

SHOCHU

北海道・東北

関東

近畿

福岡県

大分県

宮崎県

鹿児島県

沖縄県

海外産焼酎

甲類乙類混和焼酎

本格焼酎・泡盛・ 甲乙混和焼酎

単式蒸留焼酎（本格焼酎）を、エリアごと（九州は県ごと）に分けて掲載した。

米、そば、麦など主原料を表示した。

また、WTOの産地指定を受けている壱岐焼酎、球磨焼酎、薩摩焼酎、奄美黒糖焼酎、琉球泡盛に該当する商品はその旨を表示した。

甲類焼酎と乙類焼酎を混和した焼酎もここに掲載した。

北海道・東北

Hokkaidou, Tohoku

北海道では道内各地の特産物を生かした焼酎が造られている。東北地方では、清酒メーカーの粕取り焼酎をはじめ多彩な焼酎が造られている。

蔵元焼酎「源粒」^{げんりゅう}



清酒

全国でも珍しい、「清酒」を蒸留して日本酒の蔵元の焼酎にこだわった。清酒由来の香りと味が生きている。華やかな香りと甘味を併う豊かな味わいが特徴。
産地/福島県
度数/25度
720mL 1,400円

笹の川酒造
☎024-945-0261



関東

Kanto

清酒メーカーの粕取り焼酎や米焼酎、東京の伊豆諸島の島酒、信州のそば焼酎など多彩な焼酎が造られている。

本格麦焼酎 一番札^{いちばんざ}



麦

香りと味わいの絶妙なバランス。フルーティーな香りどすっきりした味わいの麦100%本格焼酎。
産地/千葉県・福岡県・鹿児島県
度数/25度
5000mL オープン価格
1800mL オープン価格
900mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121

本格麦焼酎 一番札特撰^{いちばんざ}



麦

樽貯蔵焼酎ブレンド。華やかな香りともろやかな味わいが特長の本格プレミアム焼酎。
産地/千葉県
度数/25度
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121

長期調和熟成麦焼酎 千年華^{せんねんか}



麦

長期貯蔵

落ち着きのある香りと、芳醇でありながら、爽やかな味わいの長期調和熟成麦焼酎。
産地/千葉県
度数/25度
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121

本格米焼酎 銀風^{ぎんふう}



米

すっきりとしたあじわいを生む減圧蒸溜の焼酎をベースに、優しい香りと柔らかな口当たりの「樽貯蔵焼酎」をブレンドして生まれた純米焼酎。
産地/千葉県
度数/25度
1800mL オープン価格
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121

ニッカ・ザ・麦焼酎



麦

洋酒のプロであるニッカウキスキーが、新たに挑戦し造り上げた麦焼酎。麦焼酎らしくすっきりとしているながらも、ビートの香りがしっかり愉しめる味わい。
産地/千葉県
度数/25度
700mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121

近畿

Kinki

清酒メーカーの粕取り焼酎や米焼酎をはじめ多彩な焼酎が造られている。

熊野水軍^{くまのすいぐん}

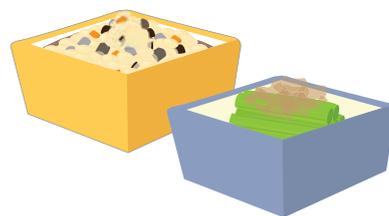


米

世界遺産登録熊野川の伏流水をもとに、厳選された米、米麹、自家製の吟醸粕を用い、熊野地方で初めての、こだわりから造られた、丸みのある、ふくよかな味わいの本格米焼酎。

産地/和歌山県 度数/25度
1800mL 2,200円
720mL 1,100円
270mL 450円

尾崎酒造 ☎0735-22-2105



福岡県

Fukuoka

筑後川流域の三瀧(みずま)地区は、江戸期から「粕取り焼酎」が伝統的に造られてきた。現在は多彩な焼酎が造られている。

本格麦焼酎 かのか



麦

厳選した二条大麦を新技術である「漉水麹」で仕込み、ほどよい味のふくらみと雑味のないすっきりとした後味を実現。
産地/福岡県
度数/25度
1800mL オープン価格
900mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121

本格芋焼酎 かのか



いも

鹿児島県産の黄金千貫だけを使用し、伝統的な製法である常圧蒸溜法により製造。プレミアム感のある芳醇で華やかな香りの芋焼酎。
産地/福岡県
度数/25度
1800mL オープン価格
900mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



