社長に就任、平成25年に65歳になったのを期に退任し、3代目山田隆博が社長に就任し現在に至っています。地元奄美では、飲み口軽快な減圧蒸留が飲まれていることが増えていますが、当蔵は原料の黒糖の風味を最大限に引き出すべく、常圧蒸留のみで造っています。	長雲	最初の名も無い酒を1斗量に詰め、自転車荷台に積んで、小売店の計り売り用の要に卸していたそうです。銘柄名を付けるにあたって、龍郷町を横断する長雲山系の伏流水を使用していることから「長雲」と命名しました。豊かな黒糖の風味がありながら、飲み飽きしない黒糖焼酎です。水割り、お湯割りはもちろん、炭酸水で割ったソーダ割りもおすすです。
92	(株)天海の蔵 西平 功	894-1531 鹿児島県大島郡瀬戸内町手安754-1	0997-72-0045 0997-72-1935	なし	休業中		天海	
93	朝日酒造(株) 喜祐 浩之	891-6202 鹿児島県大島郡喜界町溝41-1	0997-65-1531 0997-65-1532	http://www.kokuto-asahi.co.jp	○ 要連絡	1916年、初代喜祐康二が、沖繩の女性社氏を招いて、造り方を学んだ事をきっかけに創業。創業当時は、泡盛を造っており造り手の担当は女性(妻)であった。	朝日	喜界島が奄美諸島の中で一番東に位置し、最初に「朝日」を拝めることから命名。昇りゆく太陽に社運の隆盛への願いも込められています。ロック、水割りでも良いが、黒糖の甘い風味を味わえるお湯割りがオススメです。
94	(有)亀澤酒造場 亀澤 秀人	891-7101 鹿児島県大島郡徳之島町亀津849-1	0997-83-0028 0997-83-0034	なし	×		奄美	
95	高岡醸造(株) 高岡 秀規	891-7101 鹿児島県大島郡徳之島町亀津982-1	0997-83-0014 0997-82-0427	なし	×		奄美	
96	天川酒造(株) 乾 真一郎	891-7425 鹿児島県大島郡徳之島町花徳789	0997-84-1221 0997-84-0050	なし	×	昭和22年 乾清造所として創業。代表銘柄「天川」由来は天の川から。昭和30年 天川酒造株式会社(法人化) 昭和40年 共同瓶詰会社 奄美酒類株式会社を6社で設立。統一銘柄「奄美」として販売。	奄美	現在は6社が亀井している奄美酒類(株)5つの原酒をブレンドするゆめを生かした白糖、黒糖の商品を販売。常圧蒸留にこだわり原料の黒糖の風味を大切にしている。樽や壺による長期貯蔵にも積極的に取り組んでいる。
97	中村酒造(株) 中村 功	891-7612 鹿児島県大島郡天城町平土野43-12	0997-85-2016 0997-85-4366	なし	×		奄美	
98	(有)松永酒造場 松永晶子	891-8321 鹿児島県大島郡伊仙町阿三1283-1	0997-86-2070 0997-86-2070	なし	○ 要予約	創業は昭和27年(1952年)奄美群島の日本復帰を見越した初代松永清が、伊仙町鹿野の港町に黒糖焼酎の酒造場を開いたのが始まりです。創業時の銘柄は現在地の鹿野に因り「まる鹿」清氏が経営を担当し、妻のタケ子氏が社長を務める夫婦二人三脚の商いだった。昭和38年、社長のタケ子が急逝。娘玲子は、タケ子の代理で来ていた沖繩出身の社氏のやり方を見て、「これではだめだ、私が造る」と社氏を追い返し、母の後を継いで自ら社氏の任に就いた。初代社氏のタケ子に始まり、2代目の玲子、3代目の晶子とこの蔵では代々娘氏が社長の職を継ぐ。	奄美	昭和40(1965)年より奄美酒類での共同瓶詰体制へ移行し、「まる鹿」の銘柄は廃止され、現在は松永酒造場ほか5つの蔵より奄美酒類へ原酒を移出し、ブレンドのうさ「奄美」「煌の島奄美」などの銘柄で商品化されている。
