

Drinking Recipe

### 親子飲み



黒糖焼酎の原料である黒糖をかじりながら飲むスタイル。黒糖焼酎の風味が強まり、黒糖のコクや甘味が加わることで味わいの相乗効果を生み出します。黒糖は「純黒糖」がおススメです。

### ヘルシーに楽しむ

Drinking Recipe

### きゅうり割り



黒糖焼酎をキンキンに冷やして、水・きゅうりを入れます。メロンのような香りを楽しめます。

Drinking Recipe

### 大葉唐辛子割り(金魚)



グラスに氷を入れ、黒糖焼酎を注ぎ軽く混ぜ、大葉、唐辛子を入れます。食中酒として、大葉の香りと唐辛子の刺激がピリッと後味に残ります。

### みしよらん黒糖焼酎

AMAMI ISLANDS  
KOKUTOU

# Style

オーソドックスな飲み方として、ロックや水割り、お湯割り、ストレートなど黒糖焼酎のそのままの香味を味わうことができます。また、炭酸水で割る焼酎ハイボールもおすすです。料理に合わせて飲み方を変えて楽しんでみて。

そのままの味・香りを楽しむ

お湯割り



ロック



炭酸割り



奄美に伝わる昔ながらの味を楽しみながら。

## 黒糖焼酎 × 島味 (各2~3人分)

- ・豚バラ肉150g
- ・島ざらめ30g
- ・島味噌150g
- ・生姜すりおろし1かけ
- ・油小さじ1

### 豚みそ



- ① 豚肉を水から煮る(青パパイヤを入れると柔らかくなる)
- ② 茹で上がった肉を適当な大きさに切る
- ③ 厚手の鍋に油を引いた②の肉を入れて炒める。出てきた油は捨てる
- ④ ③に砂糖を少しずつ入れて肉に絡ませる
- ⑤ 味噌と生姜を入れ弱火でじっくり混ぜる

- ・アオサ50g
- ・桜エビ20g
- ・小麦粉30g
- ・片栗粉10g
- ・冷水25cc
- ・揚油適宜

### アオサの天ぷら



- ① アオサは冷水で洗ってザルにあげて水気を切り桜エビと混ぜておく
- ② 衣の材料をすべて混ぜて、①も加えて混ぜる
- ③ 揚油を170度に熱し、②の種をスプーンですくって揚げる

### 油そうめん



- ・そうめん100g
- ・ベーコン20g
- ・ニラ10g
- ・にんじん30g
- ・玉ねぎ1/2
- ・薄口醤油小さじ1/2
- ・塩胡椒適宜
- ・油大さじ1/2

- ① ベーコン、玉ねぎ、にんじんは千切りにする
- ② そうめんは硬めにゆがく
- ③ 油をフライパンに引いてベーコン、野菜の順に炒める
- ④ そうめんを加えたら火を止めて全体に油が回るまで満遍なく混ぜ合わせる
- ⑤ 再び火をつけたら、調味料と5cm幅に切ったニラを加えて軽く炒め合わせる

### 豚骨野菜



- ・豚骨300g
- ・ニンニク1かけ
- ・生姜1かけ
- ・切り干し大根100g
- ・青ネギ10本
- ・水2cup
- ・鰹節20g
- ・醤油大さじ2
- ・黒糖20g
- ・味噌20g
- ・酒大さじ1

- ① 豚骨をゆがき茹で汁は捨て、ぬるま湯で数回洗って汚れを落とす
- ② 鍋に水をはり鰹節で出汁をとり、味噌以外の調味料を加えゆがいた豚骨と水で戻した切り干し大根、剥いたニンニクと生姜を加え1時間はどコトと煮る
- ③ 豚骨が柔らかくなったら、味噌を加えさらに5分ほど煮る
- ④ 別の鍋でさつとゆがいておいた青ネギと一緒に盛り付ける

