

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	1 蒼い永劫	あおい えいごう	380 円	25度	米焼酎とブレンドし、昔ながらの方法で常圧蒸留した。のど越しの良いすっきりした飲み口で、ほのかな甘い香りとおコクのある味わい	さつまいも・ 米麹・米/ 三石和選仕 込み	宮崎 県宮崎 市	落合 酒造場
	2 青潮	あおし お	480 円	25度	ふわりと、やさしい芋の香りで、爽快な甘みを感じられます。キレも良く、飲みやすいので、女性や初心者の方にもオススメです	さつまいも・ 米麹(黒麹)	薩摩 川内市	祁答 院蒸留所
	3 青とんぼ	あおと んぼ	380 円	25度	青空をイメージさせるボトル同様、スッキリとした爽やかな味で、初めての方にもおすすめの一品。ロックやストレートが美味しい！	さつまいも・ 米麹	吾平 町	小鹿 酒造
	4 赤江	あかえ	480 円	25度	されているさつまいもは、新品種の紫芋(紫優・むらさきまさり)と言い、深みのあるまろやかなさが特徴てきな芋です	さつまいも・ 米麹	宮崎 県宮崎 市	落合 酒造場
	5 赤霧島	アカキ リンマ	580 円	25度	”ムラサキマサリ”という紫芋を使用。赤ワインのような酸味を感じさせる風味。すっきりした仕上がり。	さつまいも・ 米麹	宮崎 県都 城市	霧島 酒造
	6 赤薩摩	アカサ ツマ	280 円	25度	エイムラサキと言う薩摩芋を使用。この芋はアントシアニン、ポリフェノールを豊富に含んだ薩摩芋で、上品でさわやかな甘みが特長です。	さつまいも (顯娃紫) ・米麹	枕崎 市立神	薩摩 酒造
	7 赤椿	アカツ バキ	480 円	25度	この希少な顯娃紫を、かめ壺で丁寧に仕込みました。果実のような上品な香りがあり、まろやかな甘さが特徴です	さつまいも (顯娃紫系 芋)・米麹	薩摩 川内市	祁答 院蒸留所
	8 赤利右衛門	アカリ ウエモン	380 円	25度	甘芋系のサツマイモ「紅薩摩芋」を原料に黒麹の芋焼酎原酒と、「黄金千貫」を原料に白麹の芋焼酎原酒をブレンドした焼酎。	紅薩摩芋・ 黄金千貫・ 白麹・黒麹	指宿 市	指宿 酒造
	9 明るい農村	あかる いのう せん	480 円	25度	深いコクで芋の甘味も豊かです。まろやかな飲み口で、人気があります。	さつまいも・ 米麹(白麹)	霧島 市田口	霧島 町蒸留所
	10 明るい農村 赤芋 〔蒸留したて〕	あかる いのう せんあ かいも	480 円	25度	ふくよかでほんのり甘い香り。含むと角のない円やかな口当たり、そして芋の甘みが口一杯に広がります	さつまいも (赤芋)・米麹 (白麹)	霧島 市田口	霧島 町蒸留所
	11 阿久根	あくね	380 円	25度	みずみずしさとキレのある飲み口は丁寧な造りが感じられます。品のある味わいをお楽しみ下さい。	さつまいも・ 米麹(S型 麹)	阿久 根市 栄町	鹿児 島酒 造
	12 莫祢氏	アクネ シ	280 円	25度	黒麹仕込みのやや辛口タイプ、後口にサッパリとした、キレがあります。香りは、やや控えめですが”芋”本来の味わいをお楽しみ頂けます	さつまいも・ 米麹(黒麹 仕込み)	阿久 根市	大石 酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	13 アサヒ	アサヒ	280 円	25度	蔵元のある隼人町で最も飲まれる地域に根ざした芋焼酎。お湯割りが旨い、男っぼい骨の太い風味が楽しめます。	さつまいも・米麹	霧島市隼人町	日当山酒造
	14 朝掘り	アサボリ	380 円	25度	爽やかな香り、ほんのりとした甘味、後味を存分にご堪能いただけます。特にロックは氷が少し溶け出した頃が、バランスよくなお一層おいしくいただけます	黄金千貫・紅芋寿・米麹(白麹)	日南市飲肥	小玉醸合名会社
	15 伊佐大泉	イサダイセン	280 円	25度	手作り麹を使ってさつま芋の特徴をきれいに表現した、風味のバランスがとれた切れの良い味わいです	さつまいも・米麹	大口市	大山酒造
	16 伊佐錦 白麹	イサニシキシロコウジ	280 円	25度	白麹を使用し、一般的な素直な香り、さわやかな口あたりで、すっきりしたうまさの焼酎です。	さつまいも・米麹(白麹)	大口市	大口酒造
	17 伊佐美	イサミ	580 円	25度	伊佐地方の芋焼酎特有の木目の細やかなやさしさを持ち、口当たりの滑らかなのどごしを楽しめる焼酎。	さつまいも・米麹	大口市	甲斐商店
	18 伊勢吉どん	イセキチドン	280 円	25度	柑橘系のフルーツのような芋の香り。白麹で仕込んだ焼酎で、味わいはやや甘めで、ほのかに芋の香りが漂う飲みやすい焼酎です。	さつまいも・米麹	薩摩郡さつま町	小牧酒造
	19 一番雫	イチバンシズク	280 円	25度	黄麹を使い、青りんごのようなフルーティーな香りを持ち、軽快で淡麗な味わいはロックあるいは水割り向き。	さつまいも・米麹(黄麹)	鹿屋市	大海酒造
	20 一刻者	いっこつもん	480 円	25度	芋の風味や味わいを活かすため、麹も芋麹を使用し、手造りで仕込んだ”芋”100%の風味豊かな芋焼酎。	さつまいも・芋麹	薩摩川内市宮之城町	小牧酒造
	21 一尚	いっしょう	480 円	25度	黒麹菌と江戸酵母(清酒用酵母)を用い、創業時から使用している甕にて仕込みました。創業から100年培ってきた技術の粋を終結させてできた逸品です	さつまいも・米麹(黒麹・江戸酵母)	薩摩郡さつま町	小牧酒造
	22 一升五百文	いっしょうごひゃくもん	380 円	25度	やさしい口当たりです。雑味を感じさせない濃厚な味わい。やや辛口タイプです。	さつまいも・米麹(黒麹)	阿久根市栄町	鹿児島酒造
	23 一兆	イッショウウ	480 円	25度	黒麹を使用することで甘い香りと味に味に深みが出ています。また荒漉し濾過で旨味が十分残った芋焼酎本来の旨み、甘味が十分に引き出された焼酎。	芋(黄金千貫)・米麹(黒麹)・常圧蒸留	大隅町岩川	岩川酒造
	24 かめ仕込み一どん	いっどん	780 円	25度	黄麹でしこんだ昔ながらの手作り焼酎。木桶蒸留機で蒸留した柔らかい味わいが特徴だ。なかなか入手困難な焼酎	さつまいも・米麹	南さつま市	杜氏の里笠沙

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	25 鉄腕伝説 稲尾和久	いなお かずひ さ	380 円	25度	霧島山系に脈々と湧く「蒼き水」との出会いが焼酎好きの「稲尾和久」をして、「この水を使って日本一の焼酎を造りたい」と言わしめたそうです。	さつまいも・米麹	霧島市横川町	霧島横川酒造
	26 今和泉 篤姫	イマイズミアツヒメ	380 円	25度	2008年NHK大河ドラマ「天璋院篤姫」にちなんだ芋焼酎です。上品で柔らかな香りと旨味のある仕上がりは、女性にはおススメです	さつまいも・米麹	指宿市	指宿酒造
	27 いも神	イモカミ	380 円	25度	原酒に少量の麦焼酎をブレンドし、その後約1年間タンクで熟成。口当たりがよく初心者も飲みやすい。	さつまいも・米麹	出水市高尾野町	神酒造
	28 いも麴 芋	いもこうじいも	380 円	25度	“芋”の香りが前面に押し出され、淡白でキレのある味わい。飲み方を問わず“芋”を味わえます。	さつまいも・芋麹(黄金千貫・白麹)	国分市川原	国分酒造
	29 芋全 貴匠蔵	イモゼンキョウクラ	380 円	25度	芋麴を用い、原料すべてをさつま芋で造った芋焼酎。ドライフルーツのような香りの旨みのある焼酎	さつまいも・芋麹	南さつま市	本坊酒造
	30 岩いずみ	いわいずみ	380 円	25度	黄金千貫をベースに蒸留された純粋な原酒常圧蒸留のしっかりした風味味わいの焼酎に減圧蒸留の飲みやすい味わいの焼酎をブレンド	さつまいも・米麹	指宿市山川	白露酒造
	31 美し里	うましさと	480 円	25度	香りを造る白麴と、うまみを醸す黒麴を併用。とても優しい穏やかな芋の香りが広がります。軽くて爽やかな飲み口	さつまいも・米麹	吾平町	小鹿酒造
	32 海	ウミ	380 円	25度	黄麴を使い低温発酵させ減圧蒸留した。仕込み水は温泉水寿鶴を使用。クリアな甘さが有り軽やかな飲み心地。	さつまいも・米麹(黄麹)	鹿屋市	大海酒造
	33 いも焼酎仕込み 小鹿梅酒	ウメシユコジカ	380 円	14度	芋焼酎の香りをしっかりと残り梅の香りと絶妙にマッチしています。サラッとした甘さで焼酎がサッパリ感を出している様な味わいの梅酒	梅実・本格焼酎・砂糖	吾平町	小鹿酒造
	34 五代生姜梅酒	ウメシユゴダイショウガ	380 円	14度	麦焼酎で仕込んだ生姜酒と芋焼酎仕込み五代梅酒をブレンドした「生姜梅酒」。しっかりと色色な味わいが旨くまとまった梅酒。	芋焼酎・麦焼酎・梅	薩摩川内市	山元酒造
	35 小正の梅酒	ウメシユコマサ	380 円	14度	梅の芳香と酸味が生きた、本格焼酎のコクと調和させた丸みのある風味は、健康的で食欲を誘い疲れを癒してくれます	梅実・本格焼酎(麦・米・芋)・糖類	日置市日吉町	小正酒造
	36 にごり梅酒 梅太夫	うめしゆにごりさけうめだゆう	480 円	13度	2007モンドセレクション金賞受賞した梅酒。すりつぶした南高梅の果肉を加えてあるので、果実感のある香りと濃厚な味わいのが特徴。	梅・さつま五代(原酒)焼酎・氷砂糖	薩摩川内市	山元酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	37 利右衛門さんの梅酒	ウメシユ リエモン ンサン	380円	14度	地元産の新鮮なもぎたて梅実を贅沢に使用し、焼酎の原酒と砂糖だけで仕込んだ完全な無添加の梅酒です	梅果実・醸造アルコール・糖類	指宿市	指宿酒造
	38 わかしおの梅酒	ウメシユ ワカン オ	380円	13度	鹿児島大隅産の梅実を本格芋焼酎(さつま若潮)で漬込んだ無添加の梅酒。おばあちゃん手造りのような甘すぎずさっぱりとした中にもコクのある梅酒です。	梅実 本格焼酎 糖類	志布志市 安楽	若潮酒造