本格芋焼酎 金黒

いも
鹿児島産のさつまいも「黄金千貫」を全量使用。通常より、時間を掛け、蒸溜した芋とろ火焚き贅沢蒸溜の原酒により、とろりとしたコク、透き通る後味を実現。
産地/福岡県 度数/25度
1800mL オープン価格
900mL オープン価格
220mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



本格麦焼酎 吟麗玄海

麦
麦全麹が醸し出すふくよかな味わいと華やかでフルーティーな香りの本格プレミアム焼酎。
産地/福岡県
度数/25度
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



本格麦焼酎 綺羅麦

麦
国産二条大麦だけを使用。麦の豊かな味わいと、ほのかな香ばしさが特長の本格焼酎。
産地/福岡県
度数/25度
1800mL オープン価格
720mL オープン価格
300mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121

長期樽貯蔵麦焼酎 穂の舞



麦
3年以上樽で熟成させた大麦焼酎をはじめとし、厳選された焼酎の絶妙なブレンドで、芳醇な味わいとまろやかさが特長。
産地/福岡県
度数/25度
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



大分県

Oita

一村一品運動で開花した麦焼酎が多く造られている。クセの少ない減圧蒸溜のタイプが中心。古くからの粕取り焼酎も造られている

いいちこ フラスコ



麦
ゆたかなコクと深み。高精白、低温発酵。そして、大麦麹だけを使った「全麹作り」。麹文化の傑作といえる焼酎。
産地/大分県
度数/30度
720mL 2,571円

三和酒類
☎0978-32-1431

いいちこ スペシャル



麦 長期貯蔵
ふくらむ香り。まろやかな深み。この香りと味わいのために新しい酵母によるつくりと、永い熟成の時間を重ねて醸した、長期貯蔵の本格焼酎。
産地/大分県
度数/30度
720mL 2,286円

三和酒類
☎0978-32-1431

いいちこ 空山独酌



麦
「いいちこ空山独酌」は麹の技をもとに、酒造りのひとつひとつを丁寧に積み重ねてつくり上げたプレミアム本格焼酎。華やかな香り。深くしみる余韻。酒歴を重ねた方々におすすめたいうまさ。
産地/大分県
度数/30度
720mL 2,000円

三和酒類
☎0978-32-1431

いいちこ スーパー



麦
さらに香り高く、さらに味わい深く、「いいちこ」を超えたおいしさの誕生。いままでの本格焼酎のイメージにはおさまらない画期的なうまさ。オンザロック、水割り、お湯割り、ストレートと幅広く楽しめる。
産地/大分県
度数/25度
720mL 1,352円

三和酒類
☎0978-32-1431

いいちこ シルエット



麦
この香り。この深み。うまさの「いいちこ」を一層吟味した本格焼酎。水割り、オンザロック、そしてお湯割り。その磨き抜かれたうまさを楽しめる。
産地/大分県
度数/25度
720mL 1,038円
200mL 352円

三和酒類
☎0978-32-1431

いいちこ 日田全麹



麦
永年培った麹の技のすべてを傾け、手間かけてつくった大麦麹だけを原料に新たな味わいをつくりあげた。全麹が醸すゆたかなうまみの世界が楽しめる。
産地/大分県
度数/25度
900mL 917円

三和酒類
☎0978-32-1431

いいちこ 25度



麦
厳選された大麦・大麦麹と天然の清冽な水からつくられた本格焼酎。「いいちこ」は大分方言で「いいですよ」の意味。その名のとおり、焼酎のよさをさらに磨き込んだ透明な味わい。
産地/大分県
度数/25度
1800mL 1,707円
900mL 906円

三和酒類
☎0978-32-1431

いいちこ 20度



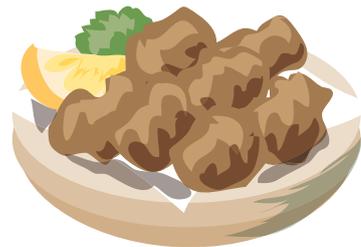
麦
爽やかな香り、クセのない味。厳選された大麦と大麦麹、天然の清冽な水だけを使ってつくられた本格焼酎。
産地/大分県
度数/20度
1800mL 1,502円
900mL 807円

三和酒類
☎0978-32-1431



本格焼酎 ^{にし ほし} 西の星

麦
 気品のあるやわらかな香り、シルクを想わせるなめらかな味わい。「西の星」は大麦の新品種「ニシノホシ」を原料に麹の技を傾けてじっくりと醸した、ふくらみのある本格焼酎。
産地 / 大分県
度数 / 20度
 1800mL 1,502円
 900mL 807円
 200mLカップ 203円
三和酒類 ☎0978-32-1431