奄飲みのススメ  
私流の楽しみ方



ゆるい文化あつての島人。  
黒糖焼酎が つなぐ絆。

あまみエフエム パーソナリティ 渡 陽子さん  
Yoko Watari

島では人が集うことを「ゆらう」と言います。100日祝いや入学式などのお祝い事の時には、家族や親戚と集まりますよね。こっちは集落のみんなでお祝います。その時に黒糖焼酎は欠かせません。盛り上がってくると誰かが三味線を持ってきて、自然と六調を踊り出す…たまに「くん人(ちゅ)や、たる?(この方だあれ?)」って人もいて親戚の友達や友達…みたいな(笑)だけど、何かある度に集まる「ゆるい文化」があってこそ島人は仲が良いんだと思います。

最近ハマっていて、飲みやすいのはソーダ割り。風味を味わうにはやっぱりロック!牛乳割りも美味しいですよ。蒸留しているけど黒糖の甘い香りは残っていて、その香りが引き立つんです。蔵元ごとに違った味わい・特色があるので色々飲み方を楽しんでほしいです。

私は仕事柄、観光客の方に「どこから来たの?」ってよく話しかけちゃいます。島人はおおらかで「いも〜れ(ウェルカム)」って人が多い。奄美の繁華街『屋仁川』で夜を楽しむときはぜひカウンターがお勧めです。お店のスタッフや地元の人と黒糖焼酎を飲みながら会話をして現地の面白さを感じて欲しいです。



洋食にも合います

Kokutou  
Style



私は神奈川県出身で、24歳の時に焼酎が好きで鹿児島に移住しました。焼酎マイスターも取得し、今は店長を任されています。

黒糖焼酎は家でもよく飲みます。好きな飲み方はお湯割りで、お湯と焼酎5:5で楽しむことが多いです。喉にグッと来る感じが好きなんです。

特に好きな銘柄は、原田酒造の「昇龍」。5年貯蔵でアルコールは30%です。コクがあって口あたりにパンチがあり、黒糖の甘みも感じられます。

お店で初めて黒糖焼酎を飲まれるという方には、朝日酒造の「たかたろう」をおすすめします。25%の減圧蒸留で、軽快な飲み心地です。ソーダ割りやトニック割りが飲みやすいです。

変わったところと言うと無濾過焼酎があります。その名の通り、濾過せずに瓶詰めした焼酎で、透明ではなく少し白濁した色をしています。

うちのお店はオーナーが徳之島出身ということもあり、多くの黒糖焼酎を取り揃えています。各黒糖焼酎の蔵元の方もいらっしゃいますので、タイミングが良ければ、蔵元の方と直接黒糖焼酎の話聞きながら飲めるかもしれません!



さつまいも酒飯店  
和総店長・焼酎マイスター  
形川 晃弘さん  
Akihiro Katagawa



地鶏のたたき

これさえあれば! 奄呑

唄とお酒と音楽と。『結』の島を実感する奄美の夜

奄美大島一番の繁華街、屋仁川は通称「やんご」と呼ばれている。やんごの意味は諸説あるが、「ご」は川の意味を持つようだ。飲食店やスナックなど数百件が軒を連ねる屋仁川は、今日も島の人びとで賑わっている。

屋仁川にはシマ唄が聞ける居酒屋も多数ある。大体、夜7〜8時前後からライブが始まり、場合によっては好きな唄をリクエストもできる。事前に奄美のシマ唄を調べてみて、お気に入りの唄を見つけてから行くのも楽しいだろう。

また、ライブの最後は三味線と太鼓(チチン)で賑やかに奏でられる六調で盛り上がるのが常。踊り方がわからなくても、常連のお客さんや店のスタッフが上手く盛り上げてくれる。ただし、近年、シマ唄が聞ける居酒屋は人気で、予約が必須だ。

現地でのおすすめの料理は、骨付きの豚肉を野菜と煮込んだワンホネ。じっくり煮込まれた豚骨は柔らかく食べやすく、黒糖焼酎にもぴったりだ。また女性に人気なのが、シブリの唐揚げ。奄美群島では冬瓜のことをシブリと言い、煮物や