	39 和助の梅酒	ウメシユ ワスケ	380円	13度	日本最古の蔵元白金色酒造の五代目と和助で漬け込んだ限定梅酒。開聞山麗菜の蜂蜜を使用し上品な甘さに仕上がっています。	梅・本格焼酎・砂糖・蜂蜜	始良市 脇元	白金色酒造
	40 おかがいも	オカガ イモ	380円	25度	日当たり、水はけ良好の丘畑栽培厳選芋仕込みです。甘味、口当りの良さ、旨みどれをとっても最上等の焼酎です	さつまいも・米麹	薩摩川内市	オガタマ酒造
	41 於一の夢	おかつ のゆめ	480円	25度	田村合名のレギュラー酒「純黒」と「薩摩乃薫」をいいとこどりした絶品芋焼酎!「於一(おかつ)」とは、篤姫の小さい頃の愛称。口当りは一貫してまろやか。	さつまいも、米麹、白麹、黒麹仕込み、常圧蒸留	指宿市	田村合名会社
	42 奥霧島	おくきり しま	480円	25度	黒麹特有の甘さとコクで、まろやかさを一段と引き出した芋焼酎です。	さつまいも・米麹	霧島市 田口	霧島町蒸留所
	43 鬼火	おにび	480円	25度	通常のいも焼酎は蒸したいもを使用しますが、この「鬼火」は焼いもを使います。ですから香ばしさが感じられます。	さつまいも・米麹	いちき串木野市	田崎酒造
	44 海王	かいおう	480円	25度	ミネラルバランスに優れた温泉水「寿鶴」を使用し、減圧蒸留。やさしい香りでスッキリとした味わい、くせない甘み特徴です	さつまいも・米麹	鹿屋市	大海酒造
	45 かいこうず	カイ ウズ	480円	25度	『かいこうず』は夢の芋と呼ばれている栗黄金と伝統の黒麹で造った本格焼酎です。	さつまいも・米麹(黒麹・芋(栗黄金))	南さつま市	吹上焼酎
	46 海童祝いの赤	カイ ウイ イア カ	380円	25度	割り水にミネラル豊富な海洋深層水を100%使用、フレッシュな香りと甘いまろやかな風味が特徴。	さつまいも・米麹	いちき串木野市	濱田酒造
	47 かせだんもん	カセ ダン モン	480円	25度	「かせだんもん」とは鹿児島弁で「加世田の人」という意味。ふくらみのある味わいで、コクもありながらもスッキリした飲みやすい仕上がり	さつまいも・米麹	南さつま市 加世田	宇都酒造
	48 風の鼻	カゼノ フクロ ウ	380円	25度	バランスの良いコクと程よい甘みでまろやかな口当たり。なんとも言えない芳醇な香りは癖になります。是非1度お試しください。	麦・麦麹	宮崎県 宮崎市	落合酒造場

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	49 刀	カタナ	480 円	25度	この刀は25度。晴耕雨読・不二才につくこだわり焼酎。地元南薩摩産・黄金千貫と紅さつまと白麴で仕込む。香が豊かで甘みが強くすっきりとした味わい。	地元南薩摩産・黄金千貫・紅さつま・白麴	南九州市 穎娃町	多二商店 佐宗
	50 竈	カマド	480 円	25度	甕熟成の無濾過芋焼酎！2ヶ月に一度出荷の限定焼酎！熟成感のある、まろやかで旨みのある芋焼酎です！キレも良く、飲み飽きしない芋焼酎	さつまいも・米麴	鹿児島市 七ツ島	さつま無双
	51 別撰 神川	かみかわ	480 円	25度	造り手一人一人が、おいしい焼酎のためにと手間を惜しむことなく、丁寧に丁寧に造られています。大変綺麗な飲み口と香り、ぜひ一度お試しください	さつまいも・米麴	鹿児島市 永野田町	神川酒造
	52 甕 さつま島美人	カメサツマシマビジン	380 円	25度	長島島内の五つの蔵元(宮内酒造・宮の露酒造・長山酒造・杉本酒造・南洲酒造)が造った芋焼酎をブレンドし、甕でじっくりと3年以上寝かせた、芳醇でまろやかな味わいの長期熟成芋焼酎です。	米麴・さつまいも	出水郡 長島町	長島研譲
	53 甕伊佐錦	カメイサニシキ	380 円	25度	3年間甕壺で熟成させた、まろやかでコクと旨みのある味わいの熟成焼酎	米麴(黒麴)・さつまいも	伊佐市 大口	大口酒造
	54 こしき 亀五郎	かめごろう	480 円	25度	ストレートで味わうとコクと旨味を感じるドライな飲み口ですが、お湯割りで飲むとまろやかで優しい飲み口に一変。旨味とふくらみのある奥深い味わい。	芋(黄金千貫)・米麴(白麴)	薩摩川内市 下甕手打	永吉酒造場
	55 かめつぼ仕込み	かめつぼじこみ	380 円	25度	一次仕込み、二次仕込み共に甕壺で仕込み熟成を終えた「もろみ」を木桶蒸留機を通して造られた薩摩の伝統製法のこだわり品	さつまいも・米麴	鹿児島市 七ツ島	三和酒造
	56 鴨神楽	かもかぐら	480 円	25度	サッパリとした口当たりで、やさしく芋の味わいが口の中に広がります。喉越しがよく、上品な芋焼酎で感じます。	さつまいも・米麴	薩摩川内市 宮之城町	小牧酒造
	57 がんこ焼酎屋	がんこしょうちゅうや	480 円	25度	風味、味わい共にしっかりとした芋の骨格を感じる一品。深みのある旨みで濃厚な辛口タイプ。	さつまいも・米麴(白麴・麴米(ヒレカリ))	阿久根市	大石酒造
	58 神之川	かんのかわ	380 円	25度	神之川は、甕壺仕込みならではの、とてもマイルドな味わいに仕上がった一品。度数の割にはとても飲みやすいといえるでしょう	さつまいも・米麴(白麴)	鹿児島市 永野田町	神川酒造
	59 甘露	カンロ	380 円	25度	甘露の名前通り、ナチュラルにのどを通る甘味と旨味が特徴です。さらに熟成の際には熟成音響装置を用い、酒質をまろやかに仕上げている焼酎	芋、米麴(白麴)	種子島	高崎酒造
	60 木々の目覚め	きぎのめざめ	480 円	25度	木槽仕込。角の取れた丸みのある暖かな口当たりが、特徴的だけで濃い芋焼酎ではないのですが、ロックでもうまい	さつまいも・米麴	薩摩川内市	祁答院蒸留所

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	61 樵	キヨリ	480円	25度	地下1117メートルから採水した天然水「樵の分け前」で割り水した本格芋焼酎です。まるやかな味わいと芳醇な香味。	さつまいも・米麹	志布志市安楽	若潮酒造
	62 喜左衛門	きざえもん	380円	25度	焼酎づくりに欠かせない仕込み水は名水龍ヶ水を使用し、木樽蒸留で丹精込めて作ったコクの違いを堪能ください。	さつまいも・米麹	始良市脇元	白金酒造
	63 貴匠蔵	きしょうじゅら	380円	25度	伝統製法を継承した手造り甕仕込み。ふくよかで甘みのある味わい。お湯割が一番。	さつまいも・米麹	南さつま市加世田	本坊酒造
	64 絆	キズナ	380円	25度	南薩摩の黄金千貫芋を用い、黒瀬杜氏の匠の技で造り上げた芋焼酎。芋焼酎を酌み交わすことで人と人の「絆」が深まることを願って名づけられました。	さつまいも・米麹	枕崎市立神	薩摩酒造
	65 吉兆宝山	キツチヨウボウザン	480円	25度	芋の甘み・うまみが突出しホクホクした風味がある。お湯割りにするとうまみが引き立ちます。	さつまいも・米麹	日置市吹上町	西酒造
	66 きばいやんせ	キバイヤンセ	280円	25度	“きばいやんせ”とは“がんばりなさい”という鹿児島弁。鹿児島大学と薩摩酒造の共同企画により生まれた焼酎。鹿児島限定！	さつまいも・米麹	枕崎市立神	薩摩酒造
	67 木場黒カメ仕込み	きばくろかめ	380円	25度	コクのある味わいと、柔らかな芋の香りが特徴。甘口タイプの焼酎です。	さつまいも・米麹(黒麹)	末吉町	木場酒造
	68 玉露(黒麹)	ぎょろくろ	380円	25度	黒麹を使った手造り焼酎。酒銘はお茶の玉露にちなみ、焼酎界最高位の焼酎になるように願ってつけられました。	さつまいも・米麹(黒麹)	国分市湊	中村酒造場
	69 玉露(白麹)	ぎょろしろ	380円	25度	白麹を使った手造り焼酎。やわらかな甘みがあり、すっきりとした味わいに仕上げられておりお湯割りでも水割りでもお勧めです	さつまいも・米麹(白麹)	国分市湊	中村酒造場
	70 霧島 白	キリシマシロ	280円	25度	「黄金千貫」と霧島山地の地下水で仕込んだ本格焼酎です。そして本格焼酎だけがもつ、香りと、まるやかな深みのある味わいの焼酎	さつまいも・米麹	宮崎県都城	霧島酒造
	71 霧島町蒸留所(黒麹)	きりしまちようじろこうじ	480円	25度	原酒のうまさ、水のおいしさをそのまま残すためろ過はごく控えめ。濃厚な味と芳醇な香りを追求した焼酎。キレの良さも十分です	さつまいも・米麹(黒麹)	霧島市田口	霧島町蒸留所
	72 霧島町蒸留所(白麹)	きりしまちようじろこうじ	480円	25度	原酒のうまさ、水のおいしさを、そのまま残すため、ろ過は、異物混入を防ぐ程度の、ごくごく控えめにしました。(ほぼ無ろ過)	さつまいも・米麹(黄・白麹)	霧島市田口	霧島町蒸留所

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	73 桐野	キノ	480 円	25度	芋焼酎では珍しく、麴米に山田錦を使用。滑らかな口当たり、口中に広がる甘い香り、厚みのある抜群の旨みと余韻が楽しめる焼酎	黄金千貫・白麴・佐賀県産山田錦	指宿市西方	中俣合名会社
	74 喜六	キロク	580 円	25度	甕仕込の木桶蒸留した原酒は1年間熟成してします。黒麹特有の切れの良さと甘い香り、甘い味わいを持つ風味豊かな飲み口	甘藷・米麴	宮崎県児湯郡	黒木本店
	75 極の赤	キワミノアカ	380 円	25度	「紅さつま」を使用しています。やさしい口当たりでその後口の中に芋の甘みと香りが広がっていきます。ぜひぜひロックでおためし下さい	さつまいも・米麴	鹿児島市七ツ島	さつま無双
	76 金計佐	きんげさ	580 円	25度	古式の焼酎造りを再現した木樽錫蛇管蒸留で蒸留され、やさしく深みのある味わいに仕上がっています。	さつまいも・米麴	曽於郡	新平酒造
	77 吟香露	ギンコウロ	480 円	20度	吟醸酒の酒粕を原料に、独自の蒸留法から生まれた焼酎。とてもフルーティーな風味は吟醸酒も顔負け。ロックが旨い。【女性に超オススメ】	酒粕	福岡県久留米市	杜の蔵