宮崎県

Miyazaki

高千穂地域はそば焼酎発祥の地。このほか麦、米、芋、とうもろこしなど多彩な焼酎が造られ、全国第2位の生産量を誇る。



本格芋焼酎 ^{しろきりしま} 白霧島

いも
 白麹仕込みの本格芋焼酎。コクと甘みを高めながら、あまみ・うまみ・まるみのバランスを追求することで、なめらかな口当たりを実現。芋本来のどしとしたコク、ほわんとした香りが楽しめる。
産地 / 宮崎県 **度数** / 20度
 1800mL 1,504円
 900mL 810円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066



本格芋焼酎 ^{しろきりしま} 白霧島

いも
 白麹仕込みの本格芋焼酎。コクと甘みを高めながら、あまみ・うまみ・まるみのバランスを追求することで、なめらかな口当たりを実現。芋本来のどしとしたコク、ほわんとした香りが楽しめる。
産地 / 宮崎県
度数 / 20度
 720mL 840円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066



本格芋焼酎 ^{しろきりしま} 白霧島

いも
 白麹仕込みの本格芋焼酎。コクと甘みを高めながら、あまみ・うまみ・まるみのバランスを追求することで、なめらかな口当たりを実現。芋本来のどしとしたコク、ほわんとした香りが楽しめる。
産地 / 宮崎県 **度数** / 25度
 1800mL 1,724円
 900mL 924円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066



本格芋焼酎 ^{しろきりしま} 白霧島

いも
 白麹仕込みの本格芋焼酎。コクと甘みを高めながら、あまみ・うまみ・まるみのバランスを追求することで、なめらかな口当たりを実現。芋本来のどしとしたコク、ほわんとした香りが楽しめる。
産地 / 宮崎県 **度数** / 25度
 720mL 996円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066



本格芋焼酎 ^{くろきりしま} 黒霧島

いも
 黒麹仕込みの本格芋焼酎。霧島酒造の創業者・江夏吉助によって、初蔵出しされた黒麹仕込みの味わいを再現。黒麹の醸すトロツとした甘み、キリツとした後切れが特徴。
産地 / 宮崎県
度数 / 20度
 1800mL 1,504円
 900mL 810円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066



本格芋焼酎 ^{くろきりしま} 黒霧島

いも
 黒麹仕込みの本格芋焼酎。霧島酒造の創業者・江夏吉助によって、初蔵出しされた黒麹仕込みの味わいを再現。黒麹の醸すトロツとした甘み、キリツとした後切れが特徴。
産地 / 宮崎県
度数 / 25度
 1800mL 1,724円
 900mL 924円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066



本格芋焼酎 ^{くろきりしま} 黒霧島

いも
 黒麹仕込みの本格芋焼酎。霧島酒造の創業者・江夏吉助によって、初蔵出しされた黒麹仕込みの味わいを再現。黒麹の醸すトロツとした甘み、キリツとした後切れが特徴。
産地 / 宮崎県
度数 / 25度
 720mL 996円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066



本格芋焼酎 ^{あかきりしま} 赤霧島

いも
 原料の紫芋「紫優(ムラサキマサリ)」に含まれるポリフェノールと焼酎麹が生成するクエン酸に反応して、もろみが真っ赤になることから「赤霧島」と命名。みやびに気高く香り、すっと澄んだ味わいが楽しめる。
産地 / 宮崎県
度数 / 25度
 1800mL 2,230円 900mL 1,175円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066



本格芋焼酎 ^{くろきりしまEX} 黒霧島EX

いも
 黒霧島から生まれた格別な味わい。芋焼酎本来の美味しさを磨き上げるデリシャス・ペンタゴン製法による、甘香と濃醇でなめらかな口当たり、飲み飽きないキレの良さが特徴。
産地 / 宮崎県
度数 / 25度
 1800mL 1,924円 900mL 1,024円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066

数量限定



本格芋焼酎 ^{あかきりしま} 茜霧島

いも
 原料にオレンジ芋「玉茜(タマアカネ)」を使用。フルーティーなコクとまるみを感じる彩り豊かな味わい。キラツと光るうまさ、フレッシュではなやかな香りが特徴。
産地 / 宮崎県
度数 / 25度
 900mL 1,175円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066