味噌汁に入れるだけでなく、揚げ物として出す店も多い。ヘルシーだけれど食べ応えがあり、黒糖焼酎にもよく合う。また、油ゾーメンは定番の人気。沖縄のソーメンチャンプルーに似ているが、油ゾーメンは炒める時にだし汁を入れるため、喉越しがよく優しい味。各家庭で作り方が違うので、あちこちのお店で食べ比べてみるのも楽しいだろう。

お茶請けとしても親しまれ、お通しでも出てくるパパイア漬や、豚味噌や魚味噌やピーナツ味噌はお土産として買って帰ることもできる。また、パッションフルーツの時期には、半分に切った果実に黒糖焼酎を入れて飲むことも。

ちなみに奄美では、唄を歌ったあとに「ハナハナ」と言いながら乾杯をする習慣がある。「お疲れさま、よかったよ」という気持ちを込めて、また、「唄に花を添える」「グラスに花を添える」という意味合いもあると言われている。

音楽と食とともに楽しむ黒糖焼酎と奄美の夜。屋仁川では、心の距離を繋ぐ黒糖焼酎が、今日も酌み交わされている。





# 島に、夢に生きる 伝島脈々 黒糖を継いでいく

東京でミュージシャンをしていて2014年に家業を手伝う為、島に戻りました。今も音楽活動は続けていて蔵の他スタッフも音楽に携わっている若いチームです。

西平酒造は黒糖焼酎初の「古酒」の販売を始めました。50年貯蔵し商品化されたのが「ましゅ」。原酒は先代から受け継いで、今も貯蔵されています。以前は「代々同じ味を守っていくことが大切」と行動していましたが、個性がなく面白くない…。

今は好きな音楽や気候・環境・チームで“今”しかできないその時々へのベストな味を、音楽をつくるように醸しています。

毎年1月～4月にかけて仕込みをしますが、いい焼酎ができる時は、発酵の状態で香りの立ち方が違います。「あこれは美味しくなる」と思う。味は甕(かめ)1つ1つによっても違う。微生物や発酵して生き物なので不思議です。

新たな取り組みとして、榿(カシ)・ミズナラ・桜・栗の樽貯蔵で香りがどう変化するか、ということと、貯蔵樽に音楽を聞かせるという取り組みをしています。島唄、レゲエ、ロック、HIPHOPなど6種類。「焼酎×音楽」で味がどう変化するか楽しみです。4年後の100周年に迎えてフェスも企画しています。今後も面白いことをしていきたいし、仕掛けていきたいです。



奄美  
私  
求  
美  
ら  
し  
さ  
を

黒糖焼酎は男性が飲むイメージが強いと思いますが、関東でのイベント時、若い人にもとても反応がよくって。黒糖焼酎の楽しさが広がってつあるんだと、とても可能性を感じました。ラベルデザインにも力を入れていて、目でも味わいながら、カジュアルに自由に楽しんで欲しいです。

「黒糖焼酎で世界と奄美を繋げる」をミッションに掲げていて、国内外問わず広めていきたい。

自由に柔らかく、「今後もこんなことやっちゃっていいんだ」と体現していきます。

西平酒造(奄美大島)  
西平せれな さん  
Serena Nishihira

昭和音楽大学卒業後、関東を中心にミュージシャンとして活動。2014年より蔵に入り、2017年に杜氏就任。2021年より4代目代表に就任。

私は杜氏として「人、もの、世の中のすべてに誠実に向き合う」ことを常に心に留め、黒糖焼酎造りに取り組んでいます。これは先代からの教えで、人の口に入るものを造る者として大切にしている言葉です。

原材料である黒糖の元になるサトウキビは、自社で有機栽培もおこなっており、現在、自社商品の原料を全て喜界島産にすることを目指し、農業部門にも力を入れています。今後はオーガニック焼酎など付加価値のある商品でアプローチしていき、国内における黒糖焼酎のシェア拡大はもちろん、海外進出も視野に入れ、各国のアルコール文化を意識しながら、手に取って貰える商品作りを考えています。

商品は、あらゆる飲み場のシーンを想像し、銘柄ごとにテーマを持って味

の設計をしています。例えば、華やかな香りの「南の島の貴婦人」は、食事の締めやデザートと合わせて。手軽に飲める「たかたろう12%・炭酸缶8%」はBBQなどのお供に。また味わいだけではなく、商品名にも喜界島を感じていただけるよう考えています。

