

# 探 鹿儿岛的 烧酒 库的访

KURA GUIDE BOOK



鹿儿岛县观光交流局鹿儿岛宣传科

890-8577 鹿儿岛县鹿儿岛市鸭池新町 10-1  
TEL 099-286-3050 / FAX 099-286-5581  
Mail kagopr-bk@pref.kagoshima.lg.jp

鹿儿岛县酒业工会

892-0836 鹿儿岛县鹿儿岛市锦江町 8-15  
TEL 099-222-1455 / FAX 099-224-9764  
<http://www.tanshikijoryu-shochu.or.jp>

本物。  
鹿儿岛县

# 欢迎参观！鹿儿岛的烧酒库各区域地图

鹿儿岛县拥有113个酿酒厂酒库，超过2000个以上的烧酒品牌，每个酒库都象征着鹿儿岛县是一个“烧酒王国”。本书“鹿儿岛烧酒库指南”，向您介绍其中的64个酒库，可让您轻松随意地去探访和参观他们制造烧酒的过程。鹿儿岛是一个拥有悠久历史与美丽景色的地方。在如此得天独厚的大自然和沃土中酿成的烧酒，至今仍在不断地精益求精。

他们对酿制烧酒没有丝毫的妥协。希望大家能亲临参观，感受那凝聚着酿酒师傅的心血和一丝不苟的精神。对于我们来说，烧酒不单纯是酒类，同样它也是鹿儿岛的“文化”历史之一。

我们相信，如果您能亲临参观和体验鹿儿岛的各个酿酒厂酒库，您一定会更加喜欢这些烧酒。我们希望这本指南能为你提供参考的信息。

鹿儿岛县观光交流局鹿儿岛宣传科

## 参观烧酒库的须知

- 一、每个酿酒厂，各自有不同的制造时期。建议参观前打电话确实。
- 一、在参观时请勿随便触摸机器和工具。
- 一、参观时请小心保管上衣口袋内的物品，以免掉进酒瓮中！
- 一、请避免穿着高跟鞋。
- 一、参观的当天，请不要吃纳豆。（因为纳豆菌比酒曲菌更强）
- 一、司机绝对不能试饮。



## 《正宗烧酒》酒厂公司 一览

### 鹿儿岛地区 P05~ KAGOSHIMA AREA

- 本坊酒造(股份)萨摩乡中藏 (鹿儿岛市南荣)
- 萨摩无双集团无双藏 (鹿儿岛市七岛)

### 日置地区 P07~ HIOKI AREA

- 萨摩金山藏股份有限公司 (市来串木野市野下)
- 大和樱酒造股份有限公司 (市来串木野市湊町)
- 烧酒藏萨洲滨田屋传兵卫 (市来串木野市湊町)
- 有限公司白石酒造 (市来串木野市湊町)
- 小正酿造股份有限公司 (日置市日吉町)
- 西酒造股份有限公司 (日置市吹上町)

### 南萨摩地区 P11~ MINAMISATSUMA AREA

- 宇都酒造股份有限公司 (南萨摩市加世田)
- 萬世酒造股份有限公司 (南萨摩市加世田)
- 股份有限公司杜士之里-笠沙 (南萨摩市笠沙町)
- 萨摩酒造(股份)明治藏 (枕崎市立神本町)
- 中俣合名公司 (指宿市西方)
- 有限公司大山甚七商店 (指宿市西方)
- 吉永酒造有限公司 (指宿市十二町)
- 田村合名公司 (指宿市山川)
- 白露酒造股份有限公司 (指宿市山川)

### 北萨摩地区 P17~ KITASATSUMA AREA

- 大口酒造(股份)第二蒸馏所 (伊佐市菱刈)
- 大山酒造合名公司 (伊佐市菱刈)
- 云海酒造(股份)出水藏 (出水市上鯖洲)
- 出水酒造股份有限公司 (出水市文化町)
- 神酒造股份有限公司 (出水市高尾野町)
- 福德长酒类(股份)萨摩工场 (阿久根市肋本)
- 鹿儿岛酒造(股份)黑濑杜士传承藏 (阿久根市荣町)
- 轴屋酒造股份有限公司 (萨摩郡萨摩町)
- 小牧酿造股份有限公司 (萨摩郡萨摩町)
- 山元酒造股份有限公司 (萨摩川内市五代町)
- 灵木(Ogatama)酒造股份有限公司 (萨摩川内市永利町)
- 田苑酒造股份有限公司 (萨摩川内市樋脇町)
- 股份有限公司祁答院蒸馏所 (萨摩川内市祁答院町)

### 始良/雾岛地区 P25~ AIRA & KIRISHIMA AREA

- 股份有限公司雾岛町蒸馏所 (雾岛市雾岛田口)
- 锦滩酒造股份有限公司 (雾岛市沟边町)
- 日当山酿造股份有限公司 (雾岛市隼人町)
- 有限公司中村酒造场 (雾岛市国分)
- 国分酒造股份有限公司 (雾岛市国分)
- 白金酒造股份有限公司 (始良市肋元)

### 大隅地区 P29~ OSUMI AREA

- 木场酒造有限公司 (曾于市末吉町)
- 丸西酒造合资公司 (志布志市有明町)
- 八千代传酒造股份有限公司 (垂水市新御堂)
- 天星酒造股份有限公司 (曾于郡大崎町)
- 若潮酒造股份有限公司 (志布志市志布志町)
- 新平酒造股份有限公司 (曾于郡大崎町)
- 大海酒造股份有限公司 (鹿屋市白崎町)
- 小鹿酒造股份有限公司 (鹿屋市吾平町)

### 种子岛/屋久岛地区 P35~ TANEGASHIMA & YAKUSHIMA AREA

- 高崎酒造股份有限公司 (西之表市安纳)
- 种子岛酒造股份有限公司 (西之表市西之表)
- 上妻酒造股份有限公司 (熊毛郡南种子町)
- 本坊酒造(股份)屋久岛传承藏 (熊毛郡屋久岛町)

### 奄美群岛地区 P39~ AMAMI ISLANDS AREA

- 喜界岛酒造股份有限公司 (大岛郡喜界町)
- 朝日酒造股份有限公司 (大岛郡喜界町)
- 奄美大岛酒造股份有限公司 (大岛郡龙乡町)
- 有限公司山田酒造 (大岛郡龙乡町)
- 町田酒造股份有限公司 (大岛郡龙乡町)
- 大岛食粮股份有限公司 (奄美市名瀬)
- 有限公司富田酒造场 (奄美市名瀬)
- 合资公司弥生烧酒酿造所 (奄美市名瀬)
- 西平酒造股份有限公司 (奄美市名瀬)
- 股份有限公司西平本家 (奄美市名瀬)
- 股份有限公司奄美大岛开运酒造 (大岛郡宇检村)
- (股份)奄美大岛西川酒造 (大岛郡徳之岛町)
- 有限公司松永酒造场 (大岛町伊仙町)
- 冲永良部酒造股份有限公司 (大岛郡和泊町)
- 新纳酒造股份有限公司 (大岛郡知名町)
- 有村酒造股份有限公司 (大岛郡与论町)

## 正宗烧酒的专题介绍

- TOPIC 1 何谓本格(正宗)烧酒? 烧酒的酿制过程 ..... P03-04
- TOPIC 2 杜士的历史 ..... P16
- TOPIC 3 美味健康法 ..... P24
- TOPIC 4 萨摩烧酒/奄美黑糖烧酒 ..... P34
- TOPIC 5 烧酒和传统工艺品 ..... P38
- TOPIC 6 适合与烧酒搭配的鹿儿岛美食 ..... P48
- TOPIC 7 调饮烧酒的基本方法和调教鸡尾酒的比例配方 ..... P49

# 何谓本格 (正宗)烧酒?

烧酒和威士忌,白兰地等酒类同样都是蒸馏酒。蒸馏方法大可分为单式蒸馏烧酒(也称为乙类烧酒)和连续式蒸馏烧酒(也称为甲类烧酒,白干儿)。

风味独特的单式蒸馏烧酒(45度以下)用的是传统制造方法,可以回收原料和微生物中的香气成分的蒸馏机所制成的。多数采用薯,

麦,米,黑糖等原材料和酒曲菌等酿制出各种不同的酒香和风味。

另一方面,讲究酒精纯度连续式蒸馏烧酒(不到36度)是用排除酒精以外的香气成分的蒸馏机所制成的。一般用于制造烧酒汽水,酸味鸡尾酒,梅酒等用途。

通常,单式蒸馏烧酒在日本被称为“本格烧酒(正宗烧酒)”。

拥有500年历史的“本格烧酒”是代表日本的蒸馏酒。它与清酒并驾为日本的国酒,其传统的制法享誉社会高度的评价。



## 烧酒的酿制过程

### 1 蒸米



把米洗净,泡浸,蒸煮。洗米和泡浸时所需的时间是关键。

### 2 制造酒曲菌



把蒸熟的米冷却到酒曲菌种容易繁殖的温度时,掺入酒曲菌种。再放进酒曲室或者制酒曲机内,经过两天两夜来繁殖制造“酒曲”。这工程需要严格管理相应的湿度和温度。

### 3 第1次装料



在米酒曲里加入酵母和水,让酵母不断繁殖增加,制成酒母。在这个工程中,酒曲菌负责把淀粉转化为糖,而酵母担任着把糖粉转化成酒精的任务。

### 《甘薯烧酒的工序》

#### 1次的醪



经过6天左右的发酵,形成了1次醪(酒的前身)

### 装料

#### 4 第2次装料



在第1次的装料时得到的醪里加入捣碎蒸煮后的甘薯和水,通过不断地搅拌让它发酵为酒精。在装料后大概10天左右,就能形成甘甜香醇的2次醪。

#### 5 蒸馏



把完全发酵后的2次醪放进单式蒸馏机中加温。这样酒精就会变成蒸汽,蒸汽冷却之后得到的就是原酒。

#### 6 储藏



刚蒸馏出来的原酒也可以喝,不过为了达到一定的品质,需要储藏和管理相应的期间。

#### 7 加一定比例的水/装瓶(完成)



为了达到各种商品的要求,原酒需要加入一定比例的水,调整为所求合适的酒精度数。

### A 甘薯的收成



各家公司工场的装料时期不一。较早的在日本盂兰盆节之后就开始了。甘薯是甘薯烧酒的原材料,它的收成和装料的最高峰期一般在9月初旬到霜降前的期间。

### B 清洗甘薯



刚收成的新鲜甘薯,马上就被送到工场,一个一个地经过机器清洗干净。

### C 甘薯的选别



经过人手逐一筛选,精挑适合酿制烧酒的优良甘薯。像这样用人手和目视来挑选酿酒原料的,相信在其他酒类的酿制工程中难得一见。是只有在甘薯烧酒的工场才能目睹的光景。

### D 蒸煮/捣碎甘薯



经过选别后的优质甘薯被送到机器里蒸煮。蒸煮后的甘薯经过冷却后再被捣碎。

(黑糖烧酒是指,以红糖(日本称为黑糖)代替萨摩甘薯而酿成的烧酒)

# 鹿儿岛地区

## 樱岛

鹿儿岛的标志,海拔1117米,为世界著名的活火山之一。乘坐从鹿儿岛市区往樱岛的渡轮,只需15分钟。



JR(铁路) 高速公路 国道 高铁(新干线) 各个烧酒工场的地点



## 仙岩园

兴建于1658年,是当时岛津藩王别墅中的庭院。因为庭院的景色独特美丽而壮观,被指定为国家的名胜之一。

鹿儿岛市吉野町9700-1  
电 099-247-1551



## 鹿儿岛品牌专门店

从烧酒,地道糖果小吃,茶叶和熏猪肉的加工品,到正宗大岛丝绸等传统工艺品一应俱全。这里常备的特产种类大概有1600种。

鹿儿岛市名山町9-1(鹿儿岛县产业会馆1楼)  
电 099-225-6120



## 鹿儿岛中央站

是鹿儿岛县政府的所在地,鹿儿岛市内具代表性的火车站。也是九州新干线的终点站。火车站与大型购物广场相通。总数超过230家的大小商铺密集于此车站的大型购物中心内。

鹿儿岛市中央町1-1  
电 099-254-3404



## 天文馆

是鹿儿岛最繁华的商业街。主要街道的上方覆盖有半透明的拱形上盖。主街内除了本地的美食名店外,礼品店也种类繁多。是本地居民和游客必到的热门地点。



## 鹿儿岛地道大牌档美食区(屋台村)

这个美食区共集了25间的饮食店铺。从传统地道美食到别具特色的大牌档都一应俱全。离鹿儿岛中央站的东口徒步只需5分钟。交通方便,是鹿儿岛的新景点。

鹿儿岛市中央町6-4  
电 099-255-1588

## 1 本坊酒造股份有限公司 萨摩乡中藏 (GALLERIA HOMBO)

Since 1872



由于乡中教育被视为明治维新的原动力,因此取名“萨摩乡中藏”。本公司为把酿制烧酒的全部过程发扬光大,因此公开了工场让大家参观。工场还向来客提供免费试饮,本格(正宗)烧酒和梅酒等酒类,除了当场试饮之外,还可以从工场直接购买。

见 全年  
营 10:00~15:30 (最后入场参观时间为15:00)  
休 星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
定 25名  
试 有 售 有  
电 099-822-7011  
HP <http://www.hombo.co.jp>

891-0122 鹿儿岛市南荣3-27



### 荒技樱岛

源自“精磨蒸馏”专利法而酿制的甘薯烧酒。在2013年荣获IWSC金奖和奖杯的荣誉。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水



### 川比良

选用含有丰富β胡萝卜素的甘薯作为原材料所制成的烧酒。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水



### 复刻版 手制 小原节

参考传统制法,仿制而成的手制甘薯烧酒。

[900毫升/25度]

推荐的饮用方法

加热水

## 2 萨摩无双集团 无双藏

Since 1966



“萨摩无双”是鹿儿岛烧酒中的具有代表性的品牌。拥有“萨摩无双可比”的意思,由著名儿童文学家椋鸠十先生和多位评选专家选出的名字,作为公司的名称援用至今。

见 全年 (制造时期1月-7月中旬/9月-12月)  
营 9:00~17:00  
休 全年开放 (新年前后的开放时间有调整)  
定 无 (团体要预约)  
试 有 售 有  
电 099-261-8555  
HP <http://www.satsumamusou.co.jp>

891-0132 鹿儿岛市七岛1-1-17



### 萨摩无双赤商标

甘薯的风味加上白酒曲的用料,口感清爽醇和。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水



### 天无双

以木桶蒸馏,大酒瓮装料,储藏在酒瓮中等研究独特的制法而酿成的萨摩烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水



### 鹿儿岛藩

使用木桶蒸馏器,大酒瓮中装料等程序,形成了风味浓厚的萨摩烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

# 日置地区

## 美山

作为萨摩陶瓷的故乡,美山是一个历史悠久的地方。直到现在,还盛行“工艺创作”,在方圆600米的地区内,制造瓷器的窑和工作坊,咖啡馆,饮食店等分布各处。

日置市东市来町美山



JR(铁路) 高速公路 国道 高铁(新干线) 各个烧酒工场的地点



## 江口滨海滨公园

在吹上海滨,除了拥有首个人工海滩,还有洗手间,洗澡栋,活动广场,江口蓬莱馆等配套设施。因此,经常在此举办各式各样的活动。

日置市东市来町伊作田  
☎ 099-274-2112  
(日置市东市来支所地域振兴科)



## 山神之乡公园

这里包括有人工草皮的雪橇场,多功能广场,露天舞台等设施。在“回忆馆”里,你可以体验自制荞麦面,还能选购土特产。每年的10月上旬在这里举行的“山神之响炎”活动时,1万个左右的松明灯同时燃点,情景非常壮观而浪漫。

