

本格焼酎

焼酎は蒸留酒の一種で、米・麦・さつまいもなどから造られています。焼酎は大きく分けて単式蒸留焼酎（乙類）と連続式蒸留焼酎（甲類）がありますが、このうち単式蒸留焼酎を本格焼酎と呼んでいます。その中でも黒麹を用いた沖縄特産の焼酎を泡盛といいます。

本格焼酎のガイド

蒸留方法

減圧 減圧蒸留

気圧を下げて蒸留を行うことで、水やアルコールの沸点が下がり低い温度でも蒸留が可能になります。原料由来の成分や雑味の元となる成分の抽出を抑えられ、クセのないスッキリしたお酒が出来上がります。

常圧 常圧蒸留

伝統的な蒸留方法で、そのままの気圧で行います。高い温度で蒸留を行うことで原料の風味を良く引き出すため、しっかりとした味わいになります。

麹の種類

黒麹

黒麹は泡盛造りには必ず使用される麹菌。雑菌の繁殖を防ぐクエン酸が非常に強い。コクがあり、後にキレを感じる焼酎が多いです。

白麹

黒麹菌から突然変異で生まれた菌を培養し活用。黒麹同様に雑菌の繁殖を防ぐクエン酸が強い。蔵が汚れにくく現在は主流となっています。軽快でマイルド、キレがよく爽やかな焼酎に。

黄麹

日本酒造りに使用される麹菌で、雑菌に対する耐性が黒麹や白麹に比べ弱いのですが、技術の進歩により現在では使用する蔵も増加。フルーティーで華やかで軽やか。

アルコール度数

本格焼酎はアルコール度数が45度以下。下限の定義はなし。

商品名

商品画像



杜氏潤平 25度 常圧 白麹

「神亀」で修業した杜氏の手作り麹蔵。滑らかなで豊かな甘味が広がります。

商品説明

お酒の容量

フルーティー 720ml 2,090円 (税抜1,900円)
 ロック 水割 湯割 人気 1800ml 3,630円 (税抜3,300円)

商品価格

消費税込の価格です。
 () 内は税抜価格です。
 2023年12月現在
 酒類の消費税は10%です。

おすすめの飲み方

ロック 水割り お湯割り
 人気 酒の秋山・人気商品

フルーティー 華やかな香りが特徴
 季節限定 限定商品につき
 限定品 取り扱いのない時期もございます。

蒸留方法と麹の組み合わせによる特徴と飲み方

右の表は飲み方の例です。他にも飲み方いろいろ。

他には・・・

前割り焼酎

焼酎をあらかじめ水で割り、数日から1週間寝かせてなじませたもの。割ったお酒を温めたり、ロックで。優しくまるやかでありながら風味も愉しめ九州ではスタンダードな飲み方です。

蒸留方法×麹	特徴	おすすめの飲み方
減圧 × 黄麹 白麹	すっきり	水割り・ロック
常圧 × 黒麹	飲み応えあり、しっかり	お湯割り・水割り・ロック
常圧 × 白麹	オーソドックス	水割り・お湯割り
常圧 × 黄麹	比較的すっきり	水割り・ロック

法令で焼酎の原料として認められた物品

穀類、いも類、酒粕の他に、あしたば、あずき、あまちゃづる、アロエ、ウーロン茶、梅の種、えのきたけ、おたねにんじん、かぼちゃ、牛乳、ぎんなん、くず粉、くまざさ、くり、グリーンピース、こならの実、ごま、こんぶ、サフラン、サボテン、しいたけ、しそ、大根、脱脂粉乳、たまねぎ、つまた、つるつる、とちのきの実、トマト、なつめやしの実、にんじん、ねぎ、のり、ピーマン、ひしの実、ひまわりの種、ふきのとう、べにばな、ホエイパウダー、ほていあおい、またたび、抹茶、まてばしいの実、ゆりね、よもぎ、落花生、緑茶、れんこん、わかめ

芋焼酎

主としてサツマイモを原料とした焼酎。宮崎・鹿児島が生産地として有名。使用される麹はほとんどが米麹。芋は穀類よりでんぷんが少なく芋だけでアルコールをつくり出すのは難しく米麹を使っていましたが、最近では芋麹を造る技術が開発されサツマイモ100%の焼酎も一般化してきました。主な品種はコガネセンガン・シロユタカ・ジョイホワイト・紅さつま・紫芋。

さつまいもの種類ともろみ



デンプン含有量が多い黄金千貫が芋焼酎の原料では代表的品種。他に食用としても人気の紅東、醸造用品種のジョイホワイトなどが使用されます。黒麹で仕込んだもろみの色

アントシアニンというブドウと同じ紫色の色素。ワインのような香り・フルーティさ。蒸溜することで透明になります。

かめしずく 甕雫

京屋酒造 有限会社 [宮崎]

ご贈答にもおすすめ。
 手に入りにくい焼酎の一つと言われるのがこちらの蔵の甕雫です。まるやかで芳醇な香りを放つ優しい味わいです。※限定品です。



甕雫 20度 常圧 白麹
 フルーティーな味と香り 気品のある爽やかさ。ご贈答やパーティーに最適な芋焼酎です。
 フルーティー 900ml 3,300円 (税抜3,000円)
 ロック 水割 湯割 人気 1800ml 4,950円 (税抜4,500円)



甕雫 煌 KOU 20度 常圧 黒麹
 有機栽培の芋と米を使用した年2回限定販売品。芳醇な香りと深みのある味わい 贈答品に最適です。
 フルーティー 季節限定 1800ml 13,915円 (税抜12,650円)
 ロック 水割 湯割 人気

とじじゅんべい 杜氏潤平

小玉醸造 合同会社 [宮崎]

神亀で修業した杜氏の手作り麹蔵。

日本酒蔵で修行した蔵元のご子息の名前から杜氏潤平と名付けられました。コクがあるのにスッキリしていて飲みやすい人気焼酎です。



杜氏潤平 25度 常圧 白麹
 紅芋特有のほろやかな香り・甘みの特徴。滑らかなで豊かな甘味が広がります。
 フルーティー 720ml 2,090円 (税抜1,900円)
 ロック 水割 湯割 人気 1800ml 3,630円 (税抜3,300円)

杜氏潤平 新酒 25度 常圧 白麹
 新焼酎ならではのはっきりした芋の香り。飲み応えがあるのに優しい極上の味わい。
 フルーティー 季節限定 720ml 1,870円 (税抜1,700円)
 ロック 水割 湯割 人気 1800ml 3,410円 (税抜3,100円)

夏の潤平 20度 減圧 白麹
 すっきりした香りと甘み。涼やかに愉しめる伸びのある味わい。
 フルーティー 季節限定 720ml 1,375円 (税抜1,250円)
 ロック 水割 湯割 人気 1800ml 2,750円 (税抜2,500円)

宮の露 25度 常圧 白麹
 どこか懐かしさを感じるしっかりした味わい。お湯割りでより旨味が広がります。
 季節限定 720ml 1,540円 (税抜1,400円)
 ロック 水割 湯割 人気 1800ml 3,080円 (税抜2,800円)

写真 西酒造

日本酒【東北】

日本酒【関東】

日本酒【中部】

日本酒【西日本】

本格焼酎

和りきゅーる

ワイン

クラフトビール

ウイスキー