数量限定



本格芋焼酎 ^{とらふきりしま} 虎斑霧島

いも
 「黄麹」と「黒麹」を用いて、霧島酒造独自の三段仕込みで丹念に醸し出した本格芋焼酎。がるっとキレのあるナチュラルな苦みと、ふわっと広がる華やかな香りと甘みが特徴。
産地 / 宮崎県
度数 / 25度
 900mL 1,175円
霧島酒造お客様相談室
 ☎0986-22-8066

霧島 志比田工場原酒

いも
霧島酒造の故郷宮崎県都城市。ここ都城市志比田町に志比田工場・志比田増設工場がある。その工場ですべて仕込まれた原酒ならではの、甘みとコクが特徴。
産地/宮崎県
度数/36度
720mL 1,620円

霧島酒造お客様相談室
☎0986-22-8066



特別蒸留きりしま〈白〉

いも
霧島酒造独自の贅沢な特別蒸留でつくりあげた。穏やかなさつまいもの香り、柔らかな口当たりとすっきりとした後口が特徴。オンザロックで楽しみたい。
産地/宮崎県
度数/40度
720mL 3,091円

霧島酒造お客様相談室
☎0986-22-8066



特別蒸留きりしま〈赤〉

いも
霧島酒造独自の贅沢な特別蒸留でつくりあげた。フルーティーで華やかな香り、豊かに響く甘味と心地よい余韻が特徴。オンザロックで楽しみたい。
産地/宮崎県
度数/40度
720mL 3,273円

霧島酒造お客様相談室
☎0986-22-8066



芋麹焼酎 吉助〈白〉

いも
厳選したさつまいも100%で仕込んだ「芋麹焼酎」。「芋麹焼酎 吉助〈白〉」は、軽快な透明感のある味わいで、初めに甘みを感じ、後味はスッキリとした、まさに「純粋さ(GENUINE)」を思わせる味わい。
産地/宮崎県
度数/25度
1800mL 2,800円 720mL 1,412円

霧島酒造お客様相談室
☎0986-22-8066



芋麹焼酎 吉助〈黒〉

いも
厳選したさつまいも100%で仕込んだ「芋麹焼酎」。「芋麹焼酎 吉助〈黒〉」は、黒麹仕込みによるコクのある味に、落ち着いた香りとおまみを感じるまさに「穏やかさ(GENTLE)」を思わせる味わい。
産地/宮崎県
度数/25度
1800mL 2,800円 720mL 1,412円

霧島酒造お客様相談室
☎0986-22-8066



芋麹焼酎 吉助〈赤〉

いも
厳選したさつまいも100%のみで仕込んだ「芋麹焼酎」。「芋麹焼酎 吉助〈赤〉」は、紫麹による濃厚な甘みと香り、高貴で優美なテイストを感じるまさに「優美さ(GRACEFUL)」を思わせる味わい。
産地/宮崎県
度数/25度
1800mL 3,100円 720mL 1,602円

霧島酒造お客様相談室
☎0986-22-8066



鹿児島県 Kagoshima

芋焼酎を中心に県内に100以上の蔵元がある。県内原料で造られる芋焼酎「薩摩焼酎」、奄美諸島の「黒糖焼酎」は、WTOの産地指定を受けている。

本格麦焼酎 不知火 陶器

麦
芳醇なる麦の香りと深く長い余韻が特長。
産地/鹿児島県
度数/25度
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



長期熟成泡盛 うみそら

泡盛
5年以上長期熟成させた泡盛だけを使用。やわらかで爽やかな香りと、まるやかで芳醇な味わいが特長の長期熟成泡盛。
産地/鹿児島県
度数/25度
700mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



本格そば焼酎 玄庵

そば
すっきりとした軽やかな味わいと、ほのかに香る瑞々しいそばの香りが特長。
産地/鹿児島県・福岡県
度数/25度
1800mL オープン価格
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



本格芋焼酎 さつま司

いも
主原料の芋には鹿児島産の「黄金千貫」を100%使用し、ふくよかな香りとすっきりした味わいが特長。
産地/鹿児島県 度数/25度
1800mL オープン価格
720mL オープン価格
300mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



本格芋焼酎 さつま司 黒麹仕込み

いも
主原料の芋には鹿児島産の「黄金千貫」を100%使用。芋焼酎独特の香りと黒麹ならではのコクと深い味わいが特長。
産地/鹿児島県
度数/25度
1800mL オープン価格
720mL オープン価格
300mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



本格芋焼酎 さつま司 黄麹仕込み

いも
主原料の芋には鹿児島産の「黄金千貫」を100%使用。華やかな香りとさつまいもの甘味際立つまるやかな味わいが特長。
産地/鹿児島県
度数/25度
1800mL オープン価格
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



