

For more information, please contact us. E-mail: info@kobe-lw.co.jp

麦焼酎 (Barley Shochu)

<p>94 福岡 (Fukuoka) 喜多屋 (Kitaya) 長期熟成麦焼酎 黒虎</p> <p>【神戸酒類販売舗オリジナル】</p> <p>度数 25度 方式 常圧 麹 麦麹 原材料 麦 発売時期 発売中</p> <p>黒麹仕込で常圧蒸留した麦焼酎の原酒を3年以上熟成させた逸品です。常圧蒸留、壺貯蔵、長期熟成ならではの香ばしい甘みと、まろやかで深い味わいをお楽しみください。</p> 	<p>35 福岡 (Fukuoka) 喜多屋 (Kitaya) 黒麹仕込 与作</p> <p>度数 25度 方式 減圧 麹 黒麹 原材料 大麦 発売時期 発売中</p> <p>厳選された大麦と黒麹で仕込み、減圧蒸留した本格焼酎です。黒麹仕込みならではのあま味と深い味わいが感じられます。</p> 	<p>23 大分 (Oita) 西の誉銘醸 吟造り麦一味 (ムギヒトアジ) Light</p> <p>【神戸酒類販売舗オリジナル】</p> <p>度数 25度 方式 減圧 麹 白麹 原材料 大麦 発売時期 発売中</p> <p>二条大麦を51%まで磨きこみ、日田天領水と白麹を用い芳醇な吟醸香を放ち、淡麗で透き通った独特の甘さを醸しだしています。</p> 	<p>3 大分 (Oita) 西の誉銘醸 吟造り麦一味 (ムギヒトアジ)</p> <p>度数 25度 方式 減圧 麹 白麹 原材料 大麦 発売時期 発売中</p> <p>二条大麦を50%まで磨きこみ、日田天領水と白麹を用い芳醇な吟醸香を放ち、淡麗で透き通った独特の甘さを醸しだしています。</p> 
---	---	---	--

<p>17 宮崎 (Miyazaki) 神楽酒造 くらうま</p> <p>度数 25度 方式 減圧 麹 白麹 原材料 大麦 発売時期 発売中</p> <p>常圧蒸留と低温蒸留のベストブレンド。新たな精製方法等に辿り着き、現在のくらうまがあります。</p> 	<p>52 福岡 (Fukuoka) 福徳長酒類 博多の華 三年貯蔵</p> <p>度数 25度 方式 常圧 麹 白麹 原材料 大麦 発売時期 発売中</p> <p>この焼酎は椗樽に抱かれて三年間、ゆっくりと樽の中で流れる時間によってやわらかな焼酎に熟成されていきます。やわらかく、香りは華やかで爽やかなキレ味となっております。</p> 
---	---



芋焼酎 (Sweet-Potatoes Shochu)

<p>4 鹿児島 (Kagoshima) 東酒造 七窪</p> <p>度数 25度 方式 減圧 麹 白麹 原材料 甘藷 発売時期 発売中</p> <p>永い年月をかけて大重谷 (七窪) に湧き出る水を用い、独自の製法により仕上げました。芋本来のもつ旨みが活きて、まろやかながらコクがあり、喉ごし抜群、酔いさめ爽やかな焼酎です。</p> 	<p>21 鹿児島 (Kagoshima) 東酒造 寿百歳 白麹</p> <p>度数 25度 方式 常圧 麹 白麹 原材料 甘藷 発売時期 発売中</p> <p>厳選された原料芋の持ち味と、極秘の熟成法を用い風味を楽しめる本格焼酎として、産声を上げました。</p> 	<p>40 宮崎 (Miyazaki) 神楽酒造 天孫降臨</p> <p>度数 25度 方式 減圧 麹 米麹 原材料 甘藷 発売時期 発売中</p> <p>芋焼酎では珍しい「低温蒸留」を施す事で華やか且つスッキリとした香気を引き出す事に成功しました。芋焼酎が苦手な方にも、飲みやすいと定評があります。</p> 	<p>5 鹿児島 (Kagoshima) 大石酒造 鶴見</p> <p>度数 25度 方式 常圧 麹 白麹 原材料 甘藷 発売時期 発売中</p> <p>本格派、永遠の定番。芳醇な味とふくいくとした芋の香りが余韻を残します。</p> 
<p>32 鹿児島 (Kagoshima) 小鹿酒造 美し里</p> <p>度数 25度 方式 常圧 麹 白麹 黒麹 原材料 甘藷 発売時期 発売中</p> <p>香りを作る白麹とうまみを醸す黒麹を併用しました。いも臭い焼酎ではなくいも焼酎の香り豊かな焼酎です。</p> 	<p>38 鹿児島 (Kagoshima) 小鹿酒造 小鹿黒本にごり</p> <p>度数 25度 方式 常圧 麹 黒麹 原材料 甘藷 発売時期 発売中</p> <p>黒麹を使用し、さらに小型蒸留機で黒麹の醸し出す特徴を余すことなく引き出した過を少なくすることで、コクと濃厚な香りを持つ焼酎となりました。</p> 	<p>20 鹿児島 (Kagoshima) 三岳酒造 三岳</p> <p>度数 25度 方式 減圧 麹 白麹 原材料 甘藷 発売時期 発売中</p> <p>厳選された鹿児島県産さつま芋を原料として、原生林に濾過された名水で仕込む本格焼酎、芋の香りがほんのりとして、口当たりが良く、甘みのあるどごしの良い焼酎です。</p> 	<p>34 鹿児島 (Kagoshima) 三岳酒造 原酒三岳</p> <p>度数 39度 方式 常圧 麹 白麹 原材料 甘藷 発売時期 発売中</p> <p>厳選された鹿児島県産さつま芋を原料として、原生林に濾過された名水で仕込む本格焼酎、芋の香りがほんのりとして、口当たりが良く、甘みのあるどごしの良い焼酎です。</p> 