日置市吹上町永吉8194  
☎ 099-299-3420



## 萨摩藩留学生到英国时的渡欧之地

1865年,萨摩藩不理会国家的禁制令,从羽鸟渔港送出了19人到英国留学。兴建这设施是为了纪念一行的功绩和介绍当时的情况。纪念馆在平成26年(2014年)7月20日正式开馆。

市来串木野市羽鸟4930



## 冠岳

冠岳山下有冠山神社,中国情调的庭院“冠狱园”,“冠岳花川防沙公园”。还可以从冠狱山镇国寺顶峰峰出发,尝试走遍八十八处步行径的乐趣。

市来串木野市冠岳  
☎ 0996-32-3111  
(市来串木野市水产工商观光科)



## 千棵樟木树

在大汝牟迟神社的参拜道路的东面,有一片巨大的樟树森林。树龄超过800年以上的大樟树,宛如躺着熟睡一样相连接在一起,茂盛的枝叶好像张开着它的臂膀,向天空伸手一样。

日置市吹上町中原2263  
☎ 099-296-5950  
(大汝牟迟神社)

## 烧酒藏 萨摩金山藏



把约有350年历史的萨摩金山矿洞内的遗迹,改用成为烧酒的酒库。访客可以一边乘坐矿山电车,一边参观地下金矿洞内烧酒的储存/熟成的状况。另外,这里还是鹿儿岛唯一生产清酒的酒厂。

**见** 全年(甘薯烧酒的制造时期为8月中旬-12月)  
**营** 10:00~21:00(参观时间10:00-17:00)  
**料** 参观金矿洞内酒库的费用:  
(成人720日元,3-12岁小童310日元,3岁以下免费,20名以上的团体9折)  
**休** 星期三(日本的黄金周,盂兰盆节,新年前后的星期三照常营业)  
**定** 65名  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0996-21-2110  
**HP** <http://www.kinzangura.com>  
896-0028 市来串木野市野下13665  
\*要预约  
☎ English Guide 日语导游 休息区 洗手间 停车场 无障碍



甘薯

**本格(正宗)甘薯烧酒**  
**使用黄金酒曲**  
**金山藏 矿洞内酒瓮储藏**  
酿制过程中,特别加入本酒厂独有的黄金酒曲,并储藏在金山矿坑洞内的酒瓮中熟成。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰 加热水



甘薯

**熟成招福来**  
以传统古法制成的烧酒。以大陶碗装料,武士头盔炉灶式蒸馏法酿制后,小心存放在金山矿坑洞中熟成的商品。

[720毫升/32度]

推荐的饮用方法  
加冰 加水 加热水



清酒

**萨摩清酒**  
**萨摩正宗 纯米吟酿酒**  
此酒的味道清爽,带有芳香的鲜果气味。

[1,800毫升/15度]

推荐的饮用方法  
冷饮

## 大和樱酒造股份有限公司

Kaei era (1848~1854)



位于鹿儿岛县的西北部,风光明媚的“美食城市”市来串木野,创业于19世纪中期,是一家具有悠久历史的手酿制烧酒工厂。虽然它是鹿儿岛内最小的家族式经营酒厂之一,却不断地展开独特的创新尝试。2013年接受了从美国纽约的实习生等,便是其中的例子。

**见** 全年(制造时期为9月-翌年2月)  
**营** 10:00~17:00 \*要预约  
**休** 新年前后,有不定期的休息(请事前咨询确认)  
**定** 4名(可咨询作调整)  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0996-36-2032  
**HP** <http://www.yamatozakura.com>  
899-2101 市来串木野市湊町3-125  
\*要预约  
☎ English Guide 日语导游 休息区 洗手间 停车场 无障碍



甘薯

## 大和樱

以传统人手酿制的酒曲,加上全部在酒瓮中装料酿制而成的大和樱烧酒,是本公司的代表品牌。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加热水



### 3 烧酒藏 萨洲滨田屋传兵卫

Since 1868



本酒厂从明治元年（1868年）创业以来，坚持保留早代的传统味道、工艺和精神。至今一直采用酒瓮装料，木桶蒸馏，酒瓮储藏等传统的方法酿制烧酒。

**见** 全年（制造时期为9月-12月）  
**营** 9:00~17:00（请事先预约以确保顺利参观）  
**休** 新年  
**定** 50名  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0996-36-3131

899-2101 市来串木野市湊町4-1



甘薯



**传**

以传统的烧酒酿制方法，选用鹿儿岛县产的黄金千贯甘薯配以黄酒曲装料酿成的烧酒。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加水 加热水

甘薯



**字吉**

用鹿儿岛县产的黄金千贯配以黑酒曲酿制而成的，具有传统风味的手制的烧酒。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 直接饮用

甘薯



**兼重**

调整减少了甘薯的浓郁香气，配以白酒曲酿制而成的烧酒。口感醇和，香气恰到好处。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水

### 4 有限公司白石酒造

Since 1894



在烧酒工厂众多的市来地区里，不少都拥有它独特的个性。白石酒造为了不辜负顾客的厚爱，特别使用传统的手制酒曲和酒瓮，着重选用地道的原料酿制。

**见** 全年（制造时期为9月中旬-12月）  
**营** 8:00~17:00 \*（要预约）  
**休** 第2、第4周的星期六（但在9月上旬至12月中旬可以调整），假期，星期天，盂兰盆节，新年前后  
**定** 5名  
**试** 有 **售** 没有  
**电** 0996-36-2058

899-2101 市来串木野市湊町1-342



甘薯



**天狗櫻**

为本酒厂的代表性品牌。带出了原料的天然风味，喜好甘薯烧酒的顾客一定不容错过。

[1,800毫升,900毫升,720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用

### 5 小正酿造股份有限公司

Since 1883



创业以来，在烧酒的发祥地-在鹿儿岛，一直默默耕耘专注于酿制烧酒。它的经营理念为“共同制造喜悦”，为了感谢生产萨摩甘薯的农家、销售商、零售店，还有众多的消费者，不继致力酿制美味、受欢迎的烧酒。

**见** 全年（甘薯烧酒的制造时期为8月-12月中旬）  
**营** 8:00~17:10（参观时间为9:00-16:00，要预约）  
**休** 星期六，星期天，假期，盂兰盆节，新年前后  
**定** 40名  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0120-014-469  
**HP** <http://www.komasa.co.jp>

899-3101 日置市日吉町日置3309



甘薯



**小鹤黑**

此酒在酿制的过程中，提炼了甘薯中最甜美的成分。是令喜爱甘薯烧酒人士赞口不绝的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

甘薯



**赤猿**

使用稀少品种的“农林56号”，配以白酒曲精心酿制而成的烧酒。充分发挥了甘薯原有的风味。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 调鸡尾酒

甘薯



**酒师之魂**

注入了酿酒师的灵魂和热情酿制而成的，最优质的本格（正宗）甘薯烧酒。

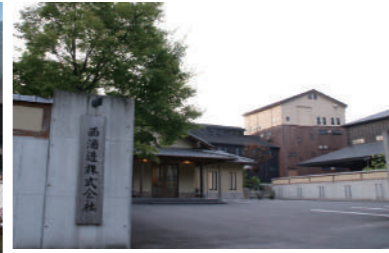
[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

### 6 西酒造股份有限公司

Since 1845



西酒造公司制造烧酒的过程中，从1月到8月首先是农忙期，9月到12月是酿制期，全年都为制造烧酒而不停地运作。酿酒材料选用信用可靠的农家和亲自种植的甘薯和大米，力求为顾客提供称心满意的产品。

**见** 全年（制造时期8月-12月）  
**营** 9:00~17:00 \*要预约  
**休** 星期六，星期天，假期，日本的黄金周，盂兰盆节，新年前后  
**料** 300日元  
**定** 可商量后作调整  
**试** 没有 **售** 没有  
**电** 099-296-4627  
**HP** <http://www.nishi-shuzo.co.jp>

899-3309 日置市吹上町与仓4970-17



甘薯



**萨摩宝山（白酒曲）**

既有甘薯的浓郁香气而口感醇和，容易入口。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

甘薯



**萨摩宝山 黑酒曲配料**

充满黑酒曲特有的香气和浓厚风味的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

# 南萨摩地区

## 天然沙蒸温泉

位于指宿市的天然沙蒸温泉,是世界独一无二的天然温泉。当地人利用从沙滩自然涌出的温泉,开辟了沙浴服务。沙浴温泉对健康和美容都有好处,成为热门的旅游观光胜地。

指宿市  
☎ 0993-22-3252  
(公社)指宿市观光协会



### 笠沙美术馆 (展望黑瀬美术馆)

仿如观赏一幅美丽的艺术作品一样,从馆内可以一览东海和奇形复杂的岩石场。从展望所可以把檳榔岛的大自然壮观美景尽收眼下,让游客流连忘返。

南萨摩市笠沙町赤生木8670  
☎ 0993-63-0990



### 知览武士家屋敷庭院

在母岳山脚一带的街道,素来就有“萨摩小京都”之称。这里融入了母岳山的优雅景色,排列着修缮整齐的庭院。情调怀旧而雅致。

南九州市知览町郡6198  
☎ 0993-58-7878 (知览武士家屋敷庭院保存会)



### 枕崎鲜鱼中心

游客可以在鲣鱼的正宗产地豪快地体验“以稻草微烧烤的鲣鱼”。也可以一边享受这里新鲜的鲣鱼和各种海鲜美食,一边从餐厅远眺美丽的海景。

枕崎市松之尾町33-1  
☎ 0993-73-2311



### 知览特攻和平会馆

位于太平洋战争末期的陆军特攻基地的所在城市。众多的特攻队员的遗物和珍贵资料都展示在和平会馆内。教育后人要尊重和珍惜生命。

南九州市知览町郡17881  
☎ 0993-83-2525



### 鹿儿岛花卉植物园

占地面积36.5公顷,号称日本最大型的花卉植物主题公园之一。是都市人亲近鲜花,绿色植物和休憩的最佳之选。

指宿市山川冈儿々水1611  
☎ 0993-35-3333

## 1 宇都酒造股份有限公司

Since 1903



本酒厂位于大自然环境中,四周都种植着水稻田。秉承了110年以上的历史和酿酒技术,不断地自我改良,追求制造“真材实料”的产品。以黑酒曲酿制的祖传相传的“灵峰金峰”,以及通过长期储存而拥有独特风味的“风”,等名酒,都是在这里进行酿制和蒸馏的。

见 全年(甘薯烧酒的制造时期10月-11月)  
营 9:00~17:00 (参观时间为13:00-16:00,要预约)  
休 星期六,星期天,假期,日本的黄金周,孟兰盆节,新年前后  
定 5名  
试 有 售 有  
电 0993-53-2260  
897-1125 南萨摩市加世田益山2431



### 天文馆

此酒的酿制过程中,特别注重白酒曲的发酵温度,把甘薯的香气控制得恰到好处,清爽醇和。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加热水

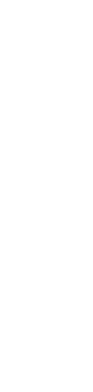


### 灵峰金峰

祖传相传的品牌烧酒。装料时选用黑酒曲和川边町的名水酿成的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加水



### 风

以黑酒曲酿制的,本酒厂唯一的酒库储存酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰

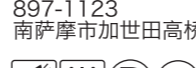
## 2 萬世酒造股份有限公司

Since 1899



万世这个地名的由来,起源于东加世田村变成“町”制的时候。从流过南萨摩的万之瀬川取的“万”字,然后从加世田取了“世”。取其意思“万世不易(永远不变)”,也显示了当时人们的美好愿望。正如其名,本公司美味的甘薯烧酒也继续世代地酿造下去。

见 全年(制造时期9月-10月)  
营 8:00~17:00 (参观时间为9:00-16:00)  
休 星期六,星期天,假期,孟兰盆节,新年前后  
定 40名(※10名以上要预约)  
试 有 售 有  
电 0993-52-0648  
HP <http://www.bansei-shuzo.co.jp>  
897-1123  
南萨摩市加世田高桥1940-25



### 萬世

此品牌是备受本地居民欢迎的烧酒。格别与众不同,口味始终如一,入口时令人有一种抒怀的感觉。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加热水



### 萬世黑酒曲配料

此酒酿制时配有黑酒曲,令它的风味浓厚醇和。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加水 加热水



### 萬世紫

选用“颖娃紫薯”为原料。此酒的特征就是来自原料中的甘甜香气和柔和的风味。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰 加水

孟兰盆节·8月13日~15日

### 3 烧酒酿制传承展示馆 杜士之里-笠沙

Since 1993



从1860年代(明治时代)开始,黑濑杜士(酿酒师傅)活跃于县内外的各个酒厂中酿制烧酒。本设施就是为了保存和继承当时的传统和技术。在这里,你可以近距离地参观黑濑杜士当年手制烧酒的过程。这些酿制技术一直保存至今。展览馆里,还设有制造商直接出售的产品。

**见** 全年 (制造时期为8月中旬-12月中旬)  
**营** 9:00~17:00 (最后入场参观时间为16:30)  
**休** 新年前后  
**料** 大人300日元,中小小学生150日元(20人以上有9折)  
**定** 无 (※团体要预约)  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0993-63-1002  
**HP** <http://www.toujinosato.co.jp>  
897-1302 南萨摩市笠沙町赤生木67621



甘薯

**黑濑杜士**  
口感醇和甘甜,容易入口。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加热水**



甘薯

**萨摩角落**  
发挥了黑酒曲的特性,口味浓烈醇厚,回味无穷。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加热水**



甘薯

**一东 (IDDON)**  
使用了白酒曲和黄酒曲,使本酒的风味圆润醇和,深受女士们的好评。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加冰**

### 4 萨摩酒造股份有限公司 明治藏

Since 1936



以“品质第一”的座右铭,在盛产萨摩甘薯的南萨摩地区,选用当地产的甘薯,由“黑濑”出身的杜士亲自酿成的烧酒。公司的代表品牌是一直备受欢迎的“萨摩白波”。

**见** 全年  
**营** 8:00~17:00 (参观时间为9:00-16:00)  
**休** 新年前后  
**定** 无  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0993-72-7515  
**HP** <http://www.satsuma.co.jp>  
898-0025 枕崎市立神本町26



甘薯

**萨摩白波**  
萨摩酒造的代表品牌。特选鹿儿岛的萨摩甘薯为原料酿制的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加热水**



甘薯

**黑白波**  
由善于以黑酒曲酿制的黑濑杜士,精心炮制而成的甘薯烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加冰**



甘薯

**樱白波**  
香气优雅,口感醇和芳香。风味脱俗而清新。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加冰**

### 5 中俣合名公司

Since 1904



本公司的“养老”烧酒品牌,一直备受当地人的欢迎。在2005年新建了工场,还请来笠沙町的黑濑杜士专门指导生产。现在,公司一边稳守杜士所传授的传统制法,同时不断尝试新的酿制方法。

**见** 全年 (制造时期为9月底-12月上旬)  
**营** 8:00~20:00 (参观时间为9:00-16:00)  
※至少需提前一天预约  
**休** 盂兰盆节,新年前后  
**定** 10人  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0993-27-9181  
**HP** <http://www5.ocn.ne.jp/~nakamata>  
891-0311 指宿市西方4670



甘薯

**桐野**  
特别精选“山田锦”名牌米作为酒曲米酿制而成的甘薯烧酒。口感醇和,回味悠长。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加热水**



甘薯

**滨崎太平次**  
装料时选用名水“关平矿泉水”为原料,口感非常醇和美味的甘薯烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加冰**



甘薯

**中俣**  
酒精度数为28度。味道甘甜醇和的甘薯烧酒。

[1,800毫升/28度]