99	奄美酒類(株) 中村 功	891-7101 鹿児島県大島郡徳之島町亀津1194	0997-82-0254 0997-83-0747	http://agamishuzui.co.jp/	×	三町にある蔵元が各蔵ごとの銘柄で商品を作っておりましたが、昭和40年に松永酒造場の初代 松永清氏が急逝し、奄美群島初の共同瓶詰会社として6蔵で設立しました。社氏、黒糖焼酎自身の知名度や流通が限りにあった時代だったので「奄美」を6蔵の統一銘柄にし、足跡へ拠点を掛け関西を中心に島外、島外への販売に力を注ぎました。現在は、亀澤、天川、高岡、中村、松永の6蔵が造った原酒をブレンドし、瓶詰めされた代表銘柄「奄美」を始め、様々な銘柄を製造しています。	奄美	「奄美」は設立当社から奄美群島だけで作られている黒糖焼酎の味を島外へ届けたい思いから徳之島より知名度のある「奄美」を代表銘柄にしました。5つの蔵元は、常圧蒸留と貯蔵にこだわっており、五蔵の原酒のブレンドにより豊的な味わい深い黒糖焼酎を造っております。代用銘柄の「奄美」は、豊かな香りが味わえる、お湯割りが一番オススメです。他の銘柄によっては、今流行りの炭酸割りでも飲み過ぎず美味しく美味しさを楽しめます。
100	(株)奄美大島にしかわ酒造 西川 明寛	891-7105 大島郡徳之島町白井字ミヅノ474-565	0997-82-1650 0997-83-1246	なし	○ 要連絡	平成2年 奄美大島にしかわ酒造創業。黒瀬輝頼氏がこだわった製法で造り上げてきた焼酎を引き継ぎ、若手のアイデア等を積極的に採用し、お客様が求められている焼酎は何かを常に考え焼酎造りに励んでいます。	島のナポレオン	すっきりした中にも、味わいを残したいという想いから、厳選された原料、仕込方法等を熟慮、自然の恵みと先人たちの知恵、そして美味しい焼酎を造りたいという想いが重なり合い融合し島のナポレオンが生まれました。
101	(有)沖酒造 沖 裕子	891-9111 大島郡和泊町字々名598	0997-92-0222 0997-92-0222	なし	×	大正6年に沖元隆が「旭標」の製造・販売を始めた。二代目 沖 治が平成9年に法人化し現在に至っている。需細で少量ながら丁寧に製造する事を心掛けている。	福乃露	
102	(有)芋田酒造 石原 純子	891-9101 大島郡和泊町園頭1318	0997-92-2124 0997-92-2124	なし	×	平成5年に創業者である芋田百秀から蔵を引き継ぎ現在に至る。共同瓶詰工場である沖永良部酒造(株)にて島内の各蔵が製造した原酒をブレンド。瓶詰をして代表銘柄「えらぶ」古酒「白ゆり」として販売。	福乃露	
103	(有)神崎産業 神崎 ハウエ	891-9234 鹿児島県大島郡知名町上城434	0997-93-3702	なし	×		福乃露	
104	沖永良部酒造(株) 徳田 英輔	891-9122 大島郡和泊町玉城字花ト1999-1	0997-92-0185 0997-92-2884	http://www.grahni.net/hanagrabnu/	○ 要連絡	昭和44年7月に設立された4歳からなる酒類共同瓶詰会社。昔ながらの奄美黒糖焼酎の芳醇な風味を保ちつつ、軽快でソフトな飲み口の酒質にもこだわっており、常に「探究心」を念頭に置いています。	福乃露	弊社代表銘柄として主力商品の「福乃露」は、主原料の黒糖を米こうじの2倍量使用し仕込み、芳醇な香りとまろやかな味わいがあります。夏は炭酸割りや水割り、冬はお湯割り等でお楽しみください。
105	新納酒造(株)	891-9231	0997-93-4620	なし	○	当家3代目当主、新納政明が沖繩式泡盛醸造販売を始めたのが大正9年(1920)でした。昭和20年(1945)空襲に遭われ被災により酒造場は壊滅した。昭和30年、昭和31年、昭和32年、昭和33年、昭和34年、昭和35年、昭和36年、昭和37年、昭和38年、昭和39年、昭和40年、昭和41年、昭和42年、昭和43年、昭和44年、昭和45年、昭和46年、昭和47年、昭和48年、昭和49年、昭和50年、昭和51年、昭和52年、昭和53年、昭和54年、昭和55年、昭和56年、昭和57年、昭和58年、昭和59年、昭和60年、昭和61年、昭和62年、昭和63年、昭和64年、昭和65年、昭和66年、昭和67年、昭和68年、昭和69年、昭和70年、昭和71年、昭和72年、昭和73年、昭和74年、昭和75年、昭和76年、昭和77年、昭和78年、昭和79年、昭和80年、昭和81年、昭和82年、昭和83年、昭和84年、昭和85年、昭和86年、昭和87年、昭和88年、昭和89年、昭和90年、昭和91年、昭和92年、