本格芋焼酎 薩摩こく紫

いも
「晩紫(アケムラサキ)」を芋焼酎で初めて商品化。鹿児島産の「黄金千貫」を主体に、希少性のある鹿児島産の紫芋「晩紫」を原料の一部に使用。「晩紫」による、こくと深みのある味わいが特長の本格芋焼酎。※アサヒビール社調べ
産地/鹿児島県 度数/25度
1800mL オープン価格
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



本格芋焼酎 黒麹頑徹

いも
南さつま産の新鮮な黄金千貫を使用。どこまでも味が伸びるこだわりの本格芋焼酎。芋らしい深いコクをお湯割りで。
度数/25度
720mL 1,238円

サッポロビール
☎0120-207800



沖縄県

Okinawa

タイ米と黒麹で造る「琉球泡盛」はWTOの産地指定を受けている。500年以上前にタイから伝えられた日本最古の焼酎。3年以上貯蔵したものは古酒(コース)と呼ぶ。

暖流



泡盛 琉球泡盛 古酒ブレンド
 オーク樽貯蔵の古酒とタンク貯蔵の泡盛をブレンドした泡盛。甘いオーク樽の風味と古酒の豊かなコク、程良い飲み応えを兼ね備えたバランスの良い泡盛である。
産地／沖縄県
度数／30度
 1800mL 3,000円
 720mL 1,750円
神村酒造
 ☎098-964-7628

守禮 3年古酒



泡盛 琉球泡盛 古酒
 深みのある甘みと43度の力強さ、オイルでなめらかな余韻が特徴の古酒。食事をした後、オンザロックで楽しめる。また、食事中は水割りがおすすめ。
産地／沖縄県
度数／43度
 1800mL 4,600円
 720mL 2,300円
神村酒造
 ☎098-964-7628

琉球泡盛 久米島の久米仙 30度



泡盛 琉球泡盛
 泡盛の原点ともいえる定番。久米島の久米仙を代表する銘柄。
産地／沖縄県
度数／30度
 1800mL 1,860円
 600mL 790円
久米島の久米仙 営業本部
 ☎098-878-2276

琉球泡盛 久米島の久米仙 ブラウン



泡盛 琉球泡盛
 沖縄の飲食シーンにおけるスタンダードな1本。3年古酒10%ブレンド酒。
産地／沖縄県
度数／30度
 720mL 1,000円
久米島の久米仙 営業本部
 ☎098-878-2276

琉球泡盛 久米島の久米仙 紙パック 30度



泡盛 琉球泡盛
 地元沖縄で最も支持を得ているパック泡盛。ほんのりとした甘味が特徴。
産地／沖縄県
度数／30度
 1800mL 1,820円
 900mL 946円
久米島の久米仙 営業本部
 ☎098-878-2276

琉球泡盛 久米島の久米仙 紙パック 25度



泡盛 琉球泡盛
 本格焼酎の定番ともいえる25度タイプ。軽やかな飲み口が特徴。
産地／沖縄県
度数／25度
 1800mL 1,680円
 900mL 880円
久米島の久米仙 営業本部
 ☎098-878-2276

琉球泡盛 久米島の久米仙 ベットボトル25度



泡盛 琉球泡盛
 アルコール度数25度のベットボトル商品。軽い、割れない、リサイクル可能な720ml。天然水で仕込むことにより、ミネラル感のある口当たりとほんのりパネラの香りが甘みを醸し出している。
産地／沖縄県
度数／25度
 720mL 790円
久米島の久米仙 営業本部
 ☎098-878-2276

琉球泡盛 久米島の久米仙 43度 8年 古酒



泡盛 古酒 琉球泡盛
 43度特有の濃厚さと、古酒の持つ甘み、コク、芳醇な香りを楽しめる100% 8年古酒。
産地／沖縄県
度数／43度
 720mL 3,500円
久米島の久米仙 営業本部
 ☎098-878-2276

琉球泡盛 久米島の久米仙 ブラック5年 古酒



泡盛 古酒 琉球泡盛
 長期貯蔵による深みのある味わいと、上品な古酒香が特徴の5年古酒。
産地／沖縄県
度数／40度
 720mL 2,030円
久米島の久米仙 営業本部
 ☎098-878-2276

琉球泡盛 久米島の久米仙 ブラック 30度



泡盛 琉球泡盛
 熟成した泡盛のもつ、香りとまろやかな味わいが特徴のブレンド酒(古酒51%)。
産地／沖縄県
度数／30度
 720mL 1,530円
久米島の久米仙 営業本部
 ☎098-878-2276