推荐的饮用方法  
**加冰** **加水**

### 6 有限公司大山甚七商店

Since 1875



在昔日南萨众多的交易港中曾经兴盛一时的指宿的宫滨地区,由第一代的创始人大山甚七先生在1875年(明治8年)创立了这酒厂。之后代代相传以酒瓮装料酿制,并严格选用指宿当地产的原料,精心酿造成甘薯烧酒。

**见** 全年 (制造时期为9月-12月中旬,2月-3月)  
**营** 9:00~17:00 \*要预约  
**休** 盂兰盆节,新年前后 (根据季节而有所变动)  
**定** 无  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0993-25-2410  
**HP** <http://jin7.co.jp>  
891-0311 指宿市西方4657



甘薯

**萨摩之誉 (白酒曲)**  
柔顺香甜的风味,醇和圆润的甘薯烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加冰** **加水** **加热水**



甘薯

**不問不語也無名の焼酒**  
在酒瓶上写着“有关制造方法全为酒厂的秘密”。是极为神秘而独特的优质甘薯烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加冰** **加水** **加热水**



甘薯

**飞翔宙**  
由鹿儿岛大学研究发现的“鸚鵡酵母”酿制而成的甘薯烧酒。风味醇和。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法  
**加冰** **加水** **调鸡尾酒**



## 7 吉永酒造有限公司

Since 1905



本酒厂位于南萨指宿的温暖的气候地区,创业当时(明治时代)开始就使用传统的日本酒瓮酿酒。每一瓶酒都是经过酿酒师傅用心酿制而成。超过100年以上悠久历史的酿酒厂的风貌,可以让你近距离地慢慢细赏。

**见** 全年 (制造时期为9月-11月)  
**营** 8:00~20:00 (参观时间为9:00-16:00)\*要预约  
**休** 星期天,假期  
**定** 要咨询  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0993-22-3015  
**HP** <http://www1.ocn.ne.jp/~rihachi>  
 891-0403 指宿市十二町645



利八

发挥了甘薯原本特有的风味的正宗甘薯烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加热水



利八黑

此酒的特征为酒气芳香醇厚,味道浓厚浓郁。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水  
直接饮用 调鸡尾酒



利八乐白

柑橘的香气四溢,味道甘甜诱人。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水

## 8 田村合名公司

Since 1897



本公司创业超过100余年。位于鹿儿岛县的最南面的山川,是远古时从外国传入甘薯的地区。本酒厂除了一直秉承传统白酒曲的味道,另一方面在早期就开始引入了黑酒曲的生产。我们重视使用传统酒瓮的装料和人手操作的酿制技术。

**见** 9月~11月  
**营** 8:00~17:00 (参观时间为9:00-16:00)\*要预约  
**休** 星期天,假期  
**定** 要咨询  
**试** 有 **售** 没有  
**电** 0993-34-0057  
 891-0516 指宿市山川成川7351-2



纯黑

口感风味浓厚,选用了清爽的黑酒曲酿制的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水  
直接饮用 调鸡尾酒



萨摩乃薰

饮用后的酒香余韵绵长,是选用了甘薯十足的白酒曲原料酿制的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加热水

## 9 白露酒造股份有限公司

Since 1730



本司位于甘薯传入日本的历史之地-山川,选用南萨摩产的甘薯和开闻山和附近的山水为原料酿制的烧酒。本公司的烧酒全部都经过1年时间的熟成,带出了烧酒独特的醇和芳香。

**见** 全年 (制造时期为10月-12月上旬,3月-6月)  
**营** 8:30~17:00 (参观时间为9:00-16:00)  
**休** 星期六,星期天,假期 (星期六的休息不规则,盂兰盆节,新年前后)  
**定** 无 (但每次的人数为15名左右)  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0993-35-2000  
**HP** <http://www.shiratsuyu.jp>  
 891-0514 指宿市山川大山987



白露

为烈性烧酒,饮后感觉痛快而舒畅。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水



白露黑酒曲

浓厚而馥郁芳香的香醇型烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水



麻友子 甜

适度地控制了甘薯的芳香,使它成为容易入口,果香飘逸型的烧酒。

[1,800毫升/22度]

推荐的饮用方法

直接饮用 调鸡尾酒

### TOPIC 2

## 杜士的历史 《黑濑杜士和阿多杜士》

作为鹿儿岛的2大杜士(酿酒师傅)而闻名的黑濑杜士和阿多杜士。他们分别活跃于19世纪的明治时代,为如今酿制鹿儿岛的本格(正宗)烧酒莫下了基础。与全盛时期相比,现在杜士的人数明显减少了,但是,他们都秉承了当年黑濑杜士和阿多杜士的传统技术,继续活跃在酿酒的最前线。

### 黑濑杜士

南萨摩市笠沙町黑濑地区

以“杜士之乡”而闻名的南萨摩市笠沙町地区。黑濑的人们大概在1902年左右,开始以杜士的身份离乡外出打工。黑濑的男士到了酿造烧酒的季节,纷纷外出到九州各地的酿酒工厂打工,有当酿酒师傅,也有当帮工的。当时酿造烧酒的技术,超越了世代一直流传至今,令烧酒制造业生生不息。

### 阿多杜士

南萨摩市金峰町阿多地区

南萨摩市金峰町阿多地区辈出的众多杜士,统称为阿多杜士。据说,阿多杜士比黑濑杜士还更早一点出名。尤其精于黄酒曲的用法,是县内县外的清酒厂的珍贵人才。



参考书籍:鹿儿岛的本格烧酒(鹿儿岛县本格烧酒技术研究会著作)

盂兰盆节...8月13日~15日

**见**...参观时期 **营**...营业时间 **休**...休息日 **定**...规定人数 **试**...试饮 **售**...出售 **HP**...网页  
**11**...餐厅 **11**...休息区 **11**...日语导游 **11**...洗手间 **P**...停车场 **11**...可拍照 **11**...无障碍区

# 北萨摩地区

## 郡山八幡神社

为国家指定的重要文化财产。最早记载有“烧酒”二字的文字的遗迹,就在此处。超过400年以上的神社涂鸦,却成为了现存最古老的记载。

伊佐市大口大田1549  
☎ 0995-23-1311  
(伊佐市地域振兴科)



JR 肥萨橙铁路 国道 高铁(新干线) 各个烧酒工场的地点



## 拿破仑岩石

濑々野浦的海面上突出的奇岩,高127米,横看像法国著名的伟人拿破仑,因此而命名。

萨摩川内市下甑町濑々野浦  
☎ 09969-7-0311  
(萨摩川内市下甑支所)



## 市比野温泉之乡

这是曾被第2代萨摩藩主-岛津光久称赞为“天下名泉”的温泉。明治时代,到访鹿儿岛的诗人、作家:谢野铁杆和晶子也曾经留宿于此,并为它创作了诗歌。

萨摩川内市樋脇町市比野  
☎ 0996-25-4700  
( (股) 萨摩川内市观光物产协会)



## 出水仙鹤公园

每年一到10月,大约有1万只的仙鹤就会飞到出水这里。在这里,不但可以看到越冬而来的仙鹤,同时还展示着世界15种仙鹤的剥制标本。

出水市文化町1000  
☎ 0996-63-8915



## 曾木瀑布公园

号称“东洋的尼亚加拉瀑布”的曾木壮观瀑布,宽210米,高12米。周围一带是自然公园,四季风景美丽,每个季节都举办各种各样的活动。

伊佐市大口宫人628-41  
☎ 0995-23-1311  
(伊佐市地域振兴科)



## 藺牟田池县立自然公园

方圆约为4公里的藺牟田池,是一个被6座连绵起伏的二重火山所环绕着的团扇状的火口湖。湖里有被指定为国家天然纪念物“浮岛”等,是一个非人工开发的充满大自然气息的地方。

萨摩川内市祁答院町藺牟田  
☎ 0996-56-0370

## 1 大口酒造股份有限公司 第二蒸馏所

Since 1970



最早记载有“烧酒”的资料被发现在盛产伊佐米和烧酒的伊佐地方。本公司在这样青山绿水,充满大自然气息的绝好的环境中,生产出不少美味的烧酒。我们珍惜这片美丽的自然,并投入万分的热情专注于烧酒的酿制。

见 全年(制造时期为8月-12月)  
营 8:00~17:00 (参观时间为9:00-15:00) \*要预约  
休 星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
定 40名  
试 有 售 有  
电 0995-26-5500  
HP <http://www.isanishiki.com>

895-2706 伊佐市菱刈田中1660



### 黑伊佐锦

在黑酒曲的热潮中诞生的“黑伊佐锦”。味道高雅芳香,入口感觉浓烈醇厚。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用



### 白酒曲酿制的伊佐锦

柔顺醇和的香气,口感清新。以白酒曲酿制的商品,口感痛快舒畅,回味无穷。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用



### 瓮伊佐锦

存放于酒瓮中3年的陈年酒。让酒味更加醇厚芳香,是不可多得的臻品。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 直接饮用

## 2 大山酒造合名公司

Since 1905



这是一家 非常非常细小的酿酒厂...



### 伊佐大泉

用“百闻不如一饮”来比喻它。它是一家细小酒厂酿制的“一厂一名牌”的浑身倾力之作。此酒无论用标准的饮法,或者加汽水调喝都非常美味。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用

见 全年(制造时期为9月-11月)  
营 8:00~17:00 \*要预约  
休 星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
定 无  
试 有 售 没有  
电 0995-26-0055  
HP <http://isadaisen.web.fc2.com>

895-2811 伊佐市菱刈荒田3476



### 3 云海酒造股份有限公司 出水藏

Since 2000



本公司位于以仙鹤飞来越冬而著名的充满大自然气息的鹿儿岛的出水地区,公司的代表品牌为正宗甘薯品牌烧酒“萨摩木挽”。我们精选南九州产的甘薯-黄金千贯和北萨的名山-紫尾山系的清泉作为原料,由熟练的酿酒师傅精心酿制而成。

**见** 全年 (制造时期为8月-12月)  
**营** 8:30~17:30 (参观时间为9:00-16:30) \*要预约  
**休** 星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
**定** 50名  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0996-62-0043  
**HP** <http://www.unkai.co.jp>  
 899-0203 出水市上靖渊532-1

休息区 日语导游 无障碍 停车场



**萨摩木挽**  
 让你感受自然的甘甜和浓烈醇厚的味觉。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加水 加热水



**萨摩木挽 配以黑酒曲**  
 馥郁的香气和爽快的味觉是此酒的特征。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰 加水



**萨摩古秘**  
 浓厚而醇和,经过精炼而成的味觉是此酒的特征。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰 加水 加热水 直接饮用

### 4 出水酒造股份有限公司

Since 1950



2013年在出水市兴建了新公司和新工场。在鹿儿岛的美丽的自然环境里,秉承祖代相传的酿制方法,不断改良革新新技术,致力为顾客提供更加美味的烧酒。

**见** 全年  
**营** 9:00-17:00 (参观时间为10:00-17:00,最后的入馆时间为16:00)  
**休** 全年开放  
**定** 无 (团体要预约)  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0120-269-213  
**HP** <http://www.izumi-syuzou.co.jp>  
 899-0208 出水市文化町358

休息区 日语导游 无障碍 停车场



**出水之黑鹤**  
 以黑酒曲酿制,因此味道醇厚浓郁,是喜好烧酒人士们钟爱的味道。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加热水



**出水之舞姬**  
 一瓶同时拥有圆润醇厚和清爽味觉的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰 加水 调鸡尾酒



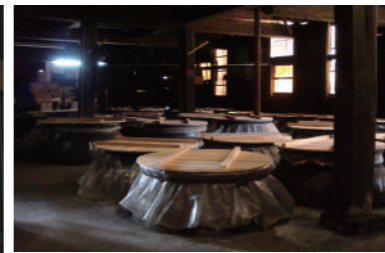
**泉之国**  
 使用伊佐米制成的米酒曲酿制的烧酒。并存放在酒瓮中3年让它充分熟成的古酒。

[900毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰 加热水 直接饮用

### 5 神酒造股份有限公司

Since 1872



从1872年创业以来,一直保持传统的酒瓮酿造技术,在埋于土地里的酒瓮中装料与酿制烧酒。此外,本公司积极培育年轻的杜士,员工们一边稳守传统技术,一边不断地研究开发新的技法,努力推进品质,向更高的目标前进。

**见** 全年 (制造时期为9月-翌年6月)  
**营** 8:00~17:00 (参观时间为8:00-16:00) \*要预约  
**休** 星期天,假期 (非制造时期的星期六),盂兰盆节,新年前后  
**定** 30名  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0996-82-0001  
**HP** <http://www.kami-shuzo.co.jp>  
 899-0401 出水市高尾野町大久保239

休息区 日语导游 无障碍 停车场



**千鹤**  
 此酒是当地人爱喝的品牌烧酒的代表。味道浓烈醇厚,清新而甘甜。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加水 加热水



**薯神**  
 甘薯的清甜和小麦的芳香交织成绝妙配搭的品牌风味。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰 加水



**飞来**  
 精选出水产的品牌大米“日之光”和品牌甘薯“黄金千贯”作为原材料酿制而成的极品烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加水 加热水

### 6 福德长酒类股份有限公司 萨摩工场

Since 2002



福德长酒类萨摩工场位于海风清透的阿久根地区。附近是一片无尽的白沙滩和海水浴场,还时常可以看见在黑之瀬户(海峡)的旋流。本公司就是在这么美丽的自然环境中,酿制出“萨摩美人”等品牌甘薯烧酒。

**见** 全年 (制造时期为9月-翌年2月)  
**营** 8:30~16:30 \*要预约  
**休** 星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
**定** 8名  
**试** 有 **售** 没有  
**电** 0996-64-3290  
**HP** <http://www.oenon.jp/satsumabijin>  
 891-1131 阿久根市肋本432-1

休息区 日语导游 无障碍 停车场



**萨摩美人**  
 味道清醇,入口柔顺绵长。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰 加水 加热水 直接饮用



**萨摩美人黑酒曲**  
 带有甘薯本身的清甜风味,味道浓郁醇厚。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰 加水 加热水 直接饮用



**阿久根之华**  
 清新爽口,柔顺醇和的风味。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法  
加冰 加水 加热水 直接饮用

## 7 鹿儿岛酒造股份有限公司 黑瀨杜士传承藏

Since 1987



黑瀨杜士集团的黑瀨安光先生,为了向世人推广更多有关萨摩烧酒的信息,继承了祖业创立了此工场。黑瀨的技术得到了高度评价,更被称为“现代的名工”酿酒师。工场内使用8种不同种类的酒曲酿造本格(正宗)烧酒。作为继承黑瀨杜士的传统祖业而在业界不断致力发展。

**见** 全年(制造时期为9月-翌年1月)  
**营** 8:00~17:00(参观时间为9:00-16:00)  
**休** 星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
**定** 20名(\*团体要预约)  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0996-72-0585  
**HP** <http://www.kagoshimasyuzou.jp>

899-1616 阿久根市荣町130



薩摩諸白

鹿儿岛传统的本格烧酒的核心名酒品牌。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用



烤薯黑瀨

以烧烤的甘薯作为原料酿制的烧酒。能让你同时享受烧酒与烤甘薯般的甘香和美味的感受。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水 直接饮用



黑瀨安光

酿酒的酒曲是选用了S型酒曲和酿制清酒用的黄酒曲。此烧酒是由冠称“现代名工”的黑瀨安光师傅的浑身倾力之作。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 直接饮用