	78 きんざん伊佐錦	キンザンイサニシキ	380 円	25度	黒麹仕込みの焼酎で、芋焼酎独特の香りをやわらかく抑え仕込んであり、さわやかな口当りです。ロックがおすすめ！	さつまいも・米麴	大口市	大口酒造
	79 金兵衛むろか	キンベイムロカ	380 円	25度	濾過なしで飲める新鮮な原料が自慢。むろかならではの高級脂肪酸(旨み成分)と低温発酵の甘い香りと旨みが楽しめる	白豊芋、米麴	種子島西之表市	種子島酒造
	80 金峰荒濾過	キンポウアラロカ	380 円	25度	宇都酒造は明治28年の小さな蔵元さんです。季節限定焼酎。濾過をかなり最小限にして旨味をたっぷり残して瓶詰。ガツンとくるフルボディタイプ。	芋、米麴(黒麴)	南さつま市加世田	宇都酒造
	81 金峰 櫻井	きんぼううさくらい	680 円	25度	同蔵の焼酎『小さな蔵』と『さつま松の露』を絶妙にブレンドし、上等な甘い香りと雑味の無いスッキリとした後味の焼酎。ロックがオススメ	さつまいも・米麴	鹿児島南さつま市	櫻井酒造
	82 くじらのボトル	クジラノボトル	480 円	25度	表のラベルは大海原のクジラの絵だけ。裏ラベルに酒名。華やかで軽快な口当たりはお湯・水割りどちらにも向く。	さつまいも・米麴	鹿屋市	大海酒造
	83 くじらのボトル 綾紫	くじらのぼとるあやむらさき	480 円	25度	契約栽培された紫芋と、国産米コシヒカリを原料に、本格的な芋の香りの強い呑みごたえのある焼酎	さつまいも・米麴	鹿屋市	大海酒造
	84 久耀	くよう	380 円	25度	蒸留後軽く過をして貯蔵熟成させた原酒とその年の新酒をブレンド。コクのある味わい。お湯割り水割りとも最適。	さつまいも・米麴	種子島	種子島酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円
480円
580円～880円
980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	85 黒久耀	くようくろ	480円	25度	香ばしくふくらみのある香りと刺激感を抑え柔らかく口に馴染む焼酎。甘さもほど良く含み香もしっかりしている。のど越しもなめらか	さつまいも・米麹(黒麹)	種子島	種子島酒造
	86 蔵 純粋	くらじゆんすい	480円	41度	無濾過・割り水なしの原酒。度数が瓶詰めごとに一定しませんので毎回ラベルに手書きで度数を表示しています。骨太のがっちりとした味わいです。	芋(白豊)、米麹(黒麹)	阿久根市	大石酒造
	87 倉津	クラツ	380円	25度	原酒をマイナス四度まで冷却しゆっくり眠りにつかせます。目覚めた時、黒麹特有の芳醇な香りと甘味と旨味のある逸品	さつまいも・米麹	阿久根市	鹿児島酒造
	88 蔵の神	クラノカミ	280円	25度	酒名は”蔵つき酵母”の意味。他の銘柄と比べキリッとした飲み口でより軽快な仕上がりで飲みやすい。	さつまいも・米麹	薩摩川内市	山元酒造
	89 蔵の神 黒	クラノカミクロ	280円	25度	黒麹を使い、蔵つき酵母によるやわらかな甘みと黒麹が生む力強さを持つ。お湯割りでもみずわりでも。	さつまいも・米麹(黒麹)	薩摩川内市	山元酒造
	90 紅伝承	くれないでんしやう	480円	25度	「紅隼人」という品種を原料に作られています。この焼酎の特徴は、豊かで上品な甘い香りでクセのない、まろやかな味わい	さつまいも・米麹	枕崎市立神	薩摩酒造
	91 黒伊佐錦	クロイサニシキ	280円	25度	黒麹で仕込んだ伊佐錦。通常の伊佐錦よりやや華やかな香りがあるが、同時に軽快な仕上がりで飲みやすい。	さつまいも・米麹(黒麹)	大口市	大口酒造
	92 黒甘露	クロカシロ	380円	25度	種子島産の新鮮な芋を使用。しま甘露の甘みは残しつつ、黒麹特有のコクとスッキリとした後口が特徴。口に含んだ瞬間の優しい芋の香りもいい	芋、米麹(黒麹)	種子島	高崎酒造
	93 黒霧島	クロキリシマ	280円	25度	創業時の製法を復活させ黒麹で仕込みました。やわらかな甘さを持ち切れがよく飲みあきしません。	さつまいも・米麹	宮崎県都城市	霧島酒造
	94 黒桜島	クロサクラジマ	280円	25度	南薩摩の新鮮な芋を使用し、お湯割りにすると芋のやわらかな甘みが広がり毎日でも飲みたくなる味わい。	さつまいも・米麹(黒麹)	南さつま市知覧町	本坊酒造
	95 黒島美人	クロシマビジン	280円	25度	鹿児島で庶民から愛されている島美人。今までありそうでなかった黒麹でつくられた島美人。	さつまいも・米麹(黒麹)	出水郡長島町	長島研醸
	96 黒白波	クロシラナミ	280円	25度	昭和の中頃まで使われていた黒麹菌を復活させて使用。おだやかな香りが有りやわらかな仕上がりに。	さつまいも・米麹	枕崎市立神	薩摩酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	97 黒錫 【鹿児島限定】	クロスズ 【カゴシマゲンテイ】	380円	25度	昔ながらの職人手作りの「錫蛇管」を用いて蒸留液化しています。錫(すず)には蒸留されたアルコールを柔らかくまるやかにする作用があるとされています。「黒麴」仕込みです	さつまいも・米麴	日置市吹上町	原口酒造
	98 やきいも黒瀬	くろせ	380円	25度	この焼き芋焼酎は、手の込んだ造りの焼酎です。その為、味わいは上品な香ばしさと甘味が上手くマッチしています	さつまいも・米麴	阿久根市	鹿児島酒造
	99 黒瀬安光	くろせやすみつ	1,580円	28度	幻の中の一つと言われる「黒瀬安光」28度。特殊麴を使い芋の臭さを和らげキレの良い強い甘味のある焼酎。まずはストレートでご賞味ください	さつまいも・米麴(S型・黄麴)	阿久根市栄町	鹿児島酒造
	100 黒椿	クロツバキ	480円	25度	昔ながらの伝統的なむろでの手造り製法。蔵の裏山にある洞窟貯蔵庫にて、1年間貯蔵。穏やかな含み香と落ち着いた風味が特徴です	さつまいも・米麴(黒麴)	薩摩川内市	祁答院蒸留所
	101 堅蔵	ケンゾウ	480円	25度	黒麴のまろやかな風味を、低温上面発酵という手法で作られています。バランスが良く、後味も旨い焼酎です	さつまいも・米麴	指宿市	指宿酒造
	102 元老院	げんろういん	380円	25度	魔王の姉妹品と言ってよい元老院 芋焼酎と麦焼酎をブレンドし極樽貯蔵することで淡い琥珀色の焼酎です。まろやかで口当たりがいい	麦・さつまいも・米麴	肝属郡大根占町	白玉醸造
	103 こいじゃが	コイジャガ	380円	25度	芋焼酎本来の味わいと、香りそのままに・・・ほんのりとした辛みとキレの良さが特徴。食中酒としても最適です。	さつまいも・米麴(黄麴)	阿久根市栄町	鹿児島酒造
	104 幸蔵	コウゾウ	380円	25度	「ことぶき芋」を使用。1次2次仕込みともにカメ壺で仕込み、熟成もカメで寝かせた芋焼酎。すっきりした味わいが特徴	さつまいも・米麴	宮崎県串間市	幸蔵酒造
	105 豪放磊落	ごうほうらいらく	580円	25度	木樽蒸留・甕壺仕込み・すっきりとした香りと、まろやかな味わいの飲みやすい芋焼酎です。ロック、水割りがお勧めです。	さつまいも・米麴(白麴)	鹿児島市七ツ島	東酒造
	106 黒糖古酒長雲	コクトウコシユナガクモ	880円	30度	超限定品！こだわりの5年貯蔵古酒です！なかなか入手できないという幻の一品！とろ～とした旨みと甘く芳醇な香りは絶品！	黒糖・米麴・常圧蒸留	大島郡龍郷町	山田酒造
	107 黒糖たかたろう	コクトウタカタロウ	380円	25度	朝日酒造唯一の減圧蒸留した黒糖焼酎。味・香りともに軽快な飲み心地に仕上げられており、水割り・ロック、またはぬる燗もおすすめ。	米麴・黒糖	大島郡喜界町	朝日酒造
	108 黒糖三年寝太蔵	コクトウサンネタゾウ	480円	25度	3年古酒をベースに5年～10年古酒をブレンドした100%古酒です。黒糖焼酎特有の膨らみのある甘い香りと柔らかな口当りは古酒ならではの	黒糖・米麴	大島郡喜界	喜界島酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	109 黒糖 喜界島	コクトウキカイジマ	280 円	25度	さんご礁が隆起した島でミネラル分豊富な硬水を使って仕込んだすっきりとして飲みやすい逸品。	黒糖・米麴	大島郡喜界	喜界島酒造
	110 黒糖 朝日	こくとうあさひ	380 円	30度	良質の黒糖を原料に、サンゴ礁の石灰岩層から湧き出る、ミネラル分を豊富に含む地下水で仕込まれました。	黒糖・米麴	大島郡名瀬	朝日酒造
	111 黒糖 朝日 (言乃醸)	こくとうあさひいちのじょう	580 円	25度	黒糖焼酎を知る通の人は1度は飲んでみたいと言われる銘柄。4倍もの黒糖を贅沢に使い 麴は黒麴。このコクと深みロックがおすすめ	黒糖・米麴 (黒麴)	大島郡喜界町	朝日酒造
	112 黒糖 朝日 (飛乃流)	こくとうあさひひのりゅう	580 円	25度	白麴を使用した上品な柔らかい甘さと香りが特徴の黒糖焼酎。壱乃醸と同様に なかなか手に入らない銘柄	黒糖・米麴	大島郡喜界町	朝日酒造
	113 黒糖 加那	こくとうかな	480 円	30度	檜樽で2年半、熟されたラム酒にも似た芳醇な香り、まろやかな舌触りの、砂糖きびの甘さが特徴的。お湯割りでは、じんわり甘みが広がります。常温もおすすめ。	黒糖・米麴・常圧蒸留・樽貯蔵	名瀬市小俣町	西平酒造(株)
	114 黒糖 里の曙	こくとうさとのあけぼの	380 円	25度	最新設備の工場では品質のバラツキをなくし均質化させている。減圧蒸留で口当たりが軽く、ドライな仕上がりに。	黒糖・米麴	大島郡名瀬	町田酒造
	115 黒糖 じょうご	こくとうじょうご	480 円	25度	“じょうご”とは地元、龍郷町の名水からきている。常圧蒸留と減圧蒸留をブレンドした、黒糖酒としては軽やかな香りとのみ口の焼酎です	黒糖・米麴	大島郡龍郷町	奄美大島酒造
	116 黒糖 高倉	こくとうたから	480 円	30度	檜樽貯蔵により檜香と黒糖の甘い香りが調和しとてもふくらみのある香りです。すっきりとした口当たりの中に黒糖の旨み、檜樽の風味がある	黒糖・米麴	鹿児島県大島郡	奄美酒類