琉球泡盛 久米島の久米仙 ブラウン・パウチタイプ



泡盛 琉球泡盛
 沖縄の飲食シーンにおけるスタンダードな1本が、便利なパウチタイプ。3年古酒10%ブレンド酒。
産地／沖縄県
度数／30度
 500mL 750円
久米島の久米仙 営業本部
 ☎098-878-2276

琉球泡盛 久米島の久米仙 ブラック30度・パウチタイプ



泡盛 琉球泡盛
 熟成した泡盛のもつ、香りとまろやかな味わいが特徴のブレンド酒。気軽に楽しめるパウチタイプ。3年古酒51%ブレンド酒。
産地／沖縄県
度数／30度
 500mL 950円
久米島の久米仙 営業本部
 ☎098-878-2276

うらわ 美しき古里 30度



泡盛 琉球泡盛
 今帰仁の美しい風土と名水が育んだ、蔵元を代表する銘柄。豊かな香りとほんのかな甘みを感じる上品な味わいに仕上げている。ロックや水割りで、泡盛のもつコクとふくよかな味わいを楽しみたい。
産地／沖縄県 **度数**／30度
 1800mL 1,900円
 720mL 980円
今帰仁酒造
 ☎0980-56-2611

数量限定

限定秘蔵酒 かねやま1967 (52年貯蔵古酒)



泡盛 古酒 琉球泡盛
 カカオやバニラのような複雑な熟成香が立ち上がり、甘く上品で華やかな芳香を放つ。口に含むと甘い香りが口の中に広がり、度数を感じさせないなめらかな舌触り、まろみを帯び芳醇でコクのあるまろやかな味わいで、時間とともに香りや味わいの変化も楽しめる。飲んだ後の残香もすばらしい。限定50本。
産地／沖縄県 **度数**／42度
 720mL 462,963円
山川酒造 ☎0980-47-2136

数量限定

限定秘蔵酒 かねやま 25年貯蔵

泡盛 古酒 琉球泡盛

25年の熟成の時を刻み愛情をそそぎ育んだ古酒は、ナッツ系の香りや甘い熟成香が立ち上がり、しばらくするとカカオの香りも感じられる。口に含むと甘みが広がり、芳醇でコクのあるまろやかな味わい。

産地/沖縄県
度数/43度
720mL 48,148円

山川酒造
☎0980-47-2136



海外産焼酎

Imported Shochu

酒税法で単式蒸溜焼酎にあたる酒は海外でも造られている。韓国でも伝統的に造られてきた焼酎をはじめ単式蒸溜による焼酎などいろいろ造られている。

プレミアム 乙 檜樽7年熟成

米

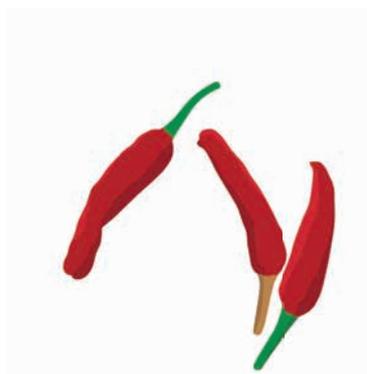
樽の中で7年以上かけて熟成させた、良質な純米とミネラル分豊富な天然岩盤水を原料とする、4種類の熟成原酒を厳選・ブレンドした本格焼酎。

生産者/HITEJINRO (ハイトジンロ)

産地/韓国

度数/25度
750mL 2,000円
750mL Gift 2,200円

真露お客様相談室
☎0120-460-580



甲類乙類混和焼酎

Brended Shochu

焼酎甲類と焼酎乙類(本格焼酎)を混ぜて造られる。混和比率によって「焼酎甲類乙類混和」「焼酎乙類甲類混和」と表示され、比率も明記される。混和した焼酎乙類の香味特性を有していれば、麦焼酎、米焼酎などと表示できる。

麦焼酎 かのか

麦

「麦焼酎かのか」のおいしさは、「香り蒸溜仕上げ原酒」がもたらす豊かでやさしい香り。麦本来の味わいがありながら、すっきりとした飲み口を実現。

度数/25度・20度
(25度)4000mL 2700mL 1800mL
900mL 500mL 220mL
すべてオープン価格
(20度)1800mL すべてオープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