昭和93年、昭和94年、昭和95年、昭和96年、昭和97年、昭和98年、昭和99年、令和元年、令和2年、令和3年、令和4年、令和5年、令和6年、令和7年、令和8年、令和9年、令和10年、令和11年、令和12年、令和13年、令和14年、令和15年、令和16年、令和17年、令和18年、令和19年、令和20年、令和21年、令和22年、令和23年、令和24年、令和25年、令和26年、令和27年、令和28年、令和29年、令和30年、令和31年、令和32年、令和33年、令和34年、令和35年、令和36年、令和37年、令和38年、令和39年、令和40年、令和41年、令和42年、令和43年、令和44年、令和45年、令和46年、令和47年、令和48年、令和49年、令和50年、令和51年、令和52年、令和53年、令和54年、令和55年、令和56年、令和57年、令和58年、令和59年、令和60年、令和61年、令和62年、令和63年、令和64年、令和65年、令和66年、令和67年、令和68年、令和69年、令和70年、令和71年、令和72年、令和73年、令和74年、令和75年、令和76年、令和77年、令和78年、令和79年、令和80年、令和81年、令和82年、令和83年、令和84年、令和85年、令和86年、令和87年、令和88年、令和89年、令和90年、令和91年、令和92年、令和93年、令和94年、令和95年、令和96年、令和97年、令和98年、令和99年、令和100年、令和101年、令和102年、令和103年、令和104年、令和105年、令和106年、令和107年、令和108年、令和109年、令和110年、令和111年、令和112年、令和113年、令和114年、令和115年、令和116年、令和117年、令和118年、令和119年、令和120年、令和121年、令和122年、令和123年、令和124年、令和125年、令和126年、令和127年、令和128年、令和129年、令和130年、令和131年、令和132年、令和133年、令和134年、令和135年、令和136年、令和137年、令和138年、令和139年、令和140年、令和141年、令和142年、令和143年、令和144年、令和145年、令和146年、令和147年、令和148年、令和149年、令和150年、令和151年、令和152年、令和153年、令和154年、令和155年、令和156年、令和157年、令和158年、令和159年、令和160年、令和161年、令和162年、令和163年、令和164年、令和165年、令和166年、令和167年、令和168年、令和169年、令和170年、令和171年、令和172年、令和173年、令和174年、令和175年、令和176年、令和177年、令和178年、令和179年、令和180年、令和181年、令和182年、令和183年、令和184年、令和185年、令和186年、令和187年、令和188年、令和189年、令和190年、令和191年、令和192年、令和193年、令和194年、令和195年、令和196年、令和197年、令和198年、令和199年、令和200年、令和201年、令和202年、令和203年、令和204年、令和205年、令和206年、令和207年、令和208年、令和209年、令和210年、令和211年、令和212年、令和213年、令和214年、令和215年、令和216年、令和217年、令和218年、令和219年、令和220年、令和221年、令和222年、令和223年、令和224年、令和225年、令和226年、令和227年、令和228年、令和229年、令和230年、令和231年、令和232年、令和233年、令和234年、令和235年、令和236年、令和237年、令和238年、令和239年、令和240年、令和241年、令和242年、令和243年、令和244年、令和245年、令和246年、令和247年、令和248年、令和249年、令和250年、令和251年、令和252年、令和253年、令和254年、令和255年、令和256年、令和257年、令和258年、令和259年、令和260年、令和261年、令和262年、令和263年、令和264年、令和265年、令和266年、令和267年、令和268年、