	117 黒糖 天下一	こくとうてんかいち	380 円	30度	立ち香に感じる柔らかく爽やかな黒糖の香り。深いコクと甘味ある力強い味わいが特徴ですが、さっぱりとした優しい飲み口です	黒糖・米麴	大島郡沖永良部	新納酒造
	118 黒糖 長雲30度	こくとうながくも30	480 円	30度	なんとも言えない甘く豊かな香りが広がる、黒糖焼酎。黒糖の風味が十分に感じられ、香りはもちろん、黒糖本来の旨味・甘味がわかる逸品。	黒糖・米麴・常圧蒸留	大島郡龍郷町	山田酒造
	119 黒糖 長雲「一番橋」	こくとうながくもいちばんばし	780 円	30度	通常の長雲30よりも黒糖の風味をもっと残そうと試行錯誤の上、黒糖の芳ばしい香りをしっかりと封じ込める工夫をされた限定酒。凝縮された旨みは絶品！	黒糖・米麴・常圧蒸留	大島郡龍郷町	山田酒造
	120 黒糖 陽出る國の銘酒【原酒】	こくとうひのいずるしまのせい	1,080 円	42度	「焼酎を通して喜界島を伝える」というテーマのもと黒糖焼酎の原料のサトウキビから自社内で栽培し作った黒糖からできた5年貯蔵の原酒！これは旨い！	黒糖・米麴	大島郡喜界町	朝日酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	121 黒糖 まーらん船	こくとう まーらんせん	680 円	25度	原料に日本一の幻の黒糖といわれる徳之島「徳南製糖の黒糖」を使用。黒糖のふわっとした口当たりとふくよかな香りと旨味とコクの豊かな黒糖焼酎。	黒糖(徳南製糖の黒糖)・米麴	奄美大島・名瀬	富田酒造場
	122 黒糖 まんこい30度	こくとう まんこい30	480 円	30度	黒糖焼酎も寝かせるほどに美味しくなります。蒸留後オーク樽にて長期熟成しています。やわらかな味わいに樽の香りの黒糖焼酎。水割りやロックでどうぞ！	黒糖・米麴	大島郡名瀬	弥生焼酎醸造所
	123 黒糖 南の島の貴婦人【原酒】	こくとう みなみのしまのきふじん	1,080 円	44度	朝日の限定醸造「南の島の貴婦人」は、黒糖初留取り特有の華やかな香りと丸い甘さを特徴とした貴重な逸品です	黒糖・米麴	大島郡喜界町	朝日酒造
	124 黒糖 弥生	こくとう やよい	380 円	30度	黒糖焼酎のみが持つ、特有の芳香と甘味は果てしない大自然と素朴な人の心が織り成す至純の味といえます。	黒糖・米麴	大島郡名瀬	弥生酒造
	125 黒糖 弥生 荒濾過	こくとう やよいあらろか	480 円	30度	黒糖の香りと風味が強く残るように荒濾過仕上げ。パンチの利いた濃厚な風味が堪能できます。長所は「お湯割り」にしても味が崩れず風味が伸びるところ。	黒糖・米麴	大島郡名瀬	弥生焼酎醸造所
	126 黒糖 有泉	こくとう ゆうせん	380 円	25度	サンゴ礁から湧き出る地下水で仕込んだ常圧蒸留の焼酎です。完全手造りのあっさりした味わいの黒糖焼酎。与論献奉でも有名です	黒糖・米麴	与論	有村酒造
	127 黒糖 龍宮	こくとう りゅうぐう	480 円	30度	一次仕込み、二次仕込みともにかめ仕込みをしています。黒糖焼酎では珍しく黒麴を使用し、切れ味の良い焼酎に仕上がっています	黒糖・米麴	奄美大島・名瀬	富田酒造場
	128 黒糖 龍宮40度 甕仕込み	こくとう りゅうぐう40どかめ	680 円	40度	年1回、入荷するかどうかという大変貴重な黒糖焼酎で一年熟成。美味しいです！度数を感じさせないおおらかでまろやかな味わい	黒糖・米麴	奄美大島	富田酒造場
	129 黒糖 れんと	こくとう れんと	380 円	25度	減圧蒸留により黒糖の香りは少なくフルーツ香が前面に出ている。音響熟成したライトな仕上がり。	黒糖・米麴	大島郡名瀬	奄美海運
	130 国分 純芋	コクブ ジュンイモ	580 円	33度	全量が芋麴。麴に黄麴を使い、無濾過無調整で熟成。黄麴の華やかさがあり、キレと旨みが奥深く複雑な味わいの焼酎	さつまいも・芋麴(黄麴)	国分市川原	国分酒造
	131 国分黄麴蔵	こくぶ きこうじくら	380 円	25度	芋焼酎特有の香りは抑えられ、甘さの際立ったフルーティーな香りと味わい。	さつまいも・米麴(黄麴)	国分市川原	国分酒造
	132 小鹿	コジカ	280 円	25度	自社栽培の新鮮なさつまいも「黄金千貫」のみを使用。いも焼酎独特の甘さもちつつ、すっきりとしていてさわやかな喉ごし。	さつまいも・米麴	鹿屋市吾平	小鹿酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円








ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	133 小鹿 黒麴	コジカ クロコウジ	280 円	25度	芋焼酎本来の味、香りを楽しみたい方にお湯割りの好きな方におすすめ	さつまいも・ 米麴	吾平町	小鹿酒造
	134 小鹿の里 【鹿児島限定】	コジカ ノサト 【カゴシ マゲン テイ】	380 円	25度	小鹿酒造のある一帯は、早期米生産地。その「新米(にかごめ)」を麴米に用い、米からくるちよっとツンとくる嫌な香りをなくしました。濃厚な甘さの鹿児島限定焼酎です	さつまいも・ 黒麴・常圧 蒸留	鹿屋市吾平	小鹿酒造
	135 古代照葉樹林	こだい しょうよう じゆりん	380 円	25度	芋焼酎らしい、いも本来の豊かな香りが立ちこめます。お湯割ですとこの薫りが一層引き立ち甘みも出てくる喉ごしのまろやかな甘い焼酎	さつまいも・ 米麴(白麴)	鹿屋市永野田町	神川酒造
	136 五代目和助	ごだい めわすけ	380 円	25度	黒麴独特の枯れたような風合いと木桶蒸留による芋らしい甘さが柔らかく、しっかり芳しく艶のある香り。	さつまいも・ 米麴	始良市脇元	白金酒造
	137 五代目和助 粹手づくり	ごだい めわすけ きてづく り	480 円	25度	原料となる芋には鳴門金時を使用しました。通常の黄金千貫では味わえない上品な甘さと味わいの濃い芋焼酎に仕上がりました。	さつまいも・ 米麴	始良市脇元	白金酒造
	138 小鶴 くら	コヅル クロ	280 円	25度	さっぱりしているのに、ほんのり甘味と旨みがあって、すいすい飲めて、翌朝すっきり、の本格芋焼酎です	さつまいも・ 米麴	日置市日吉町	小正醸造
	139 寿百歳	ことぶ きひやく さいくろ	380 円	25度	黒麴・芋(黄金千貫)	さつまいも・ 米麴	鹿児島市七ツ島	東酒造
	140 寿百歳	ことぶ きひやく さいしろ	380 円	25度	白麴・芋(黄金千貫)	さつまいも・ 米麴・米	鹿児島市七ツ島	東酒造
	141 木挽き(黒)	コビキ (クロ)	280 円	25度	鹿児島・出水蔵で造られた新しい黒麴仕込みの「さつま木挽き」。芋本来の自然な甘み、黒麴仕込み特有のコクのある深い味わいの焼酎	さつまいも・ 米麴(黒麴)	阿久根市	雲海酒造
	142 小牧	こまき	380 円	25度	芋のふくよかな香りと、味わいが存分に引き出されています。芳ばしさにも似た風味がアクセントとなったキレのある味わいの本格芋焼酎	さつまいも・ 米麴	薩摩川内市宮之城町	小牧酒造
	143 小松帯刀	こまつ たてわき	380 円	25度	薩摩の偉人を銘柄にしています。口に含むと、芋らしい落ち着いた香りと柔らかな甘味で、すっきりした味わいが特長の焼酎	さつまいも (黄金千貫)・米麴 (黒麴)	南さつま市	吹上焼酎
	144 西海の薫	サイカ イノカ オ	280 円	25度	白麴使用、蔵に隣接する畑の新鮮な芋を使い、良質の地下水を更に磨いて醸造しています。	さつまいも・ 米麴	日置市吹上町	原口酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	145 西郷庵	さいごうあん	480円	25度	【鹿児島限定】黒麹で発酵し、時間差で黄麹を迫麹し造りあげた本格芋焼酎。広がりのある芋の香りとまろやかで濃厚な味わい	さつまいも・米麹(黒麹・黄麹)	鹿児島市小松原	東酒造
	146 相良	サガラ	380円	25度	薩摩下田七窪の銘水を使用し、厳選されたコガネセンガン(芋)を白麹で仕込んだ焼酎です。水割り・湯割り・ロックいずれもおすすめ	さつまいも・米麹	鹿児島市柳町	相良酒造
	147 相良仲右衛門	サガラナカウエモン	480円	30度	焼酎の旨みが最も幅広く味わえる度数がアルコール分30%といわれます。ストレートでもおいしく色々な飲み方が楽しめます	さつまいも・米麹	鹿児島市柳町	相良酒造
	148 櫻井 黒	サクライクロ	680円	25度	この黒麹櫻井は夏場から秋のみ限定品。ロックでも湯割りでも、クセの無いやさしい甘味の焼酎	さつまいも・米麹	南さつま市金峰町	櫻井酒造
	149 櫻井 造り酒屋	さくらいつくりざかや	480円	25度	一次モロミに酒米を使用したコクと旨味が秀逸な白麹の焼酎。芋の香りをしっかりと持っている。限定焼酎。	芋(黄金千貫)・米麹(白麹)	鹿児島県南さつま市	櫻井酒造
	150 桜門	さくらもん	380円	25度	いも焼酎でありながら「いやな、いも臭さ」のしない全く新しい「さわやかで風味豊かな」焼酎の誕生です	さつまいも・米麹	鹿児島市七ツ島	さつま無双
	151 薩州 宝山	サツシュウホウザン	280円	25度	「三段仕込み」と呼ばれる製法でいつも以上に手間と時間をかけて仕上げました。芳醇な香りに豊かな味わいと舌の上にひろがる甘みとトロロ感が特徴です。	さつまいも・米麹	日置市吹上町	西酒造
	152 薩摩 宝山	サツマホウザン	280円	25度	甘みもありキレ味すっきりで、芋焼酎のイメージが変わる新しい感覚の個性派焼酎です。	さつまいも・米麹	日置市吹上町	西酒造
	153 薩摩嵐	さつまあらし	480円	25度	なめらかでトロみを感じる様な口当たりで角の取れたまろやかな味わい。スッキリとした香りが特徴	さつまいも・米麹(白麹・黒麹・長蔵熟成)	志布志市志布大崎町	老松酒造