焼酎の仕込みは、緊張感と充実感が常に隣り合わせです。作り手としてお客様からいただくあらゆるすべての感想がモチベーションを引き上げてくれます。「美味しい」の一言や笑顔、全てはそこにつきます。

「この世でただ一つしかないということ、他にはないということ(唯一無二)」そういう蔵でありたい、そういう焼酎を造り続けたい。そして焼酎を通して、喜界島を皆さんに知っていただきたい、感じていただきたい。そういう思い、日々邁進していきます。



朝日酒造(喜界島)  
喜禎 浩之 さん  
Hiroyuki Kitei

東京農業大学卒業後、小鹿酒造(協)入社。1999年、朝日酒造(株)入社、2011年より代表に就任。



欠  
か  
せ  
な  
い  
島  
に  
宝  
を  
守  
る





黒糖を継ぐ

# 脈伝島々

島に、夢に生きる



松永酒造場 松永 晶子さん  
(徳之島) Shoko Matsunaga

うちの蔵は、初代杜氏が祖母、2代目は母と代々女性が杜氏を受け継いでいます。私が生まれる前の昭和40年に島内で共同瓶詰を設立し、統一銘柄となったため、代表銘柄の「まるしか」は表舞台から消えていました。知っている人が地元でさえ少なくなり「もう一度飲みたいね」と声をかけてくださる方も高齢になる中、「徳之島の文化として黒糖焼酎を絶やさず伝えていくのが私の使命」と、まるしかの復活を決意。蔵を移設、アルコール度数も以前の30%から25%に変更し私が作るニューマルシカになりました。

まるしかに次ぐ商品として原酒の「WAIDO SPIRITS」を発売。ワイド=がんばれ、よくやったという意味で気持ちを高める時に使います。蔵には神様がいて見守ってくれている感覚があるんです。これからも徳之島の精神・マルシカと共に歩んでいきます。



東京農大醸造学科卒業と同時に(株)松永酒造場で見習い蔵子となる。34歳で代表取締役、杜氏に就任。



有村酒造 有村 晃治さん  
(身論島) Kouji Arimura

幾徳工業大学(現 神奈川工科大学)中退後、同年、有村酒造(株)入社、副社長を務める。



沖永良部酒造 徳田 英輔さん  
(沖永良部島) Eisuke Tokuda

私は徳田酒造の時代から数え、4代目代表をしております。競争するのではなく協調する為に共同瓶詰会社として、沖永良部酒造を設立しました。現在は島内4蔵元で構成され、55年を迎えます。各蔵元で同じ酒質の物はなく、原酒を組み合わせることで、多種多様な黒糖焼酎を造り出せることが、うちの一番の特徴で、強みだと思います。

基本的な焼酎造りの軸は崩さず、伝統を守っていくことを念頭に、島外からの情報収集や業界紙を参考に、お客様が求める「うちでできる黒糖焼酎」はなんなのかを探求しています。黒糖焼酎は、認知度が低いからこそ、伸びしろがあると前向きに考えています。

黒糖焼酎が出来た背景や、なぜ奄美群島のみで製造が許可されているのかという歴史的背景(重み)も知っていただくことも大切です。

焼酎づくりにかける情熱を常にもち、これからもお客様に喜ばれる黒糖焼酎を目指します。



東京農大農学部醸造学科卒業後、(株)岡永入社。1997年、徳田酒造(株)入社、2018年より沖永良部酒造(株)代表に就任。

## 黒糖焼酎ポジショニングMAP

Kokutou-shochu positioning map

各蔵元の主要銘柄は計18銘柄あります。それらの味わいの違いを「可視化」することで、購入時の参考になればと思います。ポジショニングマップを作成しました。初めて黒糖焼酎を飲む方・他の味わいも楽しんでみたいという方、ぜひお気に入りの味わいを見つけてください。