麦焼酎 琥珀かのか

麦

複数の樽貯蔵原酒ブレンドによる樽熟成の香り。樽由来の芳醇な味わいとすっきりとした後味が特長。

度数/25度
1800mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



麦焼酎 冷やしかのか

麦

爽やかな香りと冷涼感のあるキレのよい後味に仕上げた麦焼酎。冷蔵庫で冷やしてそのままストレートでも、氷を入れてロックでも、1年を通じて楽しめる。

度数/16度
300mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



麦焼酎 かのか 焙煎まろやか仕立て

麦

「国産焙煎原酒」を使用することで引き立つ、麦本来の味わいと豊かでやさしい香り。コク深くまろやかな味わいでありながら、すっきりとした後味。

度数/25度
4000mL
1800mL
900mL
220mL すべてオープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



NEW

芋焼酎 かのか 華やかすっきり仕立て

いも

甲類乙類混和焼酎

鹿児島産のさつまいも「黄金千貫」を使用し、黒麹で仕込んだ原酒を主体に、焼酎甲類とブレンドすることで、華やかな芋の香りとすっきりとした飲み口の芋焼酎に仕上げた。

度数/25度
4000mL オープン価格
1800mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



NEW

芋焼酎 かのか 濃醇まろやか仕立て

いも

甲類乙類混和焼酎

鹿児島産のさつまいも「黄金千貫」を使用し、黒麹や白麹で仕込んだ原酒を主体に、焼酎甲類とブレンドすることで、濃醇な香りとまろやかな味わいが楽しめる芋焼酎に仕上げた。

度数/25度
4000mL オープン価格
1800mL オープン価格
900mL オープン価格
220mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室 ☎0120-011-121



米焼酎 かのか

米

吟醸酵母を用いて丁寧に醸造したまろみを蒸溜する際に、香りと味わいの豊かな部分を贅沢に引き出すことで、まろやかな香りとすっきりとした味わいを一層引き立たせた。

度数/25度
1800mL オープン価格
220mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



芋焼酎 とうと

いも

鹿児島産の「黄金千貫」を使用。芳醇なコクがありながら、軽やかな口当たり仕にした。

※業務用専用
度数/25度
2700mL オープン価格
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121





麦焼酎 やんや

麦
厳選された大麦を使用し、多種の原酒を賢沢にブレンド。まろやかでありながら、すっきりした味わい。※業務用専用
度数 / 25度
2700mL オープン価格
720mL オープン価格

アサヒビールお客様相談室
☎0120-011-121



甲乙混和 芋焼酎 こくいも

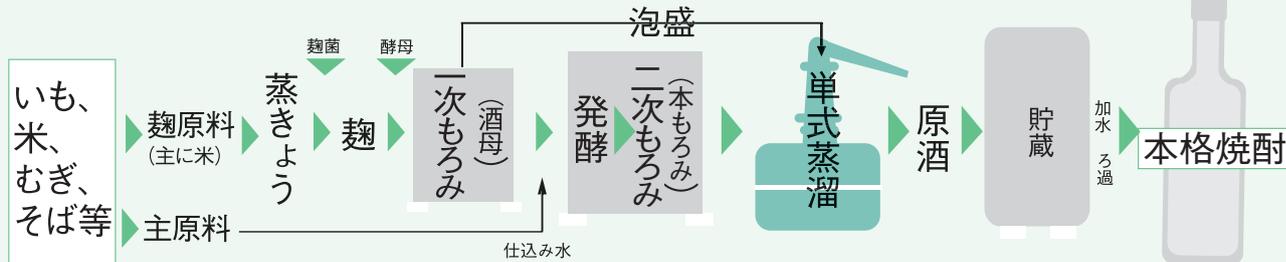
いも 甲類乙類混和
黒麹で仕込んだ粗濾過原酒を使用することで、すっきりの中にも芋焼酎らしい香りとコクを実現。さらに麴(かめ)貯蔵酒を一部使用することで、まろやかな味わいと芳醇な香りを実現。
度数 / 25度・20度
1800mL 1,386円(25度)
1800mL 1,180円(20度)
900mL 740円(25度)

サッポロビール
☎0120-207800



Column 本格焼酎のできるまで

本格焼酎は、穀類などを発酵させたもろみからつくるもろみ取り焼酎と酒粕を使う粕取り焼酎に大別される。ここでは、もろみ取焼酎の製造工程を紹介する。



原料処理

原料の洗浄、選別、浸漬、水切り、蒸し、冷却が行われる。麹原料米は製麹工程へ、主原料(いも、米、麦、そばなど)は二次もろみの仕込み工程へ運ばれる。

製麹(せいぎく)