	154 薩摩一	サツマイチ	280円	25度	適度なコクを持ちながら、キレのある飲み口を実現しています。甘美で華やかな香りからは、いこしえの薩摩いも焼酎を彷彿とさせます	さつまいも・米麹	いちき串木野市	若松酒造
	155 さつま 黒	さつまくろ	480円	25度	有名な佐藤黒のベース酒。黒こうじ仕込みの本格派！！ 重厚な味わいです。ロックで楽しめるのが一番だと思います	さつまいも・米麹(黒麹)	霧島市	佐藤酒造
	156 さつま黒若潮	サツマクロワカシオ	380円	25度	若潮の黒麹仕込み、黒麹ならではの昔懐かしいコクのある飲み応えのあるまろやかな焼酎です	さつまいも・米麹	志布志市志布志町	若潮酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	157 さつま五代	サツマゴダイ	280円	25度	まるやかな甘味が広がり、お湯割りでさらに甘さが引き立つ本格芋焼酎	さつまいも・米麹	薩摩川内市	山元酒造
	158 さつま寿	サツマコトブキ	380円	25度	おもわず「ん～む、うまそうだ！」と言いたくなる旨さ！濃く、芳しく、柔らかでかつ限りない脹らみを感じさせる、大好きな焼酎。お湯割りがおすすめ	さつまいも・米麹(白麹)	川辺郡川辺町	尾込商店
	159 さつま木挽き	サツマコビキ	280円	25度	厳選された鹿児島産のサツマイモを原料に、独自の手法で仕込んだ本格芋焼酎。力強さと深いコク、まるやかな香りが特徴。	さつまいも・米麹	阿久根市	雲海酒造
	160 さつま白	さつましろ	480円	25度	有名な佐藤白のベース酒。白麹仕込の甘さと香りをお楽しみください	さつまいも・米麹	霧島市	佐藤酒造
	161 さつま大海	サツマタイカイ	280円	25度	芋焼酎造りの伝統を守り続け、地元も主に愛飲される焼酎です。芋焼酎らしい重厚な香りと味の本格的な芋焼酎	さつまいも・米麹	鹿屋市	大海酒造
	162 薩摩茶屋	さつまちや	480円	25度	有名な「村尾」の村尾酒造の代表銘柄。口に含むとやわらかな甘みが広がり、やわらかですっきりとしたキレがあります	さつまいも・米麹	薩摩川内市	村尾酒造
	163 薩摩七十七石	サツマナナジュウナンゴク	380円	25度	白麹を用いて甕壺で仕込み、木桶蒸留器で蒸留するという、伝統的な製法で作られた焼酎。飲みやすくコクも十分。水割り、お湯割りでどうぞ	さつまいも・米麹	鹿児島市七ツ島	さつま無双
	164 薩摩の薫	サツマノカオリ	280円	25度	100年以上、地元鹿児島で愛され続けてきた芋焼酎は、香ばしく豊かな香りですっきりとした味わい。また辛口の後味のキレの良いです。	さつまいも、米麹、白麹仕込み、常圧蒸留	指宿市	田村合名会社
	165 薩摩の薫 純黒	さつまのかおりじゅんくろ	380円	25度	芋の特徴を消すことなく、味・香り・キレを実現し、さらに甕壺仕込みならではの独特のふくよかな熟成感をご堪能いただける焼酎です	さつまいも・米麹(黒麹)	指宿市	田村合名
	166 薩摩の薫 純黒 甕仕込み	さつまのかおりじゅんくろかめじこみ	480円	25度	しっかりしているのに角のない、一次と二次仕込みの段階ともに「かめ壺」で仕込まれた、かめ壺仕込みならではの口当たりの良さが魅力です。	さつまいも、米麹、黒麹仕込み、常圧蒸留	指宿市	田村合名会社
	167 薩摩の薫 無濾過 純黒	さつまのかおりじゅんくろむろか	580円	37度	黒麹を使った本格焼酎。新酒を濾過せずに原酒37度をそのまま瓶詰め。新鮮な芋の香りが甘く、味わいが広がります。キレも良く、深いコクをお楽しみ下さい。	さつまいも、米麹、黒麹仕込み、常圧蒸留	指宿市	田村合名会社
	168 薩摩の薫 無濾過	さつまのかおりむろか	580円	37度	出荷の少ない貴重な一品。白麹で仕込んだ焼酎ですが、度数が37度と原酒なみ。しかも無濾過です。実に深く豊かな芋の骨太の旨みをご堪能ください。	さつまいも、米麹、白麹仕込み、常圧蒸留	指宿市	田村合名会社

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	169 薩摩の誉	さつまのほまれ	380円	25度	ほんのりとやさしい芋の香りがありサッパリとした喉越し。	さつまいも・米麴(白麴仕込み)	指宿市	山甚七商店
	170 薩摩隼人	サツマハヤト	380円	25度	現存する在来品種の「隼人芋」を霧島市の生産農家さんに作ってもらった夏季限定芋焼酎。香ばしく芳醇な香りの中にやわらかい甘み・コクが楽しめます。	霧島産長粒米「夢十色」・米麴・隼人芋	霧島市	国分酒造
	171 薩摩藩	さつまはん	380円	25度	薩摩焼酎本来の素朴で深みのある味わい。豊かな香りと黒麴仕込みの旨さをしっかりと感じさせてくれます。	さつまいも・米麴	指宿市	指宿酒造
	172 薩摩紅	さつまべに	480円	25度	果実のような香味です。濃厚でコクのある独特の甘みと、ミネラル分を感じさせる味わいは個性的です。	さつまいも・米麴(黒麴・芋(知覧紅芋)・甕壺仕込み)	南さつま市知覧町	本坊酒造
	173 薩摩邑	さつまむら	380円	25度	全体的にクセがなく、スッキリとした後口で、抑えられた甘味とともに通好みの仕上がりになっています。後口も悪くなく、心地良い余韻を残す	さつまいも・米麴(黒麴)	大隅町岩川	岩川酒造
	174 さつま蘭(黒麴)	さつまらん(くろ)	480円	25度	うまさの秘密は焼酎の原材料だけでなく、麴にも芋を使った新醸造法にあります。芋の持つ味、香りを100%求めた結果、ここに辿り着きました	さつまいも・芋麴(黒麴)	霧島市国分敷根	黄金酒造
	175 さつま蘭(白麴)	さつまらん(しろ)	480円	25度	うまさの秘密は焼酎の原材料だけでなく、麴にも芋を使った新醸造法にあります。芋の持つ味、香りを101%求めた結果、ここに辿り着きました	さつまいも・芋麴(白麴)	霧島市国分敷根	黄金酒造
	176 さつま蘭芋全量	サツマランイモゼンリョウ	580円	25度	ほのかな甘い香りと全量さつまいものピュアなおいしさが特徴です	さつまいも・芋麴(黒麴)	霧島市国分敷根	黄金酒造
	177 さつま若潮	サツマワカシオ	280円	25度	地元でも人気の高い焼酎。いもの柔らかな甘みがしっかりしているながら、後口がサッパリとキレのある味わい。とくにお湯割りがおすすめ	さつまいも・米麴	志布志市安楽	若潮酒造
	178 佐藤 黒	サトウクロ	780円	25度	黒麴仕込で骨太な仕上がり。さつま芋の甘みと力強い香りが楽しめます。白麴仕込みと好一对。	さつまいも・米麴(黒麴)	霧島市	佐藤酒造
	179 佐藤 白	サトウシロ	780円	25度	麴仕込み特有の柔らかさとまるやかさ、スッキリした後味。佐藤白は近年の芋焼酎ブームの中でも、高評価でファンの多い逸品	さつまいも・米麴(黒麴)	霧島市	佐藤酒造
	180 佐藤 麦	さとうむぎ	680円		原料の麦の特性を生かし、素直で厚みのある原料由来の甘さと香りを表現した麦焼酎です	さつまいも・米麴(黒麴)	霧島市	佐藤酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	181 侍士の門	サムライシノモン	980円	25度	芋焼酎にありがちなもったり感のない爽やかな味。どなたにも好感度たっぷりの甘さが感じられて、その後のキレ味が抜群の焼酎	さつまいも・米麹	志布市大崎町	太久保酒造
	182 軸屋安納芋仕込み	ジクヤアンノウイモジコミ	480円	25度	自社畑で栽培した安納芋を蒸気で蒸し芋焼酎にしました。安納芋由来の甘味のある香りと味わいがほのかに漂います。	米麹(白麹)・安納芋(自社畑栽培)	薩摩郡さつま町	軸屋酒造
	183 紫尾の露壺仕込み	しびのつゆ	380円	25度	芋のフルーティーな甘味が何ともしえず、ホクホクした柔らかさが前面に出ています。重厚で奥行きのある味わい。すっきりとして飲みやすい	さつまいも・米麹(白麹・甕壺仕込み)	薩摩川内市宮之城町	軸屋酒造
	184 しま茜	しまあかね	480円	25度	紅芋のフルーティーな甘い香りと“芋”本来の重量感あふれる味わいが楽しめます。やや甘口タイプの焼酎です。	さつまいも・米麹(種子島むらさき芋使用)	種子島	高崎酒造
	185 島乙女	しまおとめ	380円	25度	ほんのりとやわらかい芋の香りとコクにソフト感がプラスされ、サラリとして飲みやすいです。	さつまいも・米麹・麦麹	出水郡長島町	長島研醸
	186 鳥乃泉	シマノイズミ	280円	25度	全量地元種子島産の黄金千貫を使用し、白麹を使って醸し出されます。キレ味抜群で、ほのかな甘みがあり、呑み飽きしない芋焼酎	さつまいも・米麹	種子島	四元酒造
	187 島美人	シマビジン	280円	25度	甘み、コク、風味がバランスよく主張され、飲み口のキレも良いです。	さつまいも・米麹	出水郡長島町	長島研醸
	188 島娘	シマムスメ	380円	25度	さつま芋のほのかな甘みを活かしながらも決して芋臭くはなく、やわらかな香りで飲みやすい口当たり。初めての人にもオススメのソフトな焼酎	さつまいも・米麹	出水市長島町	長島研醸
	189 しまむらさき	シマムラサキ	480円	25度	しまむらさきは、種子島特産の紫芋を原料に造った焼酎。ライトで飲み心地良く、自然で爽やかなテイスト	さつまいも・米麹(種子島むらさき芋使用)	種子島	高崎酒造
	190 秀水	しゅうすい	380円	25度	芋焼酎特有の香りを抑えながらも原料の旨みを損なうことなくコクと甘みを鮮やかに引き出しスッキリとした飲み口に仕上げられています。	さつまいも・米麹	指宿市	指宿酒造
	191 純粋	じゅんすい	580円	25度	熟成した豊かな香りと、さわやかなやさしい風味、純粋はそんな焼酎です	さつまいも・米麹(黒麹)	志布市有明	丸西焼酎