## 芋焼酎 (Sweet-Potatoes Shochu)

18 宮崎 (Miyazaki) 芋焼酎  
井上酒造 Obisugi  
飢肥杉 (お'スギ)



度数 25度  
方式 減圧  
麹 白麹  
原材料 甘藷  
発売時期 発売中  
1983年に日本で初めて減圧蒸留100%の芋焼酎を商品化し、辛特有の香りを抑えたクセのない爽やかで飲み易い焼酎です。

109 宮崎 (Miyazaki) 芋焼酎  
井上酒造 Sakura Izumi  
櫻泉



度数 25度  
方式 減圧  
麹 白麹  
原材料 甘藷  
発売時期 発売中  
ほんのりとした芋の香りとさわやかな口当たり、コクのある深みのある味わいが特徴です。



## 米焼酎 (Rice Shochu)

13 熊本 (Kumamoto) 米焼酎  
高橋酒造 Shiro  
しろ



度数 25度  
方式 減圧  
麹 白麹  
原材料 米  
発売時期 発売中  
「米」にこだわり、厳選したおいしいお米を使用。水はミネラル分を豊富に含んだ人吉盆地の清らかなきれいな水で、ていねいに造った自然の恵みいっぱいの本格米焼酎です。

12 熊本 (Kumamoto) 米焼酎  
高橋酒造 Hakutake  
白岳



度数 25度  
方式 減圧  
麹 白麹  
原材料 米  
発売時期 発売中  
厳選された米と良質な球磨川水系の地下水で丁寧に醸しました。豊かなまろみを出すために、減圧蒸留にて低温蒸留。伝統的な球磨焼酎の製法を融合させた逸品です。

93 熊本 (Kumamoto) 米焼酎  
常楽酒造 Joraku  
秋の露 こめ樽貯蔵



度数 25度  
方式 減圧  
麹 白麹  
原材料 米  
発売時期 発売中  
純米球磨焼酎をさらに檜樽で貯蔵熟成した焼酎。飲み方はロックまたは、人肌くらいの熱燗もオススメです。

## 黒糖焼酎 (Brown Sugar Shochu)

10 鹿児島 (Kagoshima) 黒糖焼酎  
新納酒造 Tenkaichi  
天下一



度数 30度  
方式 常圧  
麹 白麹  
原材料 黒糖  
発売時期 発売中  
黒糖の割合を高く仕込むことにより、黒糖の特徴をより強く引き出し、甘みと辛みのバランスがよく、コクとキレを感じさせる黒糖焼酎に仕上がりました。

8 鹿児島 (Kagoshima) 黒糖焼酎  
富田酒造場 Ryugu  
龍宮



度数 30度  
方式 常圧  
麹 黒麹  
原材料 黒糖  
発売時期 発売中  
黒糖で仕込むことにより壺仕込み特有のしっかりとした味にキレを加え、穏やかで仄かな甘味と優しい広がる香り、軽やかな喉越しの酒に仕上げました。

67 鹿児島 (Kagoshima) 黒糖焼酎  
原田酒造 Shoryu  
昇龍 白ラベル



度数 25度  
方式 常圧  
麹 白麹  
原材料 黒糖  
発売時期 発売中  
代表銘柄、5年貯蔵の古酒。ブレンドの割合を変えることで、甘い黒糖の香りとさわやかなのどし。スッキリ派におすすめです。

## その他焼酎 (Other type Shochu)

108 福岡 (Fukuoka) 緑茶焼酎  
喜多屋 Ten no Miryoku  
天の美緑



度数 25度  
方式 減圧  
麹 白麹  
原材料 米・緑茶  
発売時期 発売中  
天下に名だたる香り豊かな八女茶のなかでも玉露のみを米・米麹と共に発酵させ、その穏やかな香を引き出しました。玉露ならではの深い香りとほのかな甘みを感じる味わいです。

87 三重 (Mie) 甲乙混和焼酎  
伊勢萬 Iseman  
熟成光年



度数 25度  
方式 減圧  
麹 麹  
原材料 トウモロコシ・麦  
発売時期 発売中  
樽で長期間熟成させてトウモロコシの原酒と、大麦の本格焼酎を絶妙にブレンドしました。樽の香りと大麦の風味が広がり、コクはあるが灼けない、まろやかな味が特徴です。

16 宮崎 (Miyazaki) そば焼酎  
神楽酒造 Tensho  
天照



度数 25度  
方式 減圧  
麹 白麹  
原材料 そば  
発売時期 発売中  
独特の蕎麦の風味を醸し、すっきりと仕上げた商品。高千穂町は「神々の里」と言われ、伝記に登場する「天照大神」からこの名が付けられた天照は開運の意味もあるとの事。