## 8 轴屋酒造股份有限公司

Since 1910



本公司由鹿儿岛县里少数的几位女性酿酒师为首,带领着年轻的学徒员工,每年都一边积极地尝试新挑战,一边以本公司种植的萨摩甘薯为原料,酿造让顾客放心安全饮用的烧酒。本酒厂的生产是慢工出细货,主要以生产第四代酿酒师经时调制的“黑酒曲”而酿成的烧酒,以及最早的公司品牌“紫尾之露”为主。

**见** 全年(制造时期为9月-12月)  
**营** 8:00~17:00(参观时间为9:00-16:00)\*要预约  
**休** 星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
**定** 50名  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0996-54-2507  
**HP** <http://www.jikuya-shuzo.co.jp>

895-1807 萨摩郡萨摩町平川1427



紫尾之露

本公司历史最悠久的品牌,味道始终如一的甘薯烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加热水



轴屋 采用安纳甘薯

采用本公司的农地种植的安纳甘薯作为酿酒的原料。带出了甘薯独有的浓烈而甘甜味道。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰



紫尾之露 经典

控制过滤的精度使酒液中留有原料的沉淀物。带出了原料风味十足的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加热水

## 9 小牧酿造股份有限公司

Since 1909



超过百年以上的酿酒历史的公司,一直秉承创业当时的酿制方法,坚持使用酒瓮式装料酿法制酒。希望通过本格烧酒加深人与人之间的交流,公司员工每天都以感谢与大家结缘的心情去酿制每一瓶的产品。

**见** 全年(制造时期为9月-12月)  
**营** 8:30~17:30(参观时间为10:00-17:00)\*要预约  
**休** 星期六,星期天,假期(制造期间不休息),盂兰盆节,新年前后  
**定** 20名  
**试** 没有 **售** 没有  
**电** 0996-53-0001  
**HP** <http://komakijozo.co.jp>

895-1816 萨摩郡萨摩町时吉12



伊势吉-东

略带甘甜而甘薯香气飘逸的烧酒。用热水对饮能带出酒中的甘甜味。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加热水



小牧

此烧酒拥有浓厚醇和的风味,芳醇的香气。无论以热开水或开水调喝,都美味无穷。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水



一尚 银

使用自100多年前繁殖而留下的酒曲菌和酵母菌酿制而成的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水

## 10 山元酒造股份有限公司

Since 1912



酿造百年 舌上飞舞的历史  
 创业于1912年,印证着昭和,平成各个时代的历史。通过不断地钻研和磨练传统的技术,在每一个时代都酿造出令大众赞赏的烧酒,以巩固了现今卓越品质的品牌商品。

**见** 全年(制造时期为8月-12月)  
**营** 8:00~17:00 \*要预约  
**休** 星期六(不定期),星期天,假期,盂兰盆节,新年前后

**定** 无  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0996-25-2424  
**HP** <http://www.satsuma-godai.co.jp>

895-0066 萨摩川内市五代町2725



萨摩黑五代

使用黑酒曲酿制的“萨摩黑五代”酒味独特醇厚,口感清爽透心。是本格(正宗)烧酒中的“黑”派风味。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水



藏之神

入口甘甜而芳香醇和本格(正宗)烧酒。荣获2013年度的鹿儿岛县本格烧酒评鉴会的总裁判。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水



甘薯烧酒 五代梅酒

酒味浓郁,梅子的酸味和甘薯烧酒的甘甜味正好调和适中。

[1,800毫升/12度]

推荐的饮用方法

加冰 直接饮用

## 11 灵木 (Ogatama) 酒造股份有限公司

Since 1894



虽然是砖瓦制细小的人手操作的酒厂,却承继了传统的酒瓮装料,酒瓮熟成的酿酒技术。以传统的古式酒瓮装料酿制而成的“铁干”烧酒,无论对原料和水都有严格要求。此商品是凝聚了酒厂师傅心血的“臻品”。

**见** 全年 (制造时期为8月-12月)

**营** 8:00~17:00 \*请预约参观

**休** 星期六 (不定期), 星期天, 假期, 盂兰盆节, 新年前后

**定** 无

**试** 有 **售** 有

**电** 0996-22-3675

**HP** <http://www.ogatama.co.jp>

895-0005 萨摩川内市永利町2088



甘薯

**铁干**

香醇, 柔顺圆润, 味道醇厚余味持久。使用传统古式的瓮缸酿制的烧酒。更荣获2013年度的鹿儿岛县本格烧酒评鉴会的总裁奖。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用



甘薯

**铁干黑**

使用黑酒曲酿制的“铁干黑”, 能让您享受甘香醇和风味的萨摩甘薯烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用



甘薯

**蛮酒之杯**

以传统方法酿制的瓮缸储藏的古酒。香气芬芳醇和, 入口的美妙感觉是其他同类烧酒无法比美的。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用

## 12 田苑酒造股份有限公司

Since 1890



在1982年, 经过26年的研究, 终于成为了日本首家以木桶长期储藏小麦烧酒的酒厂。之后, 更以“长期储藏”和独创的“音乐酿制过程”与其他的陈年酒划区区分, 酿制了同业中独一无二的商品。

**见** 全年

**营** 9:00~17:00 (参观时间为9:00-16:00)

**休** 星期六, 星期天, 假期, 盂兰盆节, 新年前后

**定** 80名 (团体要预约)

**试** 有 **售** 有

**电** 0996-38-0345

**HP** <http://www.denen-shuzo.co.jp>

895-1295 萨摩川内市樋脇町塔之原11356-1



甘薯

**田苑 甘薯 使用黑酒曲**

只采用黑酒曲和鹿儿岛产的黄金千贯为酿制原料。通过低温发酵, 酿制过程播放音乐等独创的酿造技术, 酿制出浓郁醇厚, 薯香飘逸的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水



甘薯

**五百年藏**

学习了萨摩传统的烧酒酿制方法, 使用从创业当时一直小心使用的酒瓮缸, 经过长期储藏而熟成的甘薯烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水



麦

**田苑 金**

此酒是只取经过3年以上的时间慢慢熟成的原酒液的奢侈品。所以是特别珍贵的小麦烧酒。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用

## 13 股份有限公司祁答院蒸馏所

Since 1902



日本最早以木槽酿制烧酒的酒厂。酿酒师傅小心翼翼地自制酒曲放进木槽, 以木桶蒸馏器慢慢地蒸馏之后, 再存放在酒厂的洞窟中静静地让它储藏和熟成的烧酒。这样烧酒的味道就更加细腻醇厚。

**见** 全年 (制造时期为8月-翌年6月)

**营** 9:00~17:00

**休** 新年

**定** 30名 (可根据预约状况调整)

**试** 有 **售** 有

**电** 0996-31-8115

**HP** <http://www.imoshochu.com/imuta>

895-1502 萨摩川内市祁答院町藪牟田2728-1



甘薯



**野海棠**

使用手制的酒曲, 加入木槽中装料, 以木桶蒸馏, 再存放于洞窟中储藏而成的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水 直接饮用



甘薯



**手制青潮**

为本酒厂的代表品牌。是拥有浓郁醇厚的味道的手制甘薯烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用



甘薯



**旭日初升**

以木桶装料, 人手酿制的甘薯烧酒。可让您享受清新醇和的风味。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水 直接饮用

### TOPIC 3

## 美味健康法

### 减肥人士的恩物! 零糖分!

对于注重体形, 觉得“喝酒容易发福而不敢喝”的朋友, 那么烧酒就非常合适您! 因为烧酒的糖分为零, 相对啤酒和日本酒更不容易发胖。还有, 喝烧酒的时候, 可以根据个人的体质和健康状况, 自由地调整你的饮用方法也是它的长处之一。当然, 不能过分饮用和吃太多油腻的饭菜。请挑选合适烧酒的均衡菜肴, 保持健康的体态吧!

**啤酒**



1罐大概(500ml)

约 16 克

**日本清酒**



大概1瓶(1合)

约 8 克

**烧酒**



以热水调饮 无论喝多少糖分都是

0 克

### 烧酒可以预防血栓病!?

饮用“本格烧酒”时分泌的酵素, 能溶解血液里的血栓(血块), 从而达到预防“血栓症”的效果。据说烧酒的效果比葡萄酒还要高1.5倍。血栓是引起心梗塞和脑梗塞的可怕原因之一。如果您能适量地饮用烧酒, 那么它能帮助您拥有健康的身体。

### “饮用时间”最好是假日的傍晚吗?

在假日最后一天的晚上, 有没有感到“明天要继续工作”的沉重? 如果回答“有”的人士, 那么您要非常注意了! 压力是能使血管堵塞的原因之一。心梗塞等血栓堵塞的病症, 往往发生在一周的开始。事实证明了适量地喝酒能消除压力。因此推荐各位, 在假期的晚上, 何妨适量地饮用本格烧酒, 高效地溶解你的压力危机呢?

# 始良/雾岛地区

## 雾岛艺术森林公园

优秀的艺术作品和自然融为一体,是一个名副其实的郊外露天美术馆。您可以沿着长约2公里的园内路径慢慢地细心鉴赏四周的艺术品,用手去触摸,旁坐,或静观园中的每一件艺术作品。

始良郡涌水町木场6340-220

☎ 0995-74-5945



### 蒲生大樟树

这棵巨大的樟树树龄估计有1,500年,树干的周围有24.22米宽。在1988年,被日本环境厅评定为日本最巨大的樟树。更是国家指定的特别天然纪念物。树形巨大强壮而优美。

始良市蒲生町上久德2259-1

☎ 0995-52-9029

(蒲生八幡神社)



### 历史国道白银坂

江户时代,白银坂是萨摩藩国的主要街道,作为从鹿儿岛城下通往熊本便捷的萨摩街道“大口筋(主要路线)”中的难关而为人所熟悉。

始良市胁元

☎ 0995-66-3111

(始良市工商观光科)



## 雾岛温泉之乡

拥有天孙降临神话传说的雾岛群山的怀抱中,涌出绵绵不断的温泉水,这里便是雾岛温泉之乡。它位于海拔600米-850米之间,各个温泉的水质各异不同,对各种的症状有舒缓的功效。

雾岛市牧园町高千穗

☎ 0995-45-5111

(雾岛市观光科)



## 雾岛神社

为了祭奠建国神话里的主人公“琼琼杵尊”而建造的雾岛神社,是创建于6世纪的历史悠久的古老神社。

雾岛市雾岛田口2608-5

☎ 0995-57-0001



## 壶(瓮)田黑醋

用大瓮缸在户外长时间发酵而成的黑醋,是传统制造黑醋的方法。在福山町生产的黑醋被认证为“正宗产地”的商品。

雾岛市福山町

☎ 0995-45-5111

(雾岛市观光科)

## 股份有限公司 雾岛町蒸馏所

Since 1911



本公司位于雾岛连山和高千穗峰的山脚,以100多年前创业时一直使用的传统瓮缸和鹿儿岛县产的萨摩甘薯,还有雾岛山的天然水作为原料酿制的高品质烧酒。本酒厂领取了国际品质规格ISO9001的认证。还致力于和农业法人光明农村一起合作生产酿酒用原料的农作物。

见 全年(制造时期为8月-翌年6月)

营 9:00~17:00

休 新年期间

定 20名(20名以上要预约)

试有 售有

电 0995-57-0865

HP <http://www.akarui-nouson.jp>

899-4201 雾岛市雾岛田口564-1



甘薯



### 瓮缸烧酒 光明农村

选用鹿儿岛产的萨摩甘薯和传统的瓮缸装料法酿制的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水 直接饮用

甘薯



### 烤甘薯烧酒 农家媳妇

使用烧烤过的“黄金千贯”的品牌甘薯,在瓮缸中装料酿制的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水 直接饮用

果酒



### 农村的蓝莓

以甘薯烧酒为主,加上百分百雾岛生产的蓝莓果酒。

[720毫升/12度]

推荐的饮用方法

直接饮用

## 锦滩酒造股份有限公司

Since 1985



创业者河内源一郎先生,成功地分离了酿制烧酒专用的“河内菌”。直到现在,日本国内80%的烧酒都用它来制造。第3代秉承了有近代烧酒之父之称的“河内源一郎”先生的遗志,开放了酒曲菌的工场,让大众可以参观烧酒的制造过程。

见 全年(甘薯烧酒的制造时期为9月-12月)

营 8:30~18:00

休 12月26日~29日

定 无(团体要预约)

试有 售有

电 0995-58-2535

HP <http://www.praha-gen.com>

899-6404 雾岛市沟边町麓876-15



甘薯



### 一业之恋日记

以黑酒曲酿制的风味芳醇而甘香的甘薯烧酒。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

米



### 萨摩自显流

复制了江户时代由岛津家酿造的米酒。是高级的贵族烧酒。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰

椰枣



### 隼人之泪

复制了世界最古老的蒸馏酒“椰枣”烧酒。

[720毫升/30度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 调鸡尾酒

### ③ 日当山酿造股份有限公司

Since 1920



本公司在1920年由10几名有志之士创业而成。继承了创业时杜士独自の酿造技术,使用充满大自然气息的雾岛山中涌出的天然地下水,制造了白酒曲,黑酒曲,和黄酒曲,并不断追求酿制更美味的本格烧酒。

**见** 全年 (偶有不可参观的日子,制造时期为9月~11月)  
**营** 8:00~17:00 (参观时间为10:00-15:00) \*要预约  
**休** 星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
**定** 10名  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0995-42-0315  
**HP** <http://www.hinatayamajyouzou.com>  
 899-5114 雾岛市隼人町西光寺649



**朝日**  
 自创业以来,一直酿造至今的味道浑厚而稳定的烧酒。

[1,800毫升/25度]  
 推荐的饮用方法  
**加冰 加水 加热水**



**千秀**  
 充满清新果味,入口香醇的烧酒。

[1,800毫升/25度]  
 推荐的饮用方法  
**加冰 加水 直接饮用**



**浊黑**  
 让你享受甘薯本来的清甜味,味道浓厚而香醇的烧酒。

[1,800毫升/25度]  
 推荐的饮用方法  
**加冰 加水 加热水**

### ④ 有限公司中村酒造场

Since 1888



本公司所有品牌的烧酒,全部以人手操作,在酒瓮装料的传统酿制酒厂。  
 公司规模虽小,但以阿多杜士-上堂园孝藏为首,引领所有员工不断地努力,精益求精地酿制让顾客满意的烧酒。

**见** 全年 (请预约时确认,制造时期为9月-12月)  
**营** 8:00~17:00 (参观时间为10:00-16:00) \*要预约  
**休** 盂兰盆节,新年前后  
**定** 10名  
**试** 没有 **售** 没有  
**电** 0995-45-0214  
**HP** <http://nakamurashuzoujo.com>  
 899-4315 雾岛市国分1915



**中村**  
 拥有人手制造,酒瓮装料的独特醇和的甘薯风味。余香持久绵长。

[1,800毫升/25度]  
 推荐的饮用方法  
**加冰 加热水**



**玉露 翁仙人**  
 浓厚的甘薯香气和白酒曲独有的特性,让甘薯的甘香美味慢慢地在口中荡漾。

[1,800毫升/25度]  
 推荐的饮用方法  
**加热水**



**玉露 黑**  
 用黑酒曲酿制而成的烧酒,使味道浓烈醇厚。特别合适与鹿儿岛的甜酱油所做的小菜一起享用。

[1,800毫升/25度]  
 推荐的饮用方法  
**加冰 加热水**

### ⑤ 国分酒造股份有限公司

Since 1970



位于雾岛群山的川原溪谷边上的国分酒造公司,以安田宣久杜士独自の酿造手法,在业界中首创了甘薯百分百的烧酒“甘薯酒曲 薯”和使用100多年前的甘薯“蔓无源氏”所制成的烧酒。至今仍不断地追求制作精益求精的品牌烧酒。