	192 掌中の珠	ショウチュウノタマ	580円	25度	杜氏をつとめる吉行正己氏が現代の名工に選出されたことを記念して販売された焼酎。甕熟成ならではのトロリとした風味はまるで水あめをほお張るかのような口あたり。	黄金千貫、白麹・黒麹ブレンド	垂水市	八千代伝酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	193 常熱蒼々	ジョウ ネツソ ウソウ	380円	25度	人気銘柄「大海蒼々」は「減圧蒸留」に対し、この「常熱蒼々」は「常圧蒸留」。濾過も手作業。フルーティな香りがますます豊になりました	紅乙女芋・白麹・低温発酵仕込み	鹿屋市	大海酒造
	194 初代黒瀬杜氏金次郎	しよだ いくろ せとうじ きんじろ	1,380円	25度	芋のプーンとした濃厚な薫りがありつつも、ある意味フルーティーな感覚も同時に感じます。喉越し・キレが当然のようにすばらしい	さつまいも・米麹(黒麹・ゴールド・ネオマイセル吟醸麹)	阿久根市栄町	鹿児島酒造
	195 白銀坂(黒麹)	シラガ ネザカ (クロ)	780円	37度	白金酒造独特の磨き芋仕込み(仕込前処理として丁寧に芋の皮をむき雑味成分の元を排除)ます。日本酒で言う吟醸酒ということですね	さつまいも・米麹(黒麹)	始良市脇元	白金酒造
	196 白銀坂(白麹)	シラガ ネザカ (シロコ ウジ)	780円	37度	白金酒造独特の磨き芋仕込み(仕込前処理として丁寧に芋の皮をむき雑味成分の元を排除)ます。日本酒で言う吟醸酒ということですね	さつまいも・米麹(白麹)	始良市脇元	白金酒造
	197 白玉の雫	シラタ マンシ ズク	280円	25度	国見山系の湧水でつくられた水を使用。その水が口当たりのまろやかさ、清涼感のある味わいが特徴です	さつまいも・米麹(白麹)	霧島市横川町	霧島横川酒造
	198 白玉の露	シラタ マンツ ユ	280円	25度	焼酎独特のとげとげしさが、全くない。芋独特のあま〜い味わいと爽やかな香り！口の中にパッとひろがる“香ばし”さがあります	さつまいも・米麹	肝属郡大根占町	白玉醸造
	199 白露 黒麹	シラツ ユ クロ コウジ	280円	25度	甘さと辛さがうまく調和したさつま芋の深い味わいの焼酎	さつまいも・米麹	指宿市山川	白露酒造
	200 白露 白麹	しらつ ゆしろ	280円	25度	白麹の醸し出す旨みと辛さがうまく調和したさつま芋の深い味わいの焼酎	さつまいも・米麹	指宿市山川	白露酒造
	201 白波	シラナ ミ	280円	25度	「さつま白波」は鹿児島県のみならず、日本全国に名前の通っている芋焼酎。昔は癖が強かったが、今はとても呑みやすくなっています	さつまいも・米麹	枕崎市立神	薩摩酒造
	202 白錫【鹿児島限定】	シロス ズ 【鹿児島 限定】	380円	25度	昔ながらの職人手作りの「錫蛇管」を用いて蒸留液化しています。錫(すず)には蒸留されたアルコールを柔らかくまろやかにする作用があると言われています。「白麹」仕込みです	さつまいも・米麹	日置市吹上町	原口酒造
	203 原口屋甚衛門	じんえ もん	380円	25度	爽やかでさらにのどごしが良く、水割りやオンザロックで真価を発揮する逸品	さつまいも・米麹	日置市吹上町	原口酒造
	204 原口屋甚衛門(紅芋仕込)	じんえ もん (むらさ きいも しこみ)	480円	25度	「紅東」「紅さつま」という品質のさつま芋で仕込み、黒麹仕込みの焼酎をブレンドしました。優しくすっきりとした甘味のある芋焼酎です	さつまいも・米麹	日置市吹上町	原口酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	205 深海うなぎ	シンカイウナギ	480円	25度	古式甕つぼ仕込み、荒濾過黒麹仕立てで醸された古風で、しっかりとした風味豊かな味わい	さつまいも・米麹(黒麹)	志布志市有明	丸西焼酎
	206 深海うなぎ 紅芋仕込み	しんかいうなぎべにいもしこみ	480円	25度	「紅芋深海うなぎ」月産300本の超限定品。創業約90年の老舗焼酎蔵の芋焼酎です。昔ながらのかめ壺を用い、奥深い味わいを出すために黒麹仕込。	紅芋・米麹(黒麹)	志布志市有明	丸西酒造
	207 甚七	じんひち	480円	25度	ふくよかで芳ばしい芋の香りと、黒麹特有の深みのある旨み。雑味を感じさせない、ほのかな辛みとキレの良さが特徴です。	さつまいも・米麹(黒麹)	指宿市	大山甚七商店
	208 酔がこい	すいがこい	380円	25度	キレがあり、芋の風味を軽減した「芋っぽさが少なめでなおかつ芋の旨みを残した呑みやすさを追求した焼酎ロックがオススメ	さつまいも・米麹	志布志市有明	丸西焼酎
	209 酔十年	すいとねん	780円	25度	いも焼酎では珍しい長期貯蔵。芋焼酎ならではの香り・辛み・コクが歳月によりより風合いを増し呑むものをまさに酔わせる酒質です	さつまいも・米麹	阿久根市	鹿兒島酒造
	210 酔十年 無和水	すいとねんむわすい	1,260円	36度	「さつま諸白」の新酒を十年間じっくりと長期熟成貯蔵した焼酎。十年の歳月が、芳醇な香りとまるやかで深みある甘さを作り出しました	さつまいも・米麹	阿久根市	鹿兒島酒造
	211 錫釜	スズカマ	380円	25度	小型錫釜菅蒸留機で蒸留した焼酎。錫蛇菅ならではの、濃厚で芋焼酎本来の豊かな香りと甘味のある芋焼酎です	さつまいも・米麹	南さつま市加世田	本坊酒造
	212 晴耕雨読	せいこううどく	480円	25度	やわらかな甘みの中に味わいを引き締めるおだやかな辛味がある。米焼酎をブレンドし口当たりがよい。	さつまいも・米麹	南九州市穎娃町	佐多二商店
	213 晴耕雨読かめ壺仕込貯蔵(白麹)	セイコウウドクカメツボシコチョノウ(シロコウジ)	580円	25度	毎年10月～12月に限定発売。小さなかめ壺で丁寧に仕込み、さらに11ヶ月間にわたりゆっくりとかめ壺で熟成したまるやかな焼酎	さつま芋(穎娃町産コガネセンガン)・米麹	南九州市穎娃町	佐多二商店
	214 晴耕雨読かめ壺仕込貯蔵(黒麹)	セイコウウドクカメツボシコミチゾウウ(クロコウジ)	580円	25度	毎年10月～12月に限定発売。小さなかめ壺で丁寧に仕込み、さらに11ヶ月間にわたりゆっくりとかめ壺で熟成した黒麹造りの辛口仕立	さつまいも(コガネセンガン)・米麹(黒麹)	南九州市穎娃町	佐多二商店
	215 千亀女	せんがめじょ	480円	25度	お湯割り・水割りなど飲み方を問わず、木樽蒸留特有のまるやかで、やわらかな甘さのある芋焼酎。スッキリとしたタイプ	さつまいも・米麹(黒麹)・かめ壺仕込み・木樽蒸留	志布志市安楽	若潮酒造
	216 千亀女 荒濾仕上げ～舞～	せんがめじょあらごしあげまい	480円	25度	地元大隅産の新鮮なさつまいもをかめ壺で仕込み木樽蒸留にてじっくりと醸し、濾過を粗くした荒濾し仕込み。昔ながらの香りたつ芋焼酎の風味を存分味わえます。	さつまいも・米麹(黒麹)・かめ壺仕込み・木樽蒸留	志布志市安楽	若潮酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	217 千亀女 紫芋仕込み	せんが めじよ べにい も	480円	25度	紫芋で仕込みをした限定の「千亀女」の限定品。柔らかなコクある深みと上品で華やかな甘みが共に広がります。また後味のキレ良い。	紫芋・米麹(黒麹)・かめ壺仕込み・木樽蒸留	志布志市 安楽	若潮 酒造
	218 千刻蔵の隠し 玉	せんご くらの かくし だま	480円	25度	地元原産の原料を用いて金時芋・酒米(レイホウ)を絶妙なバランスで仕込んだ手造りの焼酎です。	さつまいも・米麹	鹿児島県 志布志市	若潮 酒造
	219 千秀	セン シュウ	380円	25度	減圧蒸留製法。ほのかにメロンのような香りがする。芋焼酎らしくない香りで、ロックですっきりとした味わいを。	さつまいも・米麹	霧島市 隼人町	日当 酒造
	220 千夜の夢	せんや のゆめ	480円	25度	1000日貯蔵熟成した焼酎。芋焼酎独特のクセを抑え、味に熟成感を感じさせる深みがあり口あたりが大変やわらかくまろやかな焼酎	さつまいも・米麹	いちき 串木野 市	田崎 酒造
	221 甌州	そしゅう	580円	25度	この焼酎は特殊酵母を使用して濾過に絹袋を使用。昔ながらの芋焼酎を思い出させながらも喉越しの良さや、ふくよかさは特筆もの！	芋(黄金千貫)・米麹(白麹)・絹濾過	薩摩川内 市下甌手 打	永吉 酒造場
	222 園乃露	そのつ ゆ	380円	25度	口当たりがよく、ふんわりとふくよかな芋の香りがあります。味わいに骨格を感じる芋焼酎です。	さつまいも・米麹	薩摩郡 宮之城町	植菌 酒造
	223 大海 原酒	タイカ イゲ ンシュ	880円	38度	蒸留したままの原酒を寝かせ、そのまま無濾過で瓶詰し、年1回の限定生産。38度の「原酒」で、フルーティな香りとも味わい。ロックがお勧め	さつまいも・米麹	鹿屋市	大海 酒造
	224 大海蒼々	タイカ インソ ウ	380円	25度	減圧蒸留 [®] でやさしく取り出されました。クセを抑えたふくよかな甘味、フルーティーでさわやかな香りは、ロックや水割りにもお勧めです	さつまいも・米麹	鹿屋市	大海 酒造
	225 大黒	ダイ コク	280円	25度	フルーツケーキのような甘い香りが口中に広がります。また喉越しも良く毎日飲んでも楽しめる味わい。芋焼酎初心者から通まで納得の1本！	さつまいも(黄金千貫)・米麹(白麹)	いちき 串木野 市大里	松崎 酒造
	226 太古屋久の島	たいこ やくの しま	380円	25度	明治20年から現存する甕を使い”手作り伝承蔵”を標榜するように、徹底した手作業にこだわり、屋久島の伏流水を用いた焼酎	さつまいも・米麹	屋久島	本坊 酒造 屋久島 工場
	227 大正の一滴	たい しょう のい つて き	380円	25度	癖になる独特の香りは、アルコールを感じさせない。口当たりも良く、味わい深い逸品です。	さつまいも・米麹(黒麹(老麹 ひねこうじ))	国分市 川原	国分 酒造