黒糖らしい

ポジショニングMAP作成ご協力 / 酒屋まえかわ様(奄美市)  
※飲み口や感じ方はそれぞれ個人差があります。参考までにご覧ください。

# 奄美黒糖焼酎をつくる25の蔵元めぐり

## 合資会社弥生焼酎醸造所

奄美市名瀬小浜町15-3  
TEL0997-52-1205

<https://kokuto-shouchu.co.jp/>

奄美大島で最も古い蔵元。100年以上続く「弥生」は、昔からの焼酎らしい黒糖焼酎でクリアな口当たりと喉にグツとくるようなパンチがあって、香り高く飲み飽きない味わいです。「まんこい」で作るレモンサワーはテレビで日本一のレモンサワーと話題になるほど。黒糖の甘みがレモンサワーにするとコクのある甘みになります。名物若旦那がいて、蔵の見学ツアーも行っていただけます。ここでしか買えないお酒も有り。

※蔵見学可／要予約・有料



〈代表銘柄〉  
弥生



〈代表銘柄〉  
加那



## 西平酒造株式会社

奄美市名瀬小浜町11-21  
TEL0997-52-0171

<https://www.nishihira-shuzo.com/>

「黒糖焼酎で、世界と奄美を繋げる」をミッションに若き女性社長率いるアーティスト感覚を持つメンバーが、気候・微生物・その時の気持ちを込め今しかできない味を醸しています。創業96年。当初から使用されているカメで仕込む常圧蒸留式。焼酎の甘味と旨味に大きく影響する米麹は国産米を使用し、愛しい人という意味の「加那」は奄美で初めて檜樽熟成を導入した焼酎です。他の蔵では見ない、奄美の海の色、ターコイズグリーンをイメージしたボトルの「ISLAND」は、世界の人々にこの美しい島をもっと知って欲しい、と作られました。度数はカクテルベースとして楽しめるよう、高めの40度です。

※工場見学可(平日9:00~16:00)／要予約



〈代表銘柄〉  
龍宮



## 有限会社富田酒造場

奄美市名瀬入舟町7-8  
TEL0997-52-0043

<http://www.kokuto-ryugu.co.jp>

名瀬の繁華街からほど近く、名瀬湾を一望できる蘭館山の麓にひっそりと佇む富田酒造場。その中には創業以来使用する酵母菌が潜む32個の甕壺があります。甕で仕込むのは製造量も限られ、人の手や手入れなど手間がかかりますが「あるがまま」の思いを大切に黒麹を使い昔ながらの仕込みを行っています。「龍宮」は淡い脂質ある炒ったナッツのような香ばささと、甘い風味の味わい、のと越しの切れの良さが特徴です。マニアックなファンが多い酒蔵。「まーらん舟」も人気です。

※工場見学可／要予約

〈代表銘柄〉  
あまみ六調

## 奄美大島開運酒造 奄美伝承蔵

奄美市名瀬小浜町25-3  
TEL0997-52-0167

<https://lento.co.jp>



甕仕込み、常圧蒸留の伝統的な作りこだわり、伝統を継承した若い蔵人のエネルギーと感性が注入され新たな香味を実現させました。宴席で三線や太鼓の早いテンポと共に始まる六調。「あまみ六調」は奄美の文化が後世に伝わることを込めた名称です。黒ラベルはダークチョコレートの様な香りと舌にのせれば熟成感ただよう旨味ある辛口で、黒麹ならではのキレのある甘さ。白ラベルはウォーターメロンの様な爽やかな香りとメープルシロップの様な滑らかな甘い味わいです。

※工場見学可／要予約



島の焼酎  
黒糖  
スタイル

蔵  
めぐり

奄美大島



〈代表銘柄〉  
せえこれ

## 株式会社西平本家

奄美市名瀬古田町21-25  
TEL0997-52-0059

<http://www.kokutou-shochu.com>

伝統の半麴三段製法を造りの基本とし、すべての工程を手作業で行っています。使用している蒸留器は可変式三方弁蒸留器と呼び、非常に特徴的です。この可変式三方弁は、3本のワタリを操作することで、洗練された香りと濃厚な味わいを造り出すことができます。その中で「せえこれ」は、できた原酒に含まれる原料由来の油成分を、職人が手間暇かけて手作業で取り除くため、黒糖焼酎本来の味を引き立て、甘みのあるお酒に仕上がります。ラベルの題字・イラストは、奄美大島出身の歌手、元ちとせさんによるもの。