令和269年、令和270年、令和271年、令和272年、令和273年、令和274年、令和275年、令和276年、令和277年、令和278年、令和279年、令和280年、令和281年、令和282年、令和283年、令和284年、令和285年、令和286年、令和287年、令和288年、令和289年、令和290年、令和291年、令和292年、令和293年、令和294年、令和295年、令和296年、令和297年、令和298年、令和299年、令和300年、令和301年、令和302年、令和303年、令和304年、令和305年、令和306年、令和307年、令和308年、令和309年、令和310年、令和311年、令和312年、令和313年、令和314年、令和315年、令和316年、令和317年、令和318年、令和319年、令和320年、令和321年、令和322年、令和323年、令和324年、令和325年、令和326年、令和327年、令和328年、令和329年、令和330年、令和331年、令和332年、令和333年、令和334年、令和335年、令和336年、令和337年、令和338年、令和339年、令和340年、令和341年、令和342年、令和343年、令和344年、令和345年、令和346年、令和347年、令和348年、令和349年、令和350年、令和351年、令和352年、令和353年、令和354年、令和355年、令和356年、令和357年、令和358年、令和359年、令和360年、令和361年、令和362年、令和363年、令和364年、令和365年、令和366年、令和367年、令和368年、令和369年、令和370年、令和371年、令和372年、令和373年、令和374年、令和375年、令和376年、令和377年、令和378年、令和379年、令和380年、令和381年、令和382年、令和383年、令和384年、令和385年、令和386年、令和387年、令和388年、令和389年、令和390年、令和391年、令和392年、令和393年、令和394年、令和395年、令和396年、令和397年、令和398年、令和399年、令和400年、令和401年、令和402年、令和403年、令和404年、令和405年、令和406年、令和407年、令和408年、令和409年、令和410年、令和411年、令和412年、令和413年、令和414年、令和415年、令和416年、令和417年、令和418年、令和419年、令和420年、令和421年、令和422年、令和423年、令和424年、令和425年、令和426年、令和427年、令和428年、令和429年、令和430年、令和431年、令和432年、令和433年、令和434年、令和435年、令和436年、令和437年、令和438年、令和439年、令和440年、令和441年、令和442年、令和443年、令和444年、令和445年、令和446年、令和447年、令和448年、令和449年、令和450年、令和451年、令和452年、令和453年、令和454年、令和455年、令和456年、令和457年、令和458年、令和459年、令和460年、令和461年、令和462年、令和463年、令和464年、令和465年、令和466年、令和467年、令和468年、令和469年、令和470年、令和471年、令和472年、令和473年、令和474年、令和475年、令和476年、令和477年、令和478年、令和479年、令和480年、令和481年、令和482年、令和483年、令和484年、令和485年、令和486年、令和487年、令和488年、令和489年、令和490年、令和491年、令和492年、令和493年、令和494年、令和495年、令和496年、令和497年、令和498年、令和499年、令和500年、令和501年、令和502年、令和503年、令和504年、令和505年、令和506年、令和507年、令和508年、令和509年、令和510年、令和511年、令和512年、令和513年、令和514年、令和515年、令和516年、令和517年、令和518年、令和519年、令和520年、令和521年、令和522年、令和523年、令和524年、令和525年、令和526年、令和527