麹原料には米が多く使われてきたが、その他の原料も使われている。米の場合、40℃前後に冷ました蒸し米に焼酎麹菌の胞子(種麹)を混ぜ、34~38℃に保ち2日程度かけて麹をつくる。麹菌には主に白麹が使われるが、泡盛には黒麹が、本州や寒冷地では清酒と同じ黄麹菌も使用される。

一次もろみ(酒母)

麹に酵母と水を加えて仕込む。25~30℃の温度で1週間ほど熟成させて一次もろみをつくる。この工程で二次もろみづくりに必要な酵母が増殖される。

二次もろみ(本もろみ)

一次もろみに主原料と水を加えて仕込み、25~32℃で発酵させる。発酵期間は、米などの穀類は15~20日間、いも類、酒粕、黒糖なら8~10日間。

蒸溜

単式蒸溜機が使われる。蒸溜方法は、常圧蒸溜と減圧蒸溜の2種類がある。常圧蒸溜は古来から行われている方法で、80~100℃の高温で蒸溜し、主原料の特徴が出やすい。減圧蒸溜は、真空に近い状態で45~55℃の低温で蒸溜する方法で、香味特徴の少ないソフトな味に仕上がる。

熟成

でき上がった原酒をろ過した後、貯蔵・熟成させる。初期熟成(3~6ヵ月)でガス臭成分が揮散し、刺激臭味が減少する。中期熟成(6ヵ月~3年)で味わいになるみが出てくる。古酒化期(3年以上)でさらにまろみが増し、固有の香味が形成される。熟成した原酒はアルコール度数40度以上あるため、原酒をブレンド調整し、割り水を行って出荷される。

Column 生命(いのち)の水

世界各地の酒の歴史を調べると、あちらこちらで「生命の水」という言葉に出会う。例えばウイスキーの語源は元々uisgebeatha(ウシュクベア)＝「生命の水」だったし、ブランデーはフランスではEau de vie(オー・ド・ヴィー)で、これも「生命の水」。ウォッカも古くはZhiznennia Voda(ズィズネニャ・ワダ)＝生命の水と呼ばれていた。北欧のアクアヴィットも「生命の水」という意味である。

これらの酒は全て蒸溜酒(スピリッツ)である。蒸溜酒発祥の地は、5500年前、紀元前3500年のメソポタミア。蒸溜の技法が西に伝わると、この技法で不老不死の薬をつくらうとした錬金術師により、偶然、

蒸溜酒が発明された。この偶然の産物は不老長寿の薬として、やがてAquavitae(アクア・ヴィテ＝生命の水)と呼ばれるようになり、各地に広がったのである。

こうして西に伝わった生命の水・蒸溜酒は、ウイスキーやブランデー、北欧のアクアヴィットやロシアのウォッカになり、東に伝わったものは、イラン、インドのアラック、タイのラオ・ロンを経て琉球の泡盛に至った。

そして日本へは、琉球と交易をしていた九州に入って焼酎として発展する。この「東回り」で入ってきた蒸溜酒の技法に「西回り」で入ってきた連続蒸溜の技術が加わり、日本では明治のころ、よりクセのないニュー・スピリッツ、すなわち連続式蒸溜焼酎(焼酎甲類)が誕生する。

Column 酒の分類

ビールやウイスキー、チューハイやリキュールなど星の数ほどある酒も、大きく分ければ3種類になる。

醸造酒…すべての酒類の基本となる酒

酒のアルコールは、糖類を酵母で分解する醗酵によってつくられる。醸造酒は大麦、米、ブドウなど糖分を含んだ原料をアルコール発酵させてつくった酒。ビール、日本酒、ワインなどはその代表格。

蒸溜酒…醸造した酒を蒸溜してつくる

醸造酒を蒸溜した酒。アルコールと香味成分、水の沸点の違いを利用

し、より高いアルコール分のある酒をつくる。香味成分を多く残す単式蒸溜、よりピュアなアルコールが得られる蒸溜を繰り返す連続式蒸溜がある。蒸溜後、貯蔵することにより独特の香味とまろやかさがつく。ウイスキー、ブランデー、スピリッツ、焼酎が代表格。

混成酒…複数の素材を合わせてつくる酒

果実やハーブなどの香味のある素材と醸造酒または蒸溜酒を組み合わせた酒。混合や蒸溜、浸漬、エッセンス添付など色々な方法から多彩な酒がつけられる。リキュール、カクテル、チューハイ、梅酒などが代表格。