※工場見学／休止中



〈代表銘柄〉  
れんと

## 奄美大島開運酒造

大島郡宇検村湯湾2924-2  
TEL0997-67-2753

<https://lento.co.jp>

モーツァルトやベートーベン、ビバルディなどのクラシック音楽に約3ヶ月包まれながら音響熟成される「れんと」。タンクの中に音楽が振動として伝わり水の分子とアルコールが結合して「音楽のゆりかご」でゆっくり焼酎を熟成させる方法です。太古の息吹が漂う深い森、世界自然遺産エリアでもある奄美大島の霊峰「湯湾岳」の伏流水をたっぷり使っています。爽やかな香りとまろやかな口当りは、島内外に多くのファンがいます。

※工場見学可(9:30 / 10:30 / 13:30 / 15:30)  
予約専用ダイヤル／TEL 080-8557-4497





## 奄美大島

### 町田酒造株式会社

大島郡龍郷町大勝3321  
TEL0997-62-5011  
<https://satoake.jp>



香り高く芳醇な黒糖焼酎になるよう、品質の良い黒糖を厳選しており一般的な黒糖焼酎の比率より、黒糖を多く使用しています。「里の曙」は、黒糖焼酎で初となる減圧蒸留による製造を導入して、それまでの「年配の男性が晩酌で飲むクセのある酒」というイメージを一新し飲みやすく、まろやかな風味を確立させ、黒糖焼酎のニーズを若年層や女性層まで広げました。

※工場見学／休止中



〈代表銘柄〉  
じょうご

### 奄美大島酒造株式会社

大島郡龍郷町浦1864-2  
TEL0997-62-3120  
<http://www.jougo.co.jp>



使用する原材料の黒糖はすべて奄美大島産。これは奄美大島酒造のみです。旨みが凝縮され、甘い香りが広がる極上の黒糖作りは、地域の産業の永続性も担っています。代表銘柄「じょうご」は、減圧蒸留で南国らしい果物の香りとおどやかに香る黒糖の甘い香りのハーモニーを楽しんで。仕込みに使用する水は龍郷町の「じょうごの川」から汲み上げた天然の地下水を使用し、黒糖の味を最大限に引き出した香り高い黒糖焼酎を生み出しています。

※工場見学可／要予約。時期や時間はお問合せください。



〈代表銘柄〉  
里の曙



〈代表銘柄〉  
あまみ長雲

### 有限会社山田酒造

大島郡龍郷町大勝1373-1  
TEL0997-62-2109

1957年(昭和32年)創業。家族4人、社員1人の5人で造る小さな蔵です。製造量は少ないですが、小さいからこそできる「1本1本心を込めて」を信条に、奄美大島産、沖縄産の国内産黒糖のみを使用し、黒糖の風味を最大限に焼酎に表現することを目指して造っています。

「あまみ長雲」は、蔵がある龍郷町を縦断する長雲山系の伏流水を仕込水として造ることから命名されました。口当たりが柔らかく、芳醇な味わいに豊かな黒糖の風味、甘みと旨味かつ洗練されたキレのある味わいが特徴です。

※工場見学／休止中

### 有村酒造株式会社

大島郡与論町茶花226-1  
TEL0997-97-2302  
<https://shimayusen.jp>



島で唯一の蔵元。与論島には客人をもてなす儀式「与論献奉」があり、「島有泉」が使われます。その際、無理のないように、みんながおいしく楽しく飲めるようにと生まれたのが20度です。70年来使用している甕は一つ一つ形や容量が違い、手間ひまかけて手入れをしています。長年使用することで、蔵独自の「蔵付き酵母」により島有泉の味が生まれるのです。仕込みにはサンゴ礁の島ならではのカルシウム豊富な硬水を使用し、割水には口当たりの良い軟水を使用。ほのかな甘い香りと爽やかな飲み心地です。