年、令和528年、令和529年、令和530年、令和531年、令和532年、令和533年、令和534年、令和535年、令和536年、令和537年、令和538年、令和539年、令和540年、令和541年、令和542年、令和543年、令和544年、令和545年、令和546年、令和547年、令和548年、令和549年、令和550年、令和551年、令和552年、令和553年、令和554年、令和555年、令和556年、令和557年、令和558年、令和559年、令和560年、令和561年、令和562年、令和563年、令和564年、令和565年、令和566年、令和567年、令和568年、令和569年、令和570年、令和571年、令和572年、令和573年、令和574年、令和575年、令和576年、令和577年、令和578年、令和579年、令和580年、令和581年、令和582年、令和583年、令和584年、令和585年、令和586年、令和587年、令和588年、令和589年、令和590年、令和591年、令和592年、令和593年、令和594年、令和595年、令和596年、令和597年、令和598年、令和599年、令和600年、令和601年、令和602年、令和603年、令和604年、令和605年、令和606年、令和607年、令和608年、令和609年、令和610年、令和611年、令和612年、令和613年、令和614年、令和615年、令和616年、令和617年、令和618年、令和619年、令和620年、令和621年、令和622年、令和623年、令和624年、令和625年、令和626年、令和627年、令和628年、令和629年、令和630年、令和631年、令和632年、令和633年、令和634年、令和635年、令和636年、令和637年、令和638年、令和639年、令和640年、令和641年、令和642年、令和643年、令和644年、令和645年、令和646年、令和647年、令和648年、令和649年、令和650年、令和651年、令和652年、令和653年、令和654年、令和655年、令和656年、令和657年、令和658年、令和659年、令和660年、令和661年、令和662年、令和663年、令和664年、令和665年、令和666年、令和667年、令和668年、令和669年、令和670年、令和671年、令和672年、令和673年、令和674年、令和675年、令和676年、令和677年、令和678年、令和679年、令和680年、令和681年、令和682年、令和683年、令和684年、令和685年、令和686年、令和687年、令和688年、令和689年、令和690年、令和691年、令和692年、令和693年、令和694年、令和695年、令和696年、令和697年、令和698年、令和699年、令和700年、令和701年、令和702年、令和703年、令和704年、令和705年、令和706年、令和707年、令和708年、令和709年、令和710年、令和711年、令和712年、令和713年、令和714年、令和715年、令和716年、令和717年、令和718年、令和719年、令和720年、令和721年、令和722年、令和723年、令和724年、令和725年、令和726年、令和727年、令和728年、令和729年、令和730年、令和731年、令和732年、令和733年、令和734年、令和735年、令和736年、令和737年、令和738年、令和739年、令和740年、令和741年、令和742年、令和743年、令和744年、令和745年、令和746年、令和747年、令和748年、令和749年、令和750年、令和751年、令和752年、令和753年、令和754年、令和755年、令和756年、令和757年、令和758年、令和759年、令和760年、令和761年、令和762年、令和763年、令和764年、令和765年、令和766年、令和767年、令和768年、令和769年、令和770年、令和771年、令和772年、令和773年、令和774年、令和775年、令和776年、令和777年、令和778年、令和779年、令和780年、令和781年、令和782年、令和783年、令和784年、令和785年