**见** 全年 (制造时期为9月-11月)  
**营** 8:00~17:00 (参观时间为8:00-16:00) \*要预约  
**休** 星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
**定** 10名  
**试** 有 **售** 没有  
**电** 0995-47-2361  
**HP** <http://www.kokubu-imo.com>  
 899-4303 雾岛市国分川原1750



**甘薯酒曲 薯**  
 完全不用米酒曲,改用甘薯酒曲酿造的,业界首创的百分百甘薯烧酒。

[1,800毫升/26度]  
 推荐的饮用方法  
**加冰**



**蔓无源氏**  
 使用100多年前的甘薯“蔓无源氏”,以大正年代的手法酿造的烧酒。

[1,800毫升/26度]  
 推荐的饮用方法  
**加热水**

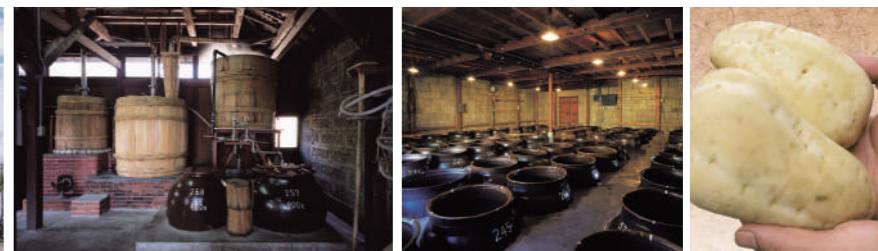


**安田**  
 使用100多年前的甘薯“蔓无源氏”酿造而成的甘薯百分百的烧酒。

[1,800毫升/26度]  
 推荐的饮用方法  
**加冰**

### ⑥ 白金酒造股份有限公司

Since 1869



本公司位于鹿儿岛市到樱岛北面,朝向锦江湾的沿海地区,创业于1869年。在丰富乡的大自然环境中,一直采用创业当时的制法酿造烧酒。在2001年,人手操作的酒厂“石藏”被指定为国家的登录有形文化财产。

**见** 全年 (预约时需确认,制造时期为9月-12月)  
**营** 8:00~17:00 (参观时间为10:00-15:00) \*要预约  
**休** 星期六,星期天,假期 (预约时需确认),盂兰盆节,新年前后  
**定** 25名  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0995-65-2103  
**HP** <http://www.shirakane.jp>  
 899-5651 始良市肋元1933



**白金乃露**  
 从1912年开始出售的长寿商品。

[1,800毫升/25度]  
 推荐的饮用方法  
**加水 加热水 直接饮用**



**白金乃露 黑**  
 本公司的产品中最受欢迎的商品。

[1,800毫升/25度]  
 推荐的饮用方法  
**加冰 加水 直接饮用**



**手制烧酒 石藏**  
 纯手制的甘薯烧酒。是烧酒正宗派中的极品。

[1,800毫升/25度]  
 推荐的饮用方法  
**加冰 加热水 直接饮用**

# 大隅地区

## 鹿屋玫瑰园

占地面积8公顷的花园内,大约种有5万株的玫瑰花,是日本最大型的玫瑰园之一。春秋两季更主办“玫瑰花节”活动。

鹿屋市滨田町1250

☎ 0994-40-2170



## 大川原峡

大川原峡位于大淀川的上流部分,被称为曾于八景之一的名胜。河流两旁,大大小小的岩石一直蜿蜒2公里之长,形成了美丽的溪谷。

曾于市财部町下财部6472

☎ 0986-74-2555

(大川原峡夜营管理事务所)



## 道之站 垂水汤足馆

长达60米的免费足浴温泉。旁边的配套设施,让你可以选购四季不同的新鲜蔬菜和水果,还有海产品等。

垂水市牛根庵1038-1

☎ 0994-34-2237



## 荒平天神

位于风光明媚的68号县道线海边的神社,建立在海里像小岛一样突出在岩石山(天神岛)上。是为了纪念学问之神-菅原道真而兴建的神社。

鹿屋市天神町

☎ 0994-31-1121

(鹿屋市工商观光科)



## 神川大瀑布公园

落差25米,宽35米,气势壮观,让人感受到它强大的能源动力,久看而不厌的大瀑布。那飞溅的流水,使周围的空气都充满了负离子。

肝属郡锦江町神川2382

☎ 0994-22-3022

(锦江町策划科)



## 大慈寺

兴建于1340年的历史悠久的古老寺院。门前的仁王像和其他文物等,全是从创建以来一直保存下来的贵重文化财产。

志布志市志布志町2-1-19

☎ 099-472-2224

(志布志市综合观光案内所)

## 1 木场酒造有限公司

Since 1912



由木场清次郎先生创业时到现在的第四代,一直继承了他直接传授的酿造方法。虽然是只有一个社士的细小工场,从装料到熟成倾注了他所有心血和热情。本公司的本格甘薯烧酒,是别具一格的“一人酒厂”。



甘薯



### 一人藏

味道甘甜的烧酒。甘薯的余香悠长而持久。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 直接饮用

甘薯



### 丹宗

保持了传统甘薯独特味和香醇的烧酒。浓烈醇厚的甘薯风味和香气。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 直接饮用

甘薯



### 木场黑酒瓮装料

带出了黑酒曲本身特征,味道醇厚,柔顺圆润的自然风味。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用

## 2 丸西酒造合资公司

Since 1916



本公司一直使用创业当时装料用的酒瓮,还有大隅产的甘薯作为烧酒的原料。虽然酒厂的规模很小,但是酿酒师傅对于制造每一瓶的烧酒都倾尽了爱心和努力。



甘薯



### 百年瓮装 蓬乃露

创业当初的品牌烧酒。轻柔而清醇的味觉中,淡淡的甘薯甜味在口中弥散,持久绵长。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用

甘薯



### 从前从前

把原酒存放3年以上让它完全熟成的古酒。酒瓶上的商标纸采用了日本的手抄和纸。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用

甘薯



### 小小的酒厂 倾力酿制的烧酒

恰到好处地带出了甘薯的甜美,清醇爽快,饮后留香的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用

见 全年(制造时期为9月-12月)

营 8:00~17:00

休 隔周的星期六,星期天,假期,孟兰盆节,新年前后

定 30名

试 有 售 有

☎ 099-475-0111

HP <http://www7.ocn.ne.jp/~marunisi>

899-7503

志布志市有明町蓬原1397-1



孟兰盆节...8月13日~15日



### 5 若潮酒造股份有限公司

Since 1968



每年的8月下旬到11月下旬,在本公司的用地里的“木樽蒸馏所千刻藏”的木桶蒸馏工场内,可让来客参观酒瓮缸装料,用木桶蒸馏的酿制过程。此外,还可以参观长达60米的隧道储存库,商店,和试饮等。

**见** 全年(制造时期为8月中旬-12月)  
**营** 8:00~17:00(参观时间为8:00-16:30) \*要预约  
**休** 星期六(不规则),星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
**定** 一次45名(可以商量并调整时间)  
**试有 售有**  
**电** 099-472-1185  
**HP** <http://www.wakashio.com>  
899-7104 志布志市志布志町安乐215



**萨摩若潮**  
拥有白酒曲本身的清爽柔和的口感,入口醇和的甘薯烧酒。  
[1,800毫升/25度]  
推荐的饮用方法  
加水 加热水

**萨摩黑若潮**  
拥有黑酒曲本身的深厚浓烈的特性,酒质甘甜而醇厚。  
[1,800毫升/25度]  
推荐的饮用方法  
加水 加热水

**萨摩黄若潮**  
以黄酒曲酿制的甘薯烧酒,并发挥了黄酒特有的芬芳醇和的甜味。  
[1,800毫升/25度]  
推荐的饮用方法  
加水 加水

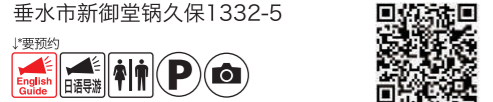
### 3 八千代传酒造股份有限公司

Since 1928



本公司位于在萨摩甘薯的著名产地鹿儿岛,以自家种植的优良萨摩甘薯和猿城溪谷的优质地下水为原料,在瓮缸中酿制而成,功夫考究的烧酒。还有,本公司的第一代杜士在制造酒曲的技术上,荣获了2009年(平成21年)度,业界首个的“现代名工”大奖。

**见** 全年(制造时期为8月下旬-翌年2月)  
**营** 9:00~17:00 \*要预约  
**休** 第2,第4周的星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
**定** 100名  
**试有 售有**  
**电** 0994-32-8282  
**HP** <http://www15.synapse.ne.jp/yagishuzou>  
891-2111  
垂水市新御堂锅久保1332-5



**八千代传(白)**  
使用本公司栽培的萨摩甘薯和自制的白酒曲,在瓮缸中装料酿制而成的臻品。  
[1,800毫升/25度]  
推荐的饮用方法  
加水 加热水

**白千代传(黑)**  
使用本公司栽培的萨摩甘薯和自制的黑酒曲,在瓮缸中装料酿制而成的臻品。  
[1,800毫升/25度]  
推荐的饮用方法  
加水 加水 直接饮用

**熟柿**  
一年一次限量生产的品牌烧酒。是备受好评的人气商品。  
[1,800毫升/25度]  
推荐的饮用方法  
加水 加热水 直接饮用

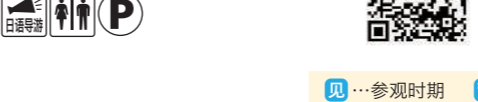
### 6 新平酒造股份有限公司

Since 1896



本公司的所有员工都谨记着“自己在制造让顾客入口的商品”的责任,贯彻执行原料和制造过程中的品质管理,决不偷工马虎,努力不懈向着制造甘薯烧酒的新金字塔而努力工作。

**见** 全年(制造时期为9月-12月)  
**营** 8:00~17:00(参观时间为9:00-16:00) \*要预约  
**休** 星期天,盂兰盆节,新年前后  
**定** 40名  
**试有 售有**  
**电** 099-476-0024  
**HP** <http://www.shinhira.co.jp>  
899-7304 曾于郡大崎町横瀬2366

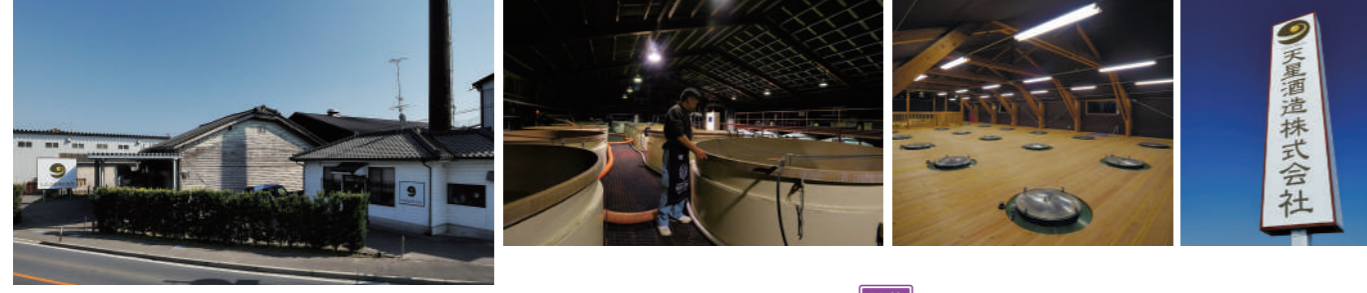


**大金之露**  
无论用料和制造过程,都用最好的,保持最高品质的优质商品。  
[1,800毫升/25度]  
推荐的饮用方法  
加水 加水 加热水 直接饮用

**金计佐**  
以传统的酒瓮装料,木桶蒸馏器,锡蛇管等传统的方法蒸馏而成的优质产品。  
[1,800毫升/25度]  
推荐的饮用方法  
加水 加水 加热水 直接饮用

### 4 天星酒造股份有限公司

Since 1901



在2010年2月,公司的名称从“老松酒造”改为“天星酒造”,而公司的商品也因此焕然一新。本公司以独创的“早垂蒸馏”的方法,制造出高品质的新商品,同时也不断开发研制受世界各国人士所爱饮的商品。

**见** 全年(制造时期为9月-12月)  
**营** 8:00~17:00(参观时间10:00-15:00) \*要预约  
**休** 星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
**定** 10名  
**试有 售有**  
**电** 099-477-0510  
**HP** <http://tensei-shuzo.com>  
899-7301 曾于郡大崎町菱田1270



**天星宝醇 金**  
由本公司独创的“早垂蒸馏”法酿造而成的甘薯烧酒。风味浓厚香醇。  
[720毫升/42度]  
推荐的饮用方法  
直接饮用 调鸡尾酒



## 7 大海酒造股份有限公司

Since 1975



由大牟礼良行酿酒师傅为主,选用了位于大隅半岛鹿屋市的合作农家生产的萨摩甘薯为酿酒的原料,制成令顾客放心安全饮用的烧酒。



### 萨摩大海

标准型的甘薯烧酒。最适合以热水调饮。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加水 加热水



### 大海苍苍

控制了甘薯浓厚香甜的特性,使烧酒的甘甜清爽的香醇味恰到好处。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水



### 蔷薇的礼物

选用了“鹿屋玫瑰园”栽种的蔷薇(玫瑰)为原料的烧酒。

[300毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水

- 见** 全年(制造时期为9月-11月)  
**营** 8:00~17:00(参观时间为9:00-16:00) \*要预约  
**休** 星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
**定** 10名  
**试** 有 **售** 没有  
**电** 0994-44-2190  
**HP** <http://www.taikai.or.jp>

893-0016 鹿屋市白崎町21-1



## 8 小鹿酒造股份有限公司

Since 1971



本公司与农业法人小鹿农业生产组合联手,从种植萨摩甘薯到酿制甘薯烧酒贯彻进行,酿制出香醇的甘薯烧酒,余香绵长持久。是每天晚饭都不可缺少的烧酒。



### 小鹿

最适合在晚饭时饮用,味道清爽甘甜,百喝不厌。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加热水



### 小鹿黑

使用了强烈而浓厚的黑酒曲酿制,是令人爱不释手的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加水 加热水



### 蓝蜻蜓

像水果一般的香醇,容易入口,余韵绵长。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水

- 见** 全年(制造时期为8月中旬-11月中旬)  
**营** 8:00~17:00(参观时间为9:00-15:00) \*要预约  
**休** 星期天,假期(星期六的休息不规则),盂兰盆节,新年前后  
**定** 40名(要咨询)  
**试** 有 **售** 没有  
**电** 0994-58-7171  
**HP** <http://www.shochu-kojika.jp>

893-1101 鹿屋市吾平町上名7312



## TOPIC 4

# 萨摩烧酒

## 萨摩的传统 别具匠心

SATSUMA  
SHOCHU

萨摩烧酒是指使用鹿儿岛县生产的优质萨摩甘薯为原料,在鹿儿岛县内制造,装瓶的本格(正宗)烧酒。

萨摩烧酒与葡萄酒的“波而多(红酒)”,“香槟酒”,威士忌的“苏格兰特产”等同样,在WTO(世界贸易机构)得到了国际认同,把“萨摩”作为原产地的标记。这就证明烧酒承继了萨摩的传统和文化,得到了世界的公认和评价。

黑蝶贝的标记就是萨摩烧酒的品牌认证标志。

在鹿儿岛县内,有超过80多家萨摩烧酒的制造工场,虽然都称为萨摩烧酒,但是各家所选用不同的甘薯品种,酒曲菌,蒸馏方法等,因此酿制出香气与味道各具特色的烧酒。还有,当中的餐用酒,适合与日本菜,西餐,中餐等多国料理一起享用。

请你也一起来享用源自南国地区-鹿儿岛的大自然中培育的原料,配以传统的匠心技术酿制而成的萨摩烧酒吧!