※工場見学可(9:00~12:00、13:00~17:00)／要予約



〈代表銘柄〉  
朝日

### 朝日酒造株式会社

大島郡喜界町湾41-1  
TEL0997-65-1531  
<http://www.kokuto-asahi.co.jp>



1916年(大正5年)に創業。社名でもあり、代表銘柄でもある「朝日」は、喜界島が奄美諸島の最東端に位置し、昇る太陽(朝日)を最初に目にすることができることから、名付けられました。有機栽培サトウキビから一貫した「ものづくり」に挑戦し続け、黒糖焼酎を通してシマ(喜界島)を伝える企業として、日々取り組んでいます。「陽出の國の銘酒」は、その有機栽培サトウキビから生まれた黒糖で仕込んだ長期熟成ヴァンテージ原酒です。黒糖の香りに、熟した果実香が加わった芳醇な風味を楽しめます。

※工場見学可(9:00~16:00)／要予約

## 与論島

与論島

島の焼酎  
黒糖  
スタイル

蔵めぐり



〈代表銘柄〉  
島有泉



喜界島

## 喜界島



〈代表銘柄〉  
喜界島

### 喜界島酒造株式会社

大島郡喜界町赤連2966-12  
TEL0997-65-0251  
<https://www.kurochu.jp/>



1916年(大正5年)創業。蔵から2キロほど離れた山間部にある隆起サンゴ礁の台地が育んだミネラル豊富な天然硬水が、黒糖・麴と出会ったとき初めて生まれる黒糖焼酎です。焼酎本来の製造方法に拘り「常圧蒸留方式」で取出し、商品は全て1年以上貯蔵熟成酒を原酒として使います。「喜界島」は「くろちゅう」の名で親しまれ熟成されているため、喉越しは極めてまろやか。ほんのりした甘み。香り豊かでコクもあり、これはミネラル豊富なこの島ならではの、幅広く受け入れられる一品です。

※工場見学可(9:00~12:00、13:30~16:30)／要予約  
日・祝、第2・4土曜除く。他、時期はお問合せください。

## 有限会社松永酒造場

大島郡伊仙町阿三1283-1  
TEL0997-86-2070

<https://marushika-waido.com>

以前は共同会社でしたが、令和2年、先祖から受け継いできた想いを胸に半世紀ぶりに「マルシカ」を復活。印象的な〇に鹿の文字は昔のデザインのまです。

この蔵では代々、女性が杜氏の職を継いでいます。女性杜氏が作りに向き合い、丁寧に醸してきた技術で蒸留法は、原料の米と黒糖から香味成分を最大限に引き出す蒸留法により、豊かな深い味わいと優しい口当たりの良さが魅力的な黒糖焼酎です。

また、焼酎をベースにしたシークニンキュールとグアバ茶リキュールは、人気急上昇中です。

※工場見学可(通年)／要電話予約



## 奄美酒類株式会社

大島郡徳之島町亀津1194  
TEL0997-82-0254

<http://www.amamishurui.co.jp/>

協業化を目指した島内の6蔵が、昭和40年に設立した共同会社です。現在は亀澤酒造場、高岡醸造、天川酒造、中村酒造の4つの蔵で、シマの誇りを創りあげています。常圧蒸留にこだわり、米麴の割合を抑え、黒糖の比率を高め冷却過程によりキレの良いすっきりとした味わいを追究しています。創業50年記念で作られた限定商品「まぶらっぺい」は手軽さを追求した黒糖仕立ての20度。奄美の方言で「ご先祖様や神様に守られている。守られていてありがたいね」という意味。お土産に「まぶらっぺい」と気持ち伝えてみるのもいいかも。