、令和786年、令和787年、令和788年、令和789年、令和790年、令和791年、令和792年、令和793年、令和794年、令和795年、令和796年、令和797年、令和798年、令和799年、令和800年、令和801年、令和802年、令和803年、令和804年、令和805年、令和806年、令和807年、令和808年、令和809年、令和810年、令和811年、令和812年、令和813年、令和814年、令和815年、令和816年、令和817年、令和818年、令和819年、令和820年、令和821年、令和822年、令和823年、令和824年、令和825年、令和826年、令和827年、令和828年、令和829年、令和830年、令和831年、令和832年、令和833年、令和834年、令和835年、令和836年、令和837年、令和838年、令和839年、令和840年		

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	蔵見学	蔵元 メッセージ	代 表 銘 柄	代表銘柄にかける想い
	新納 秀浩	鹿児島県大島郡知名町田皆2360	0997-93-4620		要連絡	努めるも昭和52年(1977)沖永良部台風による被害が甚大であったため、移転し新工場を建設し現在にいたります。		上熟成させています。黒糖焼酎特有の芳香と軽い甘味が人気。お湯割りやロックがお勧めですが、お好みの飲み方でお愉 しんで下さい。
106	原田酒造(株) 重信 洋平	891-9214 鹿児島県大島郡知名町知名379-2	0997-93-2128 0997-93-5220	http://www.haradasuzo.com/	○ 要連絡	昭和22年(1947)年、知名町知名で量り売りの泡盛を造っていた「久木田酒造」よりのれん分けし、初代・原田孝次郎が創業。昭 和47年(1972)年、2代目の現代表が蔵を引き継いだ際に、「昇龍」を発表。	昇龍	蔵を引き継ぐにあたり、「小さな蔵が生き残っていくためには、他にない蔵の個性を打ち出せる美味しい黒糖焼酎を 造らなくては」との考えで、長期貯蔵銘柄の開発を決意し、5年以上貯蔵の長期熟成古酒を代表銘柄に。
107	有村酒造(株) 有村 泰和	891-9301 鹿児島県大島郡与論町茶花226-1	0997-97-2302 0997-97-2021	なし	○ 事前連絡	1947年(昭和22年)に有村泰治酒造工場として開業。平成5年12月21日、有村酒造株式会社に会社設立。島には水源が少な く、水道が整備されるまでは、天水を溜めた物を濾過して割水に使っていました。現在は軟水器を導入して使用しています。	島有泉	代表銘柄「島有泉」はすっきりとした飲み心地で、ストレート、ロックがお勧めです。
108	町田酒造(株) 平島 将	894-0105 鹿児島県大島郡龍郷町大勝3321	0997-62-5011 0997-62-5012	http://www.satozake.jp/	○ 要連絡	戦前から黒糖焼酎を製造していた石原酒造を譲り受け、平成3年に社名を改め創業しました。先人たちの知恵と技を継承しながらも、黒 糖焼酎業界では初となる減圧蒸留を導入するなど技術革新に取り組んできました。	里の囃	奄美の文化や歴史、あらゆる瞬間をもとにきた黒糖焼酎はこの島にとって切っても切れない存在です。黒糖 焼酎とともに奄美の豊かな自然や先人が育んだ文化や歴史を全国へ、世界へ届ける。それが私たちの使命で す。
109	喜界島酒造(株) 上園田 慶太	891-6201 鹿児島県大島郡喜界町赤連2966-12	0997-65-0251 0997-65-0947	http://www.kurouchu.jp/	○ 前日までに予約	1916年(大正5年)創業、女性社氏石川すみ子氏が赤連地に石川酒造所を開設、喜界島酒造に社名変更し現在に至る。常圧蒸留に拘り長期貯蔵の豊 富な原酒が「ヤブ」や「三ツ」や三年寝太蔵の商品を生み出しました。	喜界島	周囲48.6kmの喜界島で造られるオンリーワンの黒糖焼酎を、世界中に広めたいと大きな野望をもって銘柄「喜 界島」が生まれました。常圧蒸留だから濃くて旨いんです。焼酎6にお湯を4のお湯割りでオススメです。