	228 大正の一滴 蔓無源氏	タイショ ウノウ ツ テキ ツルナ シゲン ジ	580円	26度	約100年前(明治40年)に見つかった在来品種のさつまいも「蔓無源氏」を使用。大正時代にこだわった芋焼酎ができあがりました	さつまいも・米麹(老麹(ひねこうじ))	国分市 川原	国分 酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	229 竹香蔵	たけかぐら	480円	25度	竹炭使用による新手法を用いて精魂こめて造り上げた逸品。深い味わいと豊かな香りが楽しめます	さつまいも・米麹・竹炭使用	阿久根市	鹿児島酒造
	230 竹翁	タケノオキナ	480円	25度	園乃露を3年間寝かせた古酒をベースに独自のブレンドを施し創られた限定焼酎。	さつまいも・米麹	薩摩郡さつま町	植園酒造
	231 竹山源酔	タケヤマゲンスイ	280円	25度	霧島山系の湧き水を使い黒麹で仕込んだ原酒を樽で熟成。すっきりした口当たりでお湯割りでも水割りでも。	さつまいも・米麹	日置市日吉町	小正醸造
	232 七夕	タナバタ	280円	25度	明治20年、初代当主が良質の水を求めてこの地に創業して百有余年、地元の方に愛されている焼酎。	さつまいも・米麹	いちき串木野市	田崎酒造
	233 薩摩たなばた瓶詰貯蔵	たなばたびんづめちよぞう	480円	25度	熟成させた芋焼酎の古酒です。約5年寝かせており、まろやかで柔らかい口当たりが特徴です	さつまいも・米麹	いちき串木野市	田崎酒造
	234 薩摩たなばた湧水仕込み	たなばたゆうすいじこみ	480円	25度	醸造後の濾過をせず、浮かび上がる不純物のみを手作業で取り除くことにより、雑味が少なく原料芋本来の旨みが引き出された焼酎。	さつまいも・米麹	いちき串木野市	田崎酒造
	235 種子島金兵衛	たねがしまきんべい	380円	25度	優しい芋の甘味とまろやかでコクのある旨味を感じます。程よいコクと後切れのよいすっきりとした味わい、後口に心地よい甘味が残ります	さつまいも・米麹	種子島	種子島酒造
	236 たんこどん	タンコドン	380円	25度	樽・桶職人を鹿児島弁で「たんこどん」と呼びます。現在日本で唯一の木樽蒸留器職人「津留辰矢」さんの手造りの蒸留器作られました	さつまいも・米麹	志布志市安楽	若潮酒造
	237 丹宗	たんそう	480円	25度	淡白な飲み口ながら、柔らかな芋の香りが程よく主張されます。	さつまいも・米麹(黄金千貫)	末吉町	木場酒造
	238 だんだん	ダンダン	380円	25度	口に含んだ瞬間、「甘み」と「辛み」、「苦み」が弾けるように広がります。舌先を襲う極上のピリッピリッとした程よい刺激感がたまりません	さつまいも・米麹	出水市長島町	長島醸造
	239 小さな蔵	ちいさなくら	480円	25度	『こだわりは只ひとつ小さな蔵で正直に醸す自然な味』癖のない正直スッキリとした味わいです	さつまいも・麦麹	鹿児島県南さつま市	櫻井酒造
	240 ちご櫻	チゴサクラ	380円	25度	二十数年の時を経て、復刻版として年二回の鹿児島県内限定。すっきりとした喉越しですが、芋の香りが消えずに後々までしっかりと豊かな香りも楽しめます	河内白麹・米麹・黄金千貫	阿久根市	鹿児島酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	241 千鶴	チソル	380 円	25度	芋の芳醇な味わいを堪能できる逸品。お湯割りで芋の旨味がたっぷりと引き出されます。特に「芋らしい芋焼酎を味える」オススメの一本	さつまいも・米麹	出水市高尾野町	神酒造
	242 ちらんほたる	チランホタル	280 円	25度	特攻基地があった町で、ほたるの姿に自らを重ねた若者たちの思いを今日に何か形として残し平和の尊さを伝えたいという想いでできました	さつまいも・米麹	南九州市知覧町	知覧醸造
	243 粒露	ツプロ	280 円	25度	鹿児島限定。黒麹独特の素朴なコクと絹ごしのやわらかな口当たりがうまく調和されたバランスの良い上質な味わいとなります。	さつまいも・米麹(黒麹)	枕崎市立神	薩摩酒造
	244 露牡丹	ツユボタン	380 円	25度	ベースはしっかりとしたコクを感じさせるが、柔らかな甘さと乳製品のようなやさしい香ばしさが心地良い。刺激感も少なく喉越しも良好	さつまいも・米麹(黒麹)	薩摩川内市	山元酒造
	245 鶴見	ツルミ	280 円	25度	アルコールを感じさせない口当たりとは対照的に、お湯割りや水割りにしても、しっかりとした芋の風味や味わいを楽しむことが出来る芋焼酎	さつまいも・米麹(白麹仕込み)	阿久根市	大石酒造
	246 鶴見白濁無濾過	ツルミハクダクムロカ	380 円	25度	日本一、芋臭く甘味があり個性ある焼酎を目指して商品化されたので、初めて方には不向きかもしれませんが！蒸留したままの焼酎を無濾過で25度にしただけなので白く濁っています。	米麹・さつまいも	阿久根市	大石酒造
	247 強武貴紋次郎	つわぶきもんじろう	380 円	25度	ネーミングの面白さとつわぶきの葉をラベル化した話題の商品。黒麹原酒をブレンドした上品な香りと甘味を醸した、温冷両用タイプ。	さつまいも・米麹	鹿児島市七ツ島	さつま無双
	248 鉄幹	てっかん	380 円	25度	素朴で芳醇な芋の香り。程よいコクがあり、口当たりのよい飲みやすい芋焼酎です。	さつまいも・米麹(白麹仕込み)	薩摩川内市	オガタマ酒造
	249 鉄幹黒	てっかんくろ	380 円	25度	しっかりとした芋の香りが生きています。まるやかで深みのある甘さと、後味のキレが印象的です。	さつまいも・米麹(黒麹)	薩摩川内市	オガタマ酒造
	250 鉄幹紅	てっかんべに	480 円	25度	紅あずまを使用した「紅鉄幹」では、まるやかさを実感することができる焼酎です	さつまいも・米麹(黒麹)	薩摩川内市	オガタマ酒造
	251 手造り焼酎石蔵	てづくりしやうちゆういしくら	680 円	25度	一次二次共に甕仕込み・木桶蒸留。芋の香りが高く、柔らかい飲み口。濃厚な芋の味わいをお楽しみ下さい。	さつまいも・米麹	始良市脇元	白金酒造
	252 甜	テン	480 円	25度	常圧蒸留・黒麹。芋の風味は残しつつ、すっきりとした後味と熟成焼酎ならではのまるやかでほのかな芋の甘みが楽しめるおすすめの焼酎。	黄金千貫・米麹(黒麹)・常圧蒸留	大隅町岩川	岩川酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	253 田苑	デンエン	280 円	25度	丹精込めて仕上げた芋のふっくらとした旨味を引き出した奥深い味わい。特に、お湯割りにすると味わいにくよかさが加わりどこか懐かしく思える逸品。	さつまいも・米麹(白麹)・常圧蒸留	薩摩川内市樋脇町	田苑酒造
	254 田苑五百年蔵	でんえんひやくねんくら	780 円	25度	コガネセンガンを使用し白麹の甕つぼ仕込み。原酒を3年以上貯蔵したものを使用。ロック・水割りが最適。	さつまいも・米麹	薩摩川内市樋脇町	田苑酒造
	255 天狗櫻	てんぐざくら	480 円	25度	原料の芋や麹から引き出される香りを存分に活かし、口当たりの柔らかい芋焼酎です。キレの良い甘口タイプです。	さつまいも・米麹(白麹・甕仕込み)	いちき串木野市	白石酒造
	256 天狗櫻35度	てんぐざくら35ど	580 円	35度	華やかな芋の香りにしっかりとしたコクと旨味があります。そして優しい口当たりが特徴の天狗櫻。35度ですので旨味のボリューム感もお楽しみ頂けます	さつまいも・米麹(白麹・甕仕込み)	いちき串木野市	白石酒造
	257 天使のうたた寝	テンシノウタダネ	480 円	25度	木桶蒸留機とかめ壺仕込みで「黄金千貫」を黒麹で蒸留。熟成もかめ壺で寝かされ、ほのかな芋の甘みある香りと柔らかく落ち着いた焼酎	さつまいも・米麹	志布志市志布志町	若潮酒造
	258 天使の誘惑	てんしのゆうわく	980 円	40度	ゆっくりと醗だると、シェリー樽に長期貯蔵した長期熟成酒の逸品。まるでブランデーを思わせる味わいです。ストレートでお楽しみください	さつまいも・米麹	日置市吹上町	西酒造
	259 天翔宙	テンショウチュウ	380 円	25度	新たな焼酎酵母「篤姫酵母」をはじめて使った焼酎。やわらかな風味と、ふくよかな甘味に仕上がっています	さつまいも(コガネセンガン)・米麹	指宿市	大山甚七商店
	260 呑酔楽	てんすいらく	480 円	25度	癖のない洗練された味わい。素朴な味わいながらも芋の香り、旨みが程よく主張された芋焼酎です	さつまいも・米麹	志布志市大崎町	老松酒造
	261 天地水楽	テンチスイラク	580 円	25度	黄金千貫と有機農法で育てられた米(ヒノヒカリ)を原料に甘味とコクのある本格芋焼酎。非常にまろやかで口当たりのやさしい味わい	有機栽培薩摩芋(黄金千貫)・有機栽培米麹	日置市日吉町	小正醸造
	262 天誅	てんちゆう	480 円	25度	こだわりを持った仕込みの至誠心を貫き、米焼酎の持つ深い味わいと芋焼酎のまろみが調和した風味豊かな焼酎。	米・さつまいも・米麹	肝属郡大根占町	白玉酒造
	263 天然にごり山吹の里	てんねんにごりやまぶきのさと	480 円	25度	サッパリとした芋の香りとキレの良いコクがあります。みずみずしく飲みやすい芋焼酎です。ロック、水割りがお勧め。	さつまいも・米麹(三石和甕仕込み)	宮崎県宮崎市	落合酒造場
	264 天無双	テンムソウ	480 円	30度	30度と言われなければわからないくらい、度数を全く感じさせないほどのサッパリとした口当たりです。白麹によるキレもバツグンです。	さつまいも・米麹(白麹)	鹿児島市七ツ島	さつま無双

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	265 天無双(栗黄金芋)	テンムソウ(クリュウガネイモ)	480円	25度	「栗黄金」と「黄金千貫」を使用。それぞれを甕で仕込んで出来上がった原酒をブレンドし、ふたつの持ち味を生かした香り高くまろやかな焼酎	さつまいも・米麹(白麹)	鹿児島市七ツ島	さつま無双
	266 唐仁原	とうじんばら	880円	25度	芋焼酎らしい風味や旨みを残しながらも、サラリとした飲み口で、雑味のない綺麗な味わいです。	さつまいも・米麹(黄金千貫・竹炭濾過)	阿久根市	鹿児島酒造