# 奄美黑糖烧酒

## 浓缩了奄美的自然美味



奄美黑糖烧酎

“黑糖烧酒”是只有在日本的鹿儿岛县奄美群岛才能制造生产的美酒。以奄美群岛,太阳和大海构成的标志(地方团体的商标),就是奄美黑糖烧酒的记认标志。

喝进口里,黑糖的轻柔甘香慢慢地在口中渗透。黑糖烧酒是采用黑糖加用米酒曲一起制造的,增添了大米的风味,芳醇而浓厚的味道。因为它入口柔和,最适合第一次喝酒的人士和受女性们的欢迎。

请您也来一起品尝黑糖烧酒,感受一下奄美的大自然和热情吧!推荐大家品尝的时候,可以加冰或者加热水,还有加石榴汁等调教的鸡尾酒也不错。因为它是本格(正宗)烧酒,所以虽然用黑糖为原料,但酒中的糖分还是为零!饮用后的第二天也不会感到难过,对美容与健康都有好处的黑糖烧酒因此得到了大家的好评。在日语里,5月9号,10号的发音与“黑糖”的发音非常相近,因此被定为“奄美黑糖烧酒之日”。



# 种子岛/屋久岛地区

## 白谷云水峡

在照叶树林中的白谷川沿岸的步行道上,布满了罕见的凤尾草和青苔。重叠的巨石、溪谷和川岸等自然美景,简直就像大自然造就的美丽庭院。

熊毛郡屋久岛町宫之浦岳/石冢国有林内  
电 0997-42-3508  
(屋久岛娱乐森林保护管理协会)



## 浦田海水浴场

蔚蓝的天空,白茫茫的沙滩,美丽的海水浴场和露营的场地。这里是位于鹿儿岛县种子岛的北面,周围被森林环抱的幽静的海湾。

西之表市国上89-4  
电 0997-22-1111  
(西之表市经济观光科)



## 千座之岩屋

被太平洋的激浪冲打而成的天然洞穴。据说洞内很宽,能容下一千人左右,因此而得名。退潮的时候能进入洞内深处参观。

熊毛郡南种子町平山广田  
电 0997-26-1111  
(南种子町企划科)



## 种子岛宇宙中心

占地总面积约970万平方米,是日本最大的火箭发射场。它位于种子岛东南方,面向广阔的海岸,堪称世界最美的火箭发射场。

熊毛郡南种子町大字荃永字麻津  
电 0997-26-2111

## 1 高崎酒造股份有限公司



本公司是位于种子岛地区酿制甘薯烧酒的酒厂公司。用作主要原料的萨摩甘薯,全都使用本地种子岛产的新鲜甘薯。本公司的商品以代表品牌“岛甘露”为首,大部分在本地(种子岛内)市场销售,希望其他地区的顾客也会喜欢。

见 全年(制造时期为9月-12月)  
营 8:00~17:00 \*要预约  
休 星期天,盂兰盆节,新年期间  
定 30名  
试 有 售 没有  
电 0997-25-0707  
HP <http://www.takasakishuzo.com>

891-3102  
西之表市安纳字苗代冈1861-2  
(安纳工场)



### 岛甘露

本公司的代表品牌,带有萨摩甘薯的淳朴甘香的味道,口感圆润,回味无穷。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

### 岛安纳

使用种子岛产的“安纳”品牌甘薯。带有安纳甘薯的浓烈甘甜风味,口感深厚圆润。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

### 岛紫

以种子岛产的紫色甘薯为原料。味道清爽,入口感觉柔顺。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

## 2 种子岛酒造股份有限公司



自1902年创业以来,一直坚持使用的传统“日本酒瓮装料”制法,原料全部使用本公司农园种植的3种甘薯(白丰薯,种子岛紫薯,安纳甘薯),酿制出别具一格的甘薯烧酒。

见 全年(制造时期为9月-12月)  
营 8:00~17:00(参观时间为9:00-16:00)  
休 星期天,假期,盂兰盆节,新年前后  
(也有不规则的休息,需要事前确认)  
定 要咨询  
试 有 售 有  
电 0120-77-0265  
HP <http://www.tanegasima.co.jp>

891-3101 西之表市西之表13589-3



### 储藏熟成 久耀

把储藏熟成的原酒液,包装成当年的新酒推出。烧酒的风味深厚而圆润。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

### 紫 (Yukari)

以种子岛的紫色甘薯酿制而成的烧酒。味道与香气馥郁,甘甜而圆润。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

### 梦尽藏 安纳

以安纳甘薯作原料酿制的烧酒。味道甘甜适中,入口清爽柔顺。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

盂兰盆节·8月13日~15日

### 3 上妻酒造股份有限公司

Since 1926



上妻酒造公司是一家传统细小的酿酒公司。从1926年创业到现在,一直得到当地顾客的好评。多年来坚持酿制让顾客钟爱的烧酒。

**见** 全年(制造时期为9月-12月)

**营** 8:00~17:00(参观时间为9:00-16:00)\*要预约

**休** 星期六,星期天,假期,盂兰盆节,新年前后

**定** 10名

**试** 没有 **售** 没有

**电** 0997-26-0012

**HP** <http://kouzuma-shuzou.com>

891-3701  
熊毛郡南种子町中之上2480



南泉

从创业至今一直酿制的品牌烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加热水



宝满

使用古代的大米“赤米”作为原料,装料时配搭白酒曲酿成的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加热水



紫色浪漫

使用种子岛产的紫色甘薯(种子岛黄金)酿制的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

### 4 本坊酒造股份有限公司 屋久岛传承藏

Since 1872



位于世界自然遗产的屋久岛上的屋久岛传承藏,以传统的人手操作,在酒瓮中装料的独特制法,加上全国罕有的女性杜士,和屋久岛上的名水酿成了充满屋久岛的自然活力的烧酒。

**见** 全年(制造时期为9月-12月)

**营** 9:00-16:30  
(参观时间:4-8月9:00-16:30 / 9月-翌年3月13:00-16:30)\*要预约

**休** 不规则地休息因此需要事前确认

**定** 25名

**试** 有 **售** 有

**电** 0997-46-2511

**HP** <http://www.hombo.co.jp>

891-4311 熊毛郡屋久岛町安房2384



太古屋久之岛

在世界自然遗产的岛屿-屋久岛上,以人手操作,酒瓮中酿制而成的甘薯烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加热水



水之森林

由女杜士-石井律亲手策划,使用屋久岛产的甘薯为原料酿制的烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水



原酒 屋久杉

在酒瓮缸中经长期熟成的甘薯烧酒的原酒液。

[720毫升/37度]

推荐的饮用方法

加冰 直接饮用

#### 萨摩黑陶瓷 (A,E,G,H,I)

含有丰富铁分的鹿儿岛泥土与白沙堆积层、凝固岩块,再加上杂木灰混合调成的釉子,制成朴素而刚健的陶瓷,被昵称为“黑物”。是鹿儿岛居民的生活中爱用的庶民陶器。

A: 烧酒杯 E: 烧酒杯 G: 尖底酒杯 (SoraKyu)

H: 黑酒壶 I: 猪口酒杯

#### 萨摩玻璃 (萨摩切子) (C,D)

由萨摩藩在幕府末年创作的切割有色玻璃的工艺技术。中途曾经一度停产,经过100多年再重新复原。它的特征是在透明的水晶玻璃上加上颜色,再经过切割技术,形成了“朦胧”而有浓淡层次的精美工艺品。

C: 复原(赤红) D: 创作(紫色)

#### 萨摩锡器 (B)

从江户时代开始,已使用在鹿儿岛市锡山所产的锡金属制成锡器的工艺品。这些锡器的特征是拥有锡金属的柔和光泽和重量感,表面像雪梨皮般的独特传统花纹模样。

#### 萨摩白陶瓷 (F)

用白土制成的陶器。被昵称为“白物”的“萨摩白”陶器一向是非常珍贵的工艺品。以前只有藩主才能使用的陶瓷器皿。它那纤细优雅的外观,不仅作为喝酒的瓷器,作为鉴赏收藏品也非常受欢迎。尖底酒杯 (SoraKyu) 是鹿儿岛特有的酒杯。当地人一边喊叫“Sora!”(劝酒的声音),然后“Kyu”的让对方一口干杯喝光,因此得名。

F: 尖底酒杯 (SoraKyu)

## 烧酒与传统工艺品



正宗大岛绢

拥有1300年历史的正宗大岛绢,是日本最传统,历史最悠久的纺织品。它的制作需要经过30多个复杂的工序,花半年到一年以上的的时间,然后几乎大部分的工序都由人手操作。

特约销售店/鹿儿岛品牌专门店 (P5介绍) 邮编892-0821 鹿儿岛市名山町9-1 (鹿儿岛县产业会馆1楼) 电话: 099-225-6120

#### Mujoka酒器 (白萨摩)

正如鹿儿岛方言“可爱”的意思,酒杯的杯口做成心形等形状,设计新颖的酒杯,令人爱不释手。包括黑萨摩陶瓷在内,共有21个陶器窑在制作此酒器。



几乎所有的酒器(酒杯)里,都印有烧酒5:5的刻度标记。

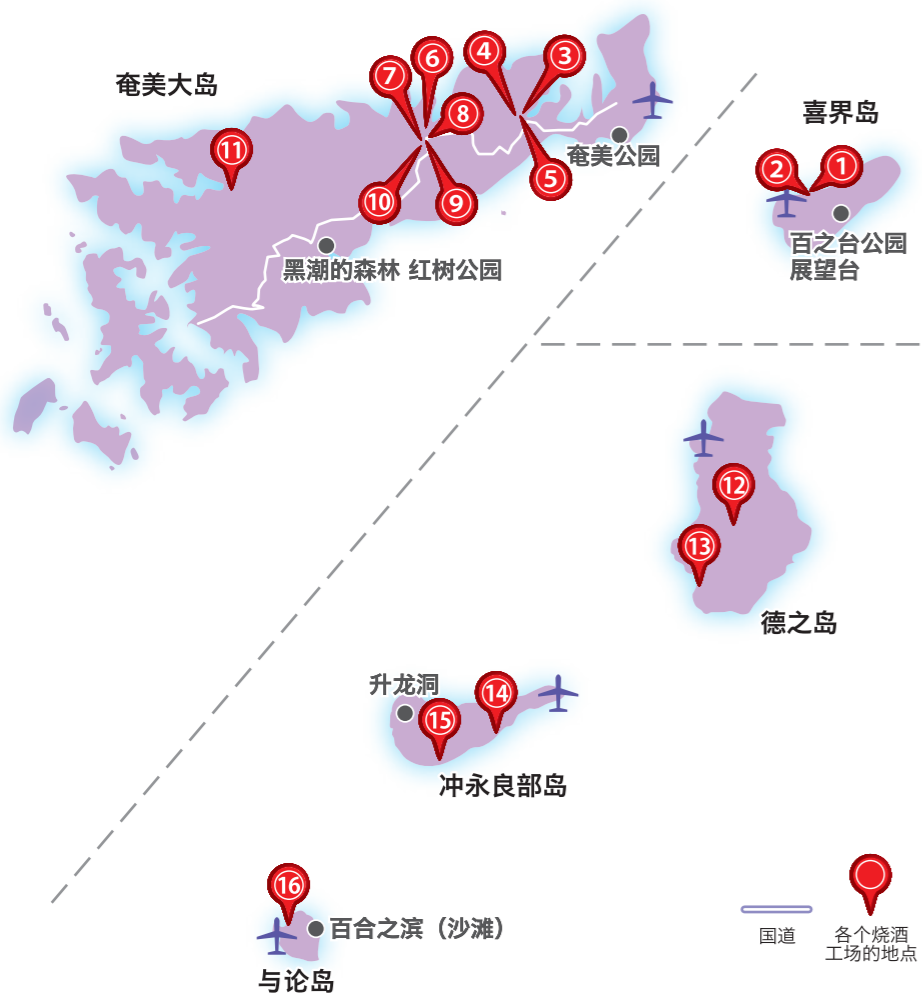
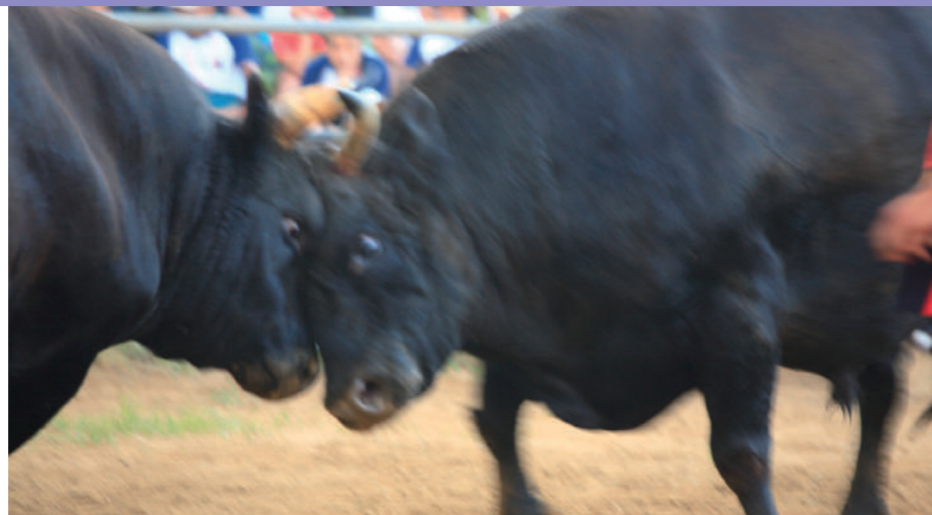
从上面可以清楚看见它的独特的心形设计。

# 奄美群岛地区

## 斗牛

德之岛以斗牛而著名,每年大概举办20场左右的斗牛大赛。在现场观看斗牛的雄姿让人震撼非常。

德之岛岛内  
 电 0997-86-3111  
 (德之岛斗牛联合会事務局(伊仙町企划科内))



### 奄美公园

园内以介绍黑潮流经的地区所孕育的奄美自然、历史和文化、产业等多方面的内容为题。以“奄美之乡”和“田中一村纪念馆”两园区为核心,作为群岛整体的观光据点重点介绍。

奄美市笠利町节田1834  
 电 0997-55-2333



### 黑潮的森林 红树公园

游客可乘坐独木舟或橡皮艇慢慢地在这亚热带茂盛的原始林中游览观赏,不愧是到奄美的一大乐趣。红树森林的空气中散发出的负离子,让人心旷神怡。

奄美市住用町石原478  
 电 0997-56-3355



### 百之台公园 展望台

位于喜界岛的中央地区,海拔203米高,约有700公顷广阔高益的珊瑚礁高台地。在地形平坦的喜界町里,这里是最高的地方。

大岛郡喜界町嘉钝2279  
 电 0997-65-1111  
 (喜界町企划科)



### 百合之滨 (沙滩)

百合之滨在海上出现的缘故,令海水没有一点沉淀的感觉,非常清澈美丽。而每天出现的沙滩数目也不相同,仿佛就像大自然创造的艺术品一样。

大岛郡与论町古里  
 电 0997-97-3111  
 (与论町工商观光科)