※工場見学不可

## 有限会社亀澤酒造場

大島郡徳之島町亀津849-1  
TEL0997-83-0028

## 高岡醸造株式会社

大島郡徳之島町亀津982-1  
TEL0997-83-0014

## 天川酒造株式会社

大島郡徳之島町花徳789  
TEL0997-84-1221

## 中村酒造株式会社

大島郡天城町平土野43-12  
TEL0997-85-2016

〈代表銘柄〉  
奄美



〈代表銘柄〉  
マルシカ

徳之島

徳之島



## (株)奄美大島にしかわ酒造

大島郡徳之島町白井474-565  
TEL0997-82-1650

<https://syuzouonline.shop-pro.jp/>

黒糖由来のほんのりとした甘い香りと、クセのないスッキリとした柔らかな口あたりが特徴の黒糖焼酎「島のナポレオン」を始め、日本でも珍しい黒糖焼酎仕込みの梅酒「燦々梅酒」、5年以上熟成させた原酒を使用した長期熟成焼酎「帝」など、厳選した黒糖を原料に、徳之島の大自然に磨かれた天然の湧き水で仕込んだ黒糖焼酎・リキュールを製造しています。徳之島島内では初めて見学コースを整備した工場で、黒糖焼酎の製造工程を見学することができます。

※工場見学可(平日10:00~16:00)／要予約



〈代表銘柄〉  
島のナポレオン



## 沖永良部酒造株式会社

大島郡和泊町玉城字花トリ1999-1  
TEL0997-92-0185

<https://www.inenotsuyu.com/>

昭和44年7月に設立した島内4蔵元(沖永良部酒造 内東蔵・沖酒造・竿田酒造・神崎産業)で構成される酒類製造共同販路販売会社です。奄美黒糖焼酎の特徴を生かし、島内4蔵元が生み出す原酒から多種多様にブレンド。技術の奥深い難しさもありますが、代表銘柄「稲乃露」をはじめ、5銘柄を造り出しています。代表銘柄「稲乃露」はがっつんと系。芳香な香りとまろやかな味わい、口に含むと甘すぎないろみを感じます。まずは是非お湯割りで。同じ原材料で蒸留方法を変えた「はなとり」はフレッシュで飲みやすく初心者や女性の方におすすめです。

※工場見学可(13:00~17:00)／要予約



〈代表銘柄〉  
天下第一



## 新納酒造株式会社

大島郡知名町知名313-1  
TEL0997-93-4620

<https://www.honkakushochu.or.jp/kuramoto/252/>

島のミネラル分の多い硬水を仕込み水と割水の両方に使用。代表銘柄「天下第一」は白麴を用い常圧蒸留された原酒を1年以上熟成し、深いコク、黒糖の甘味をベースにワイルドでキレのある辛味をバランスよく味えつつも、深みのあるコクを感じさせます。

黒糖焼酎を飲み慣れない方にも飲みやすい減圧蒸留の「をちみづ」や、もろみに黒糖ブロックを直接投入する新製造法で黒糖特有の甘い香りを一層感じられる「天下無双」などもあります。

※工場見学可／事前にお問合せください。TEL0997-93-5232



〈代表銘柄〉  
稲乃露



## (有)沖酒造

大島郡和泊町手々知名598  
TEL0997-92-0222

## (有)竿田酒造

大島郡和泊町国頭1318  
TEL0997-92-2124

## (有)神崎産業

大島郡知名町上城434  
TEL0997-93-3702

沖永良部島

沖永良部島

和泊町  
知名町



島の焼酎  
黒糖  
スタイル

蔵  
めぐり



## 原田酒造株式会社

大島郡知名町知名379-2  
TEL0997-93-2128

<http://www.haradasyuzo.com/>

小さな蔵が生き残っていくには、他にない蔵の個性を打ち出せる美味しい商品を造らなくてはとの考えて、長期貯蔵銘柄の開発を決意。

樽で風味付けし、5年貯蔵した原酒をブレンドし、香り豊かでコクのある味わいです。この5年もの長期貯蔵銘柄を敢えて代表銘柄としている蔵はこっけいで、こだわりと覚悟がうかがえます。他にも黒糖焼酎にコーヒー豆をつけ込み、スイーティーで芳醇な味に仕上げたコーヒーリキュールは沖永良部初。南国気分を堪能できます。

※工場見学可／事前にお問合せください。



〈代表銘柄〉  
昇龍