### 升龙洞

被鹿儿岛县评定为天然纪念物的升龙洞,洞内的钟乳石不断地扩展而非常美丽。特别是浮石的规模,可称日本之冠。

大岛郡知名町住吉字吉野平川1520  
 电 0997-93-4536

## 1 喜界岛酒造股份有限公司



距离鹿儿岛市南面380公里的奄美群岛中,只有其中的5个岛允许制造黑糖烧酒。它们之间味道的差别是因为酿制过程中不同的储藏时间、发酵和蒸馏的程度等。本公司的商品,全部都经过1年以上的储藏期间。

见 只有星期一、三、五(全年,休息天除外)  
 营 8:00~17:00(参观时间为13:00-16:00)\*要预约  
 休 第2、第4周的星期六、星期天、假期、盂兰盆节、新年前后  
 定 10名  
 试 有 售 没有  
 电 0997-65-0251  
 HP <http://www.kurochu.jp>  
 891-6201  
 大岛郡喜界町赤连2966-12



<p><b>喜界岛</b></p> <p>经过1年以上储藏而成的烧酒。黑糖的甘香风味回味无穷。</p> <p>[1,800毫升/25度]</p> <p>推荐的饮用方法                  加水 加热水 调鸡尾酒</p>	<p><b>队长基德</b></p> <p>把常压蒸馏的原酒液在橡木桶中长期熟成的陈年酒。</p> <p>[720毫升/43度]</p> <p>推荐的饮用方法                  加冰 直接饮用</p>	<p><b>三年睡太藏</b></p> <p>储藏3年以上的陈年老酒。是本公司引以自豪的商品。</p> <p>[1,800毫升/30度]</p> <p>推荐的饮用方法                  加冰 加水 加热水 直接饮用</p>
--	--	---

## 2 朝日酒造股份有限公司



只有在奄美群岛才能酿制的,拥有喜界岛特征的“黑糖烧酒”公司。我们从种植甘蔗开始到装料酿酒,不断地挑战制造优质的商品。并致力通过制酒而对外宣传这美丽的喜界岛。

见 全年(制造时期为10月-翌年7月)  
 营 8:00~17:00 \*要预约  
 休 第2、第4周的星期六、星期天、假期、\*旧历盂兰盆节、新年前后  
 定 15名  
 试 有 售 有  
 电 0997-65-1531  
 HP <http://www.kokuto-asahi.co.jp>  
 891-6202 大岛郡喜界町湾41-1



<p><b>朝日</b></p> <p>是本公司创业以来一直生产的品牌商品。它浓厚的口味和回味无穷的特征都来自原料的风味。</p> <p>[1,800毫升/30度]</p> <p>推荐的饮用方法                  加冰 加水 加热水 直接饮用</p>	<p><b>太阳升之国的名酒</b></p> <p>以本公司自己制造的黑糖为酿制原料,通过5年时间的长期熟成,让你可以感受它的陈年风味。</p> <p>[360毫升/42~44度]</p> <p>推荐的饮用方法                  加冰 加水 加热水 直接饮用</p>	<p><b>南方小岛的贵妇人</b></p> <p>蒸馏黑糖烧酒的时候,只取出最初最香醇的部分。让酒味圆润芳香,醇厚而甘甜。</p> <p>[300毫升/44度]</p> <p>推荐的饮用方法                  加冰 直接饮用</p>
---	---	---

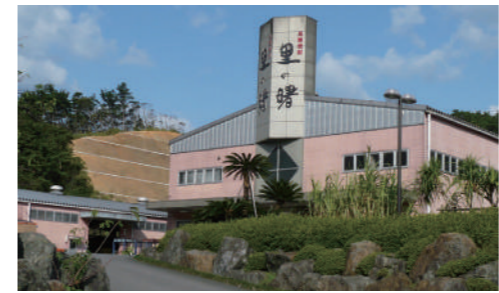
\*旧历盂兰盆节:请参考41页下面的注释。

盂兰盆节...8月13日~15日

见...参观时期 营...营业时间 休...休息日 定...规定人数 试...试饮 售...出售 HP...网页  
 餐厅...洗手间 无障碍区

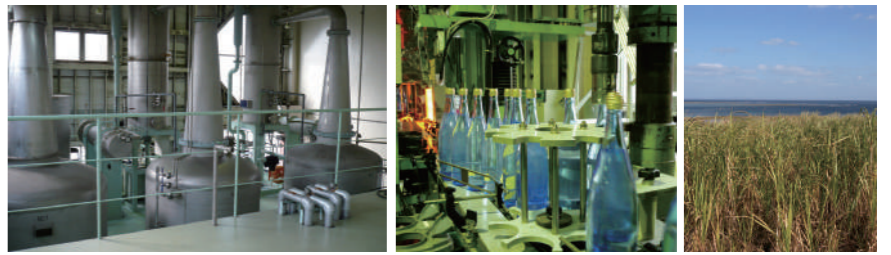
### 5 町田酒造股份有限公司

Since 1988



在酿造黑糖烧酒的同业界中,领先采用了“减压蒸馏”的制造方法。本公司的代表品牌烧酒“里之曙”的味道芳香醇和,口感柔顺,改变了黑糖烧酒一向的形象,深受女士们的欢迎。

**见** 全年  
**营** 8:00~17:00  
 (参观时间为9:00-12:00/13:00-16:00) \*要预约  
**休** 假期,星期天,日本的黄金周,旧历孟兰盆节,新年前后  
**定** 50名  
**试** 有 **售** 没有  
**电** 0997-62-5011  
**HP** <http://www.satoake.jp>  
 894-0105 大岛郡龙乡町大胜3321



<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>长期储藏 里之曙</b> 拥有黑糖的圆润甘香的风味,入口韵味独特,轻快和谐。 [1,800毫升/25度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 加热水</p>	<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>长期储藏 奄美之杜</b> 圆润柔顺的风味。采用了著名的孤高画家“田中一村”的作品作为酒瓶的标签。 [720毫升/25度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 直接饮用</p>	<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>奄美日本复归60周年纪念商品 一村</b> 使用常压蒸馏法和橡木桶储藏的烧酒,加上减压蒸馏法酿制的“里之曙”复合制造而成。是风味绝伦的品牌烧酒。 [720毫升/25度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 加热水 调鸡尾酒</p>
---	---	--

### 3 奄美大岛酒造股份有限公司

Since 1970



本公司在1982年搬迁到奄美大岛水质最甜美的龙乡町。以奄美大岛笠利产的黑糖为主要原料,加上矿物质丰富的天然地下水精心酿制的烧酒商品。本公司正规的商品通常都储藏两年以上,所以能把黑糖的甘香,柔顺而圆润的味道都带到酒中。

**见** 全年 (制造时期为1月-5月)  
**营** 8:30~17:00 (参观时间为9:00-16:00) \*要预约  
**休** 星期天,假期,新年前后  
**定** 30名  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0997-62-3120  
**HP** <http://www.jougo.co.jp>  
 894-0104 大岛郡龙乡町浦1864-2



<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>高仓</b> 把储藏3年以上熟成的陈年原酒液,再放到橡木桶中继续熟成成为琥珀色的烧酒。酒味圆润而醇厚,带有果香般的甘甜香味,入口韵味独特,余味持久。 [1,800毫升/30度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 直接饮用</p>	<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>滨千鸟之诗</b> 能让你感受黑糖的圆润甘香,柔顺醇厚风味的烧酒。 [1,800毫升/30度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 加热水</p>	<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>上户 (能喝酒的人)</b> 充满果实般的甘香和爽快的风味。 [1,800毫升/25度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 加热水</p>
--	---	---

### 6 大岛食粮股份有限公司

Since 1952



本公司的工场面朝大海。在工场附近的名瀬临港大桥除了能尽览海港的景色,还可以眺望远处的名瀬传说中的海洋守护神-立神。本公司的酿酒过程中的第一次装料在传统的酒瓮中,第二次装料在釉瓷的大罐中进行,并采用常压蒸馏法,以追求独特的风味。

**见** 2月~4月  
**营** 8:30~17:30 (参观时间为9:00-17:00) \*要预约  
**休** 假期,星期天,旧历孟兰盆节,新年前后  
**定** 10名  
**试** 有 **售** 有  
**电** 0997-52-0631  
**HP** <http://www.osk-amami.net>  
 894-0006 奄美市名瀬小浜町25-2



<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>绯寒樱</b> 口感清新,入口柔顺爽快的烧酒。 [1,800毫升/25度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 直接饮用</p>	<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>奄美六调</b> 带出了原料的独特风味,醇厚而柔顺。 [1,800毫升/25度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 加热水</p>	<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>MAJIMUN</b> 以黑酒曲装料。拥有原始野生的甘香风味。 [1,800毫升/25度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 加热水</p>
---	---	--

### 4 有限公司山田酒造

Since 1957



本公司酿造的烧酒商品,均使用跨越奄美大岛龙乡町的长云山脉的地下水,和奄美大岛与冲绳产的黑糖为原料。虽然是家族式经营的小规模酿酒厂,每一瓶烧酒都是用心和公司的信念去酿制的优质产品。

**见** 全年 (制造时期为10月-11月,2月-4月)  
**营** 8:00~17:00 (参观时间为10:00-16:00) \*要预约  
**休** 星期天,旧历孟兰盆节,新年前后 (各季节有变动)  
**定** 5名  
**试** 没有 **售** 没有  
**电** 0997-62-2109  
 840-0105 大岛郡龙乡町大勝1373-八



<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>奄美 长云</b> 使用冲绳产的黑糖为原料。黑糖风味浓厚,回味优雅悠长。 [1,800毫升/30度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 加热水</p>	<p><b>黑糖</b></p>  <p><b>长云一番桥</b> 使用奄美大岛产的黑糖,黑糖的风味非常浓厚,口感圆润醇和。 [1,800毫升/30度] 推荐的饮用方法 加冰 加水 加热水</p>
---	--

\*旧历孟兰盆节...旧历是指太阳历和月历的中间7月15日为中心的日历。可是“旧历孟兰盆节”一般没有记载在新历(西历)中。大概在新历的8月上旬到9月上旬之间,而每年的日子都有所变动,所以需要事前确认。

孟兰盆节...8月13日~15日

### 7 有限公司富田酒造场

Since 1951



本公司创业于兰馆山的山脚。拥有40个大酒瓮,是唯一一家采用传统的装料方法,把所有的原料一起放到酒瓮中酿制黑糖烧酒的酒厂。本公司也是唯一一家使用国产大米酿制成黑酒曲,再加上国产黑糖一起放在酒瓮中酿制烧酒的酒厂。



龙宫

口感香甜圆润,爽快的口味,令人回味无穷绵长。

[1,800毫升/30度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 调鸡尾酒



马舰舟

以美味的“德南制糖”的黑糖为原料,是拥有浓厚独特风味的黑糖烧酒。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 直接饮用 调鸡尾酒



栏杆

限量发售的原酒液。

[1,800毫升/42~43度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 调鸡尾酒

见 全年(制造时期为1月中旬-7月中旬,9月-12月)

营 9:00~17:00(参观时间为14:00-17:00) \*要预约

休 星期天,旧历盂兰盆节,新年前后

定 10名

试 有 售 没有

电 0997-52-0043

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

894-0034 奄美市名瀬入舟町7-8



### 8 合资公司弥生烧酒酿造所

Since 1922



是奄美大岛本岛历史最悠久的酒厂。坚持采用常压蒸馏法,酿造的烧酒口感清新,醇厚圆润而持久。入口韵味独特,香气回味绵长。



弥生

风味浓郁,口感圆润醇厚的烧酒。

[1,800毫升/30度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水



万来

以橡木桶储藏酿造的黑糖烧酒。万来是寓意千客万来的意思。

[1,800毫升/30度]

推荐的饮用方法

加冰 加水



太古之黑兔

连续3年荣获“国际品质评鉴组织”的特别金奖的烧酒。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水

见 全年(制造时期为1月-4月)

营 8:00~17:00 \*要电话预约

休 假期,星期天,旧历盂兰盆节,新年前后

定 20名

试 有 售 没有

电 0997-52-1205

HP <http://www.kokuto-shouchu.co.jp>

894-0006 奄美市名瀬小滨町15-3



### 9 西平酒造股份有限公司

Since 1927



西平酒造公司以优质的黑糖,大米为原料,在传统的酒瓮中装料,再以常压蒸馏制法,酿制出风味独特的本格(正宗)烧酒。商品的代表品牌为“加那”和“珊瑚”。另外,储藏25年的陈年老酒的“加那传说”系列也非常受欢迎。



奄美黑糖烧酒 珊瑚

在2013年1月举行的鹿儿岛县本格烧酒鉴评会中荣获“总裁奖代表”的奖项。

[1,800毫升/30度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用



奄美黑糖烧酒 加那

在2008年和2010年的秋季全国酒类大赛的黑糖烧酒部门里,荣获了1等奖。

[1,800毫升/30度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用

见 全年(制造时期为2月-5月)

营 8:30~17:00(参观时间为9:00-16:00) \*要预约

休 星期六,星期天,假期,旧历盂兰盆节,新年前后

定 15名

试 有 售 有

电 0997-52-0171

HP <http://kana-sango.jp>

894-0012 奄美市名瀬小滨町11-21



### 10 股份有限公司西平本家

Since 1925



坚持传统,飞越未来  
从1925年创业以来,一直都用心装料,以常压蒸馏的方法酿制黑糖烧酒。除了保持传统的风味,还努力不断地挑战新的尝试。



SEEGORE

黑糖的华丽甘香的风味,不经过滤而成的酒液中,那原料的粘糊糊的质感,是此产品的特征。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用



气(黑)

拥有黑糖特有的甘香和爽快的口感。香浓而醇厚的风味,回味优雅悠长。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用



和之朗姆

拥有浓烈醇厚,芳香馥郁的风味。适合与薄荷,青柠加苏打水调教“黑糖莫基托(mojito)”的鸡尾酒。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 直接饮用 调鸡尾酒

见 全年(制造时期为1月-4月)

营 8:00~17:00(参观时间为13:00-17:00) \*要预约

休 星期天,假期,旧历盂兰盆节,新年前后

定 无

试 有 售 没有

电 0997-52-0059

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

894-0016 奄美市名瀬古田町21-25



## 11 股份有限公司奄美大岛开运酒造

Since 1996



本公司位于南方岛屿的宇检村,以“小小的村庄大大的挑战”为目标,开业以来,得到众多人士的支持。凭着酿酒师傅们的热情,使用来自奄美群岛最高峰“汤湾岳”的天然水酿造黑糖烧酒。用本地大自然的资源孕育出本地的美酒。

**见** 全年  
**营** 9:00~17:00 \*要预约  
**休** 新年前后  
**定** 要事先确认

**试** 有 **售** 有  
**电** 0997-52-0167

080-8557-4497

**HP** <http://www.lento.co.jp/>  
894-3301  
大岛郡宇检村汤湾2924-2



黑糖



### 奄美黑糖烧酒 慢板

清新的香气,口感柔顺,和谐而爽快的风味。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 调鸡尾酒

黑糖



### 奄美黑糖红珊瑚

不加任何水分,百分百以木桶原液,长期熟成后装瓶的烧酒。感觉新鲜,香气馥郁,柔顺而带甘甜的风味。

[720毫升/40度]

推荐的饮用方法

加冰

黑糖



### 奄美黑糖烧酒FAU (初留取蒸馏)

使用宇检村产的百分百黑糖的原料,只挑取最初蒸馏出来的酒液装瓶,是非常珍贵的限量发售商品。

[300毫升/44度]

推荐的饮用方法

直接饮用

## 12 股份有限公司奄美大岛西川酒造

Since 1990



在南国的太阳下,拥有斗牛的热情文化的德之岛上,诞生了“奄美大岛西川酒造公司”。本公司的意象为“热情的酒杯,幸福的一杯”,诚意向各位饮家推广奄美群岛特产的黑糖烧酒。

**见** 全年 (制造时期为2月-4月)  
**营** 8:30~17:30 (参观时间为10:00-12:00/13:00-17:00)\*要预约  
**休** 星期六,星期天,假期,日本的黄金周,盂兰盆节,新年前后

**定** 20名  
**试** 有 **售** 有

**电** 0997-82-1650

**HP** <http://www.nisikawa.net/syuzou>

891-7105  
大岛郡德之岛町白井474-565



黑糖



### 岛之拿破仑

清爽,柔顺的口味是它的特征。

[900毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 调鸡尾酒

黑糖



### AJA黑

以大酒瓮缸熟成的正宗派的黑糖烧酒。

[900毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水 直接饮用

梅酒



### 灿灿梅酒

拥有黑糖烧酒的独特风味,甘甜清爽,香气馥郁,回味无穷。

[720毫升/12度]

推荐的饮用方法

加冰

## 13 有限公司松永酒造场

Since 1952



自从1952年创业以来,代代都由女性社士担当酿制工作的酒厂。酿造的产品,充分发挥了女性的细腻认真的工作风格。在1965年,德之岛的酿制公司和装瓶公司“奄美酒类(控股)”联手和作后,“奄美”的品牌便从此诞生了。

**见** 全年 (制造期间为11月-翌年3月)  
**营** 8:00~17:00 (参观时间为9:00-16:00)\*要预约  
**休** 星期天,假期,旧历盂兰盆节,新年前后  
**定** 3名  
**试** 有 **售** 有

**电** 0997-86-2070

891-8321 大岛郡伊仙町阿三1283-1



黑糖



### 奄美

以常压蒸馏法制造的黑糖烧酒。充满了黑糖烧酒的特征,甘甜而芳醇。

[1,800毫升/30度]

推荐的饮用方法

加热水

黑糖



### 奄美之匠

以白酒曲与黑酒曲装料,复合其两者的独特风味的品牌烧酒。

[900毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 调鸡尾酒

黑糖



### 心跳之岛

在橡木桶中长期熟成的原酒液,非常绝妙的品牌。口感圆润而清爽。

[720毫升/25度]

推荐的饮用方法

加水 直接饮用

## 14 冲永良部酒造股份有限公司

Since 1969



在1969年,岛上的6个酒厂一起设立的酒类共同装瓶销售公司(现在有4家)。保持传统的制造方法和风味,以顾客为先的信念,酿造让顾客满意的烧酒。

**见** 全年  
**营** 8:30~17:00 (参观时间为13:00-17:00)\*要预约  
**休** 星期天,某些假期,新年前后  
**定** 10名  
**试** 有 **售** 有

**电** 0997-92-0185

**HP** <http://www.erabu.net/hanarenbo>

891-9122  
大岛郡和泊町玉城花字トリ1999-1



黑糖



### 稻之露

为本公司的代表品牌和主力生产的商品。它的特征是芳香馥郁,口感圆润而柔顺。

[1,800毫升/30度]

推荐的饮用方法

加水 加热水

黑糖



### 白百合

复合了橡木桶的独特风味,口感清爽柔顺。

[720毫升/40度]

推荐的饮用方法

加冰 直接饮用

黑糖



### 花鸟

没有半点的刺激性,入口清爽醇和的风味。

[1,800毫升/20度]

推荐的饮用方法

加冰 直接饮用



## 15 新纳酒造股份有限公司

Since 1920



以黑糖与大米的比例为1比2的分量下料,充分发挥了原料的特性。还有在后期工序中经过长期的储藏,酿制出“水连洞”等品牌商品。东京奥运会举行的时候,也是本公司迎来创业百年的喜庆年。

见 全年(制造时期为1月-5月)

营 9:00~17:00 \*要预约

休 星期天,新年前后

定 10名

试 有 售 有

电 (总公司) 0997-93-4620  
(工场) 0997-93-5232

891-9231 大岛郡知名町田皆2360



天下—

把原料的大米和黑糖的比例为1比2的分量装料,并且花一年的时间熟成的黑糖烧酒。

[1,800毫升/30度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水



水连洞 古酒

以常压蒸馏方法酿制,并且储藏5年的陈年烧酒。

[720毫升/40度]

推荐的饮用方法

加冰



天下无双

把黑糖直接放进酒酵里酿造而成的黑糖烧酒。

[500毫升/35度]

推荐的饮用方法

加冰 加水 加热水

## 16 有村酒造股份有限公司

Since 1947



位于鹿儿岛县的最南面的岛屿-与论岛上唯一的酿酒厂。创业于1947年,主要原料采用黑糖和珊瑚礁下涌出的地下水,在一个大酒瓮中进行1次到2次的装料,发酵熟成。请大家也来品尝一下,在与论岛的庆典活动“与论奉献”中必不可少的烧酒吧。

见 全年(制造时期为10月-翌年6月)

营 8:00~17:00 \*要预约

休 星期天,假期,旧历盂兰盆节,新年期间

定 10名

试 有 售 有

电 0997-97-2302

891-9301 大岛郡与论町茶花226-1



岛有泉 20%

口感清新,口味柔顺而爽快的风味。

[1,800毫升/20度]

推荐的饮用方法

加冰 直接饮用



岛有泉 25%

以酒瓮装料,常压蒸馏的方法酿制的黑糖烧酒。黑糖的圆润而芳香醇厚的风味,让人回味无穷。

[1,800毫升/25度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水



岛有泉

带有黑糖的甘香和浓厚的韵味。以热水调喝时,黑糖的馥郁香气在杯中慢慢地飘香。

[720毫升/35度]

推荐的饮用方法

加冰 加热水

## TOPIC 6

### 鹿儿岛蔬菜的温热酱料

以新鲜的时菜,配上大蒜,Anchovy(鰵)鱼,橄榄油做成意大利式酱料一起享用。在阳光灿烂和充满南国风情的鹿儿岛种植的蔬菜,你一定不要错过啊!



### 泡鸡汤饭

是代表鹿儿岛县奄美大岛的地道料理。在米饭上放鸡肉,酱菜,番木瓜,冬菇等配料后,再加上满满的鸡汤后一起品尝。

### 萨摩炸鱼饼

代表鹿儿岛的本地料理之一的炸鱼饼。它最适合与烧酒搭配享用,在鹿儿岛还有另一个名称叫“炸月”。来到鹿儿岛一定要尝试一下正宗的炸鱼饼和本格烧酒啊!



### 红炖黑猪肉

把黑猪肉炖到可以用筷子撕开的柔软程度。当地还有相似的“炖(黑)猪肉”的地道菜也非常受欢迎。



### 黑猪,黑牛的火锅涮涮肉

鹿儿岛产的品牌黑猪肉和黑牛肉片的火锅涮涮肉,能够让消费者品尝上等肉质和肉类本来的香味。适合沾上橙子醋或芝麻酱料,搭配荞麦面条与汤汁一起品尝,美味可口。



### 炭火烧烤萨摩黑鸡

最近以鹿儿岛的“黑”为品牌系列而诞生的萨摩黑鸡,肉质肥瘦适中,嫩口美味。用炭火烧烤能够保持肉汁丰富,入口美味肉香回味无穷。



### 干炸鲣鱼肚皮

每条鲣鱼只有一块的肚皮,因此是非常讲究的部位。鹿儿岛县的枕崎是全国首屈一指的鲣鱼产地。新鲜的鲣鱼肚皮不但适合烧烤,干炸的口味也是绝品。最适合作为小吃或饭餐的菜肴。



### Amberjack(鰺)鱼生鱼片

在鹿儿岛Amberjack(鰺)鱼的产量为日本第一。四周环海的鹿儿岛县的鰺鱼,鱼脂分布均匀丰富,鲜美绝伦。

## 适合与烧酒搭配的鹿儿岛美食

### 吉备奈仔鱼的生鱼片

是著名的萨摩料理之一。在鹿儿岛,当地人喜欢沾醋黄酱一起吃。

# 调饮烧酒的基本方法

## 加冰



能够减低甘薯的浓郁香气,适合喜欢清新醇和口味的人士。窍门是先把冰块放进酒杯里,让冰块把酒杯的温度降低后,再慢慢地倒进烧酒。当冰块开始融化,酒杯也被冷却的时候,正适合品尝饮用。

## 加热水



“先加热开水,然后倒烧酒”是用热水调喝的基本方法。因为这样可以加速热水和烧酒的对流,让它们自然地混合在一起。所以建议大家倒酒的时候动作要放慢。甘薯的香气会随着酒杯飘逸,圆润芳香。热开水的温度建议最好为80度左右。

## 加水



根据个人的喜好和自己的酒量,可以随意地调节烧酒和水的比例。不过对开的顺序应该是“先倒烧酒,再加水”。建议使用软水水质的矿泉水更佳。

## 提前加水



这是能让烧酒变得更加美味的秘方。根据以上加水的方法,首先调成自己喜欢的味道,然后存放一个晚上,能使味道变得醇和。适合应用在家庭宴会等场合招呼客人。

家中调教  
简单容易

# 调教鸡尾酒的比例配方!

烧酒的魅力,是在于有多种的调酒方法,能够按照自己的喜好调出不同的口味!在家里也可以简单调制,按自己的心情做一个吧!

鸡尾酒 甜品

<p><b>莫斯科驴子风味</b> (Moscow mule style)</p> <p>姜汁苏打水 : 烧酒 = 3 : 1</p>	<p><b>黑糖卡鲁哇</b> (Kahlua)牛奶风味</p> <p>黑糖烧酒 : 牛奶 : 白糖 = 3 : 1 : 3</p> <p>热牛奶也非常美味啊!</p>	<p><b>咸狗 (Salty dog)</b> 风味</p> <p>葡萄柚汁 : 烧酒 (黑酒曲) = 3 : 1</p>	<p><b>蓝莓烧酒 (热)</b></p> <p>蓝莓酱 : 烧酒 (黄酒曲) : 热水 = 2 : 3 : 1</p>	<p><b>黑糖烧酒淹没</b> (affogato)</p> <p>朗姆酒和葡萄干冰激凌 : 黑糖烧酒 = 3 : 1</p> <p>只要把烧酒倒进杯中就有意想不到的美味</p>
---	--	--	---	--

# 索引(酒厂公司一览)

●...萨摩烧酒 ●...奄美黑糖烧酒

## B

- 白金酒造股份有限公司 (始良市助元) ... P28
- 白露酒造股份有限公司 (指宿市山川) ... P16
- 八千代传酒造股份有限公司 (垂水市新御堂) ... P31
- 本坊酒造(股份)萨摩乡中藏 (鹿儿岛市南荣) ... P06
- 本坊酒造(股份)屋久岛传承藏 (熊毛郡屋久岛町) ... P37

## C

- 冲永良部酒造股份有限公司 (大岛郡和泊町) ... P46
- 出水酒造股份有限公司 (出水市文化町) ... P19

## D

- 大岛食粮股份有限公司 (奄美市名瀬) ... P42
- 大海酒造股份有限公司 (鹿屋市白崎町) ... P33
- 大和樱酒造股份有限公司 (市来串木野市湊町) ... P08
- 大口酒造(股份)第二蒸馏所 (伊佐市菱刈) ... P18
- 大山酒造合名公司 (伊佐市菱刈) ... P18
- 町田酒造股份有限公司 (大岛郡龙乡町) ... P42

## F

- 福德长酒类(股份)萨摩工场 (阿久根市助本) ... P20

## G

- 高崎酒造股份有限公司 (西之表市安纳) ... P36
- 股份有限公司杜士之里-笠沙 (南萨摩市笠沙町) ... P13
- 国分酒造股份有限公司 (雾岛市国分) ... P28
- 股份有限公司祁答院蒸馏所 (萨摩川内市祁答院) ... P24
- 股份有限公司雾岛町蒸馏所 (雾岛市雾岛田口) ... P26
- 股份有限公司西平本家 (奄美市名瀬) ... P44
- 股份有限公司奄美大岛开运酒造 (大岛郡宇检村) ... P45
- (股份)奄美大岛西川酒造 (大岛郡德之岛町) ... P45

## H

- 合资公司弥生烧酒酿造所 (奄美市名瀬) ... P43

## J

- 锦滩酒造股份有限公司 (雾岛市沟边町) ... P26
- 吉永酒造有限公司 (指宿市十二町) ... P15

## L

- 灵木(Ogatama)酒造股份有限公司 (萨摩川内市永利町) ... P23
- 鹿儿岛酒造(股份)黑濑社士传承藏 (阿久根市荣町) ... P21

## M

- 木场酒造有限公司 (曾于市末吉町) ... P30

## R

- 日当山酿造股份有限公司 (雾岛市隼人町) ... P27
- 若潮酒造股份有限公司 (志布志市志布志町) ... P32

## S

- 萨摩金山藏股份有限公司 (市来串木野市野下) ... P08
- 萨摩酒造(股份)明治藏 (枕崎市立神本町) ... P13
- 萨摩无双集团 无双藏 (鹿儿岛市七岛) ... P06
- 上妻酒造股份有限公司 (熊毛郡南种子町) ... P37
- 山元酒造股份有限公司 (萨摩川内市五代) ... P22
- 烧酒藏萨洲滨田屋传兵卫 (市来串木野市湊町) ... P09
- 神酒造股份有限公司 (出水市高尾野町) ... P20

## T

- 田村合名公司 (指宿市山川) ... P15
- 天星酒造股份有限公司 (曾于郡大崎町) ... P31
- 田苑酒造股份有限公司 (萨摩川内市樋脇町) ... P23

## W

- 萬世酒造股份有限公司 (南萨摩市加世田) ... P12
- 丸西酒造合资公司 (志布志市有明町) ... P30

## X

- 小鹿酒造股份有限公司 (鹿屋市吾平町) ... P33
- 小牧酿造股份有限公司 (萨摩郡萨摩町) ... P22
- 小正酿造股份有限公司 (日置市日吉町) ... P10
- 喜界岛酒造股份有限公司 (大岛郡喜界町) ... P40
- 西酒造股份有限公司 (日置市吹上町) ... P10
- 新纳酒造股份有限公司 (大岛郡知名町) ... P47
- 新平酒造股份有限公司 (曾于郡大崎町) ... P32
- 西平酒造股份有限公司 (奄美市名瀬) ... P44

## Y

- 奄美大岛酒造股份有限公司 (大岛郡龙乡町) ... P41
- 有村酒造股份有限公司 (大岛郡与论町) ... P47
- 有限公司白石酒造 (市来串木野市湊町) ... P09
- 有限公司大山甚七商店 (指宿市西方) ... P14
- 有限公司富田酒造场 (奄美市名瀬) ... P43
- 有限公司山田酒造 (大岛郡龙乡町) ... P41
- 有限公司松永酒造场 (大岛郡伊仙町) ... P46
- 有限公司中村酒造场 (雾岛市国分) ... P27
- 宇都酒造股份有限公司 (南萨摩市加世田) ... P12
- 云海酒造(股份)出水藏 (出水市上鯖渊) ... P19

## Z

- 朝日酒造股份有限公司 (大岛郡喜界町) ... P40
- 中俣合名公司 (指宿市西方) ... P14
- 种子岛酒造股份有限公司 (西之表市西之表) ... P36
- 轴屋酒造股份有限公司 (萨摩郡萨摩町) ... P21

照片提供 (公社)鹿儿岛县观光连盟,市来串木野市,日置市,南萨摩市,枕崎市/鱼类中心,雾岛市,涌水町,伊佐市,出水市,志布志市,南种子町,喜界町,鹿儿岛品牌专门店,九州旅客铁道(股份有限公司)鹿儿岛分店