	267 とみのくら	トミノクラ	380円	25度	上品な芋の香りが漂い、口に含むと滑らかな舌触りでほんのりとした甘さを持った飲み飽きない味	さつまいも・米麹	阿久根市栄町	鹿児島酒造
	268 とみのくら(長期熟成貯蔵酒)	トミノクラ(チョウキジュクセイチョンウシユ)	480円	25度	上品な芋の香りが漂い、ほんのりとした甘さを持った飲み飽きない味。長期熟成されているので、穏やかな風味	さつまいも・米麹	阿久根市栄町	鹿児島酒造
	269 富乃宝山	とみのほうざん	480円	25度	昔ながらの芋焼酎とは異なるやや甘みのある華やかな香りがたち、ロックでのむことを想定して造られた焼酎。	さつまいも・米麹	日置市吹上町	西酒造
	270 漣とろ	トトロ	380円	25度	まろやかなコクと深い味わいをもちつつ、芋焼酎通も納得の旨さを持った芋焼酎の決定版。鹿児島県外には極僅かしか出荷されていない限定焼酎です	さつまいも・米麹(白麹)	鹿屋市永野田町	神川酒造
	271 問わず語らず名もなき焼酎	とわずかたらずなまなき	480円	25度	芋のふくよかな香りに、奥行きを感じます。マイルドな口当たりでほのかな甘みを持った味わいです。 【限定焼酎】	さつまいも・米麹	指宿市	大山甚七商店
	272 そば焼酎 十割り	とわり	480円	25度	【そば全量】そば以外の原料を一切用いない、そば本来の爽やかな香りとおだやかな甘みが楽しめるそば焼酎。ロックがおススメ	そば・そば麴	宮崎県	宮崎酒造
	273 ないな	ナイナ	380円	25度	上品で飲みやすい軽快な芋焼酎です。	さつまいも・米麹・米	宮崎県えびの市	明石酒造
	274 なかむら	なかむら	1,380円	25度	自然農法にこだわった原料により醸した特別限定焼酎です。風味が醸した深い味わいが遙かな酔心地を誘います。	さつまいも・米麹(白麹)	国分市湊	中村酒造場
	275 渚の篤姫御殿	なぎさのあつひめてん	480円	25度	南薩摩産の「黄金千貫」と麴米に鹿児島産のヒノヒカリを用いた無濾過仕上げの焼酎。飲みやすい甘口タイプで焼酎初心者にも女性にもおススメ	さつまいも・米麹(黒麹)	指宿市	中俣合名会社
	276 七窪	ななくぼ	480円	25度	穏やかなとても優しい香り。やさしい口当たりと、軽やかでサラリとした喉ごし。飲みやすいタイプの芋焼酎。	さつまいも・米麹(白麹・芋(黄金千貫))	鹿児島市七ツ島	東酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	277 七窪 芋々彩々	ななくぼいもいもさいさい	480円	25度	紅芋3種、紫芋3種、白芋2種の合計8種類の原料芋で、白麹・黒麹別など十種類の原酒を醸造。それぞれに貯蔵熟成の焼酎をブレンド。太い味わいの焼酎。	さつまいも8種・米麹10種	鹿児島市七ツ島	東酒造
	278 南泉	なんせん	380円	25度	種子島産の白さつまを使いコクがしっかりとでており、くせの無い香りとまろやかで甘味のある風味豊かな本格焼酎	さつまいも・米麹	種子島	上妻酒造
	279 にごり黒	ニゴリク	380円	25度	黒麹を使用し濾過を最小限に抑えたので、焼酎本来の旨み成分を逃がさずに、力強い味。ほんの少しですがにごってます	さつまいも・米麹(黒麹)	霧島市隼人町	日当山酒造
	280 にごり酒芋	にごりさけいも	380円	25度	旨みをしっかり持っています。お湯割りにした時に香る、ふかし芋の様な柔らかく甘い香りが最高です。	さつまいも・米麹(白麹・無濾過)	阿久根市栄町	鹿児島酒造
	281 にごり焼酎	ニゴリショウチュウ	380円	25度	焼酎造りのすべての工程を昔ながらの手造りの技法で作られています。甘口で、香りがよくお湯割りにすると甘みが増します	さつまいも・米麹	薩摩川内市	山元酒造
	282 ねむれねむれ	ネムレネムレ	480円	25度	黒麹と特別な酵母を使用し、甕壺で仕込み、じっくり熟成された芋焼酎です。熟成された落ち着いた風味と、柔らかな甘さを持った焼酎	さつまいも・米麹(黒麹・甕壺仕込み)	志布志市明大崎町	太久保酒造
	283 野井倉	ノイクラ	480円	25度	野井倉開田のヒノヒカリ、割水は志布志の名水「御前の水」、原料芋は大隅町産黄金千貫と、100%地元原料にこだわった焼酎です。	芋(黄金千貫)・米麹	志布志市大崎町	太久保酒造
	284 農家の嫁	のうかのよめ	480円	25度	じっくり焼いた焼芋を使用した貴重な「炭火焼き・焼芋焼酎」です。焼芋にした事で、香ばしさとコクのある甘みを持った芋焼酎です	さつまいも・米麹(白麹)	霧島市田口	霧島町蒸留所
	285 農家の嫁(紫)	ノウカノヨメ(ムラサキ)	480円	25度	手間・暇かけてできあがった業界初の「炭火焼き・焼芋焼酎」です。香ばしさと、コクのある甘味を、お湯割り、ロックでお楽しみください。個性的な芋焼酎	紫芋、米麹(黒麹)・かめ壺仕込	霧島市田口	霧島町蒸留所
	286 農林二号	のうりにごう	1,380円	25度	幻の品種といわれる「農林二号」を山元酒造の農場で栽培、黒麹甕仕込みの手法で丹念に仕上げたまさに幻の逸品。【1年1度の数量限定販売】	さつまいも・米麹(黒麹)	薩摩川内市	山元酒造
	287 球磨焼酎 白岳	はくたけ	380円	25度	マイルドでスムーズな喉ごし。お湯割り、水割りで楽しめます。うまくて、飲みやすく、翌日に残らない「球磨焼酎」の定番です	米・米麹	熊本県人吉市	高橋酒造
	288 八幡	はちまん	680円	25度	まろやかな味わいで渋みがあり芋の香りが長く持続し何度飲んでもあきの来ない焼酎。プレミアム度が高く入手困難。	さつまいも・米麹	川辺郡川辺町	高良酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	289 八幡ろかせず	ハチマンロカセズ	880円	35度	濾過していない八幡。口に含むと、甘い芋の香りが口一杯に広がり、まるで口の中に旨みの塊が飛び込んできたかのような味。お湯割りで飲むのお奨め！	さつまいも・米麹	川辺郡川辺町	高良酒造
	290 八幡35度	ハチマン35ド	780円	35度	鹿児島県川辺郡川辺町宮の蔵の裏山から湧き出る清水を使い、焼酎造りは家族四人で行われています。焼酎通にはおすすめの逸品	さつまいも・米麹	川辺郡川辺町	高良酒造
	291 花白波	ハナシラナミ	380円	25度	薩摩酒造独自の麴、吟醸酵母を使った、華やかな香りとまろやかな味わいを持った焼酎。ロック・水割りがおすすめ	さつまいも・米麹	枕崎市立神	薩摩酒造
	292 花蝶木虫	はなちようきむし	380円	25度	手造りで麴造り行い一次、二次仕込を共に甕仕込の芋焼酎。柔らかい芋の香りと甘さ、コクがありながらスーと消える後味の切れの良さが特徴。お湯割りがおすすめ	芋・米麹(黒麹)・常圧蒸留	いちき串木野市	白石酒造
	293 華奴	はなやつこ	380円	25度	すっきりとした飲みやすさで、初めて芋焼酎を飲まれる方や女性にも人気がある一品です	さつまいも・米麹(白麹)	志布志市有明大崎町	大久保酒造
	294 黒粋 華奴	はなやつここくすい	380円	25度	まろやかな口当たりは、甕壺仕込みならではの・・・ふくよかな芋の香りで、バランスのとれた味わいです。	さつまいも・米麹(黒麹)・甕壺仕込み	志布志市有明大崎町	大久保酒造
	295 蜜酒の杯	ほんしゆのはい	680円	25度	甕壺仕込みの焼酎原酒を5年間長期熟成させました。アルコールの刺激をほとんど感じさせないまろやかで優しい味わい。	さつまいも・米麹	薩摩川内市	オガタマ酒造
	296 薩摩萬世	ばんせいさいつまばんせい	480円	25度	2006年秋季酒類コンクールで本格焼酎部門と芋焼酎部門で1位に輝やく。蔵元が誇るこだわりの逸品。硬派な味わいを持つ本格焼酎	さつまいも・米麹(白麹)	南さつま市加世田唐仁原	萬世酒造
	297 萬世(天下随時)	ばんせいさいてんかすいじ	380円	25度	薩摩芋焼酎ならではの特徴のある風味と旨味は本物を知る愛飲家にはお勧めの焼酎です	さつまいも・米麹	南さつま市加世田	萬世酒造
	298 万暦【原酒】	バンレキ	1,180円	45度	蒸留で一番最初に垂れてくる初垂れは、旨み成分が凝縮された部分であり、混じりけの無い味わいと芋本来の独特の香りが存分に堪能できる贅沢な酒です。	薩摩芋・米麹	日置市吹上町	西酒造
	299 美鹿児島(BLACK)	ピカゴシマ(BLACK)	380円	25度	微かに白濁しているのは無濾過の酒の証。口当たりのなめらかさの中に微量な苦みがと甘さが同居する旨い焼酎	さつまいも・米麹	鹿児島市南栄	本坊酒造
	300 美鹿児島(WHITE)	ピカゴシマ(WHITE)	380円	25度	郷土、美しい鹿児島が、いつまでも鹿児島らしくあるようにと願いを込めて作られた焼酎。黒麹同様に旨い焼酎	さつまいも・米麹	鹿児島市南栄	本坊酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	301 一人蔵	ひとりくら	480円	25度	さっぱりとした甘さが印象的です。落ち着いたあるまろやかな口当たり。	さつまいも・米麹(白麹・黒麹)・麦	末吉町	木場酒造
	302 鄙の蔵人	ヒナノク ラビト	380円	25度	麹は柔らかさと繊細さをあわせもつ白麹を使用。豊かな香りとスッキリとした風味豊かな味わいの中に薩摩芋の甘味が感じられる芋焼酎	さつまいも・米麹	宮之城町	軸屋酒造
	303 微風烈風	ビフ レップウ	380円	25度	とても飲み口柔らかで、芋の甘さと若干ですがキリッとした辛さを感じます。どんどん旨みが広がっていきます。	さつまいも・米麹	霧島市横川町	霧島横川酒造
	304 百秀	ひやくしゅう	380円	25度	白麹ベースで、製造過程で清酒用の添え黄麹を加えることで、芋のいやな臭いを押さえながら、芋本来の甘味を引き出しています	さつまいも・米麹(白麹)	霧島市隼人町	日当山酒造
	305 百年の孤独	ヒヤクネンノコドク	1,080円	40度	大麦製の焼酎を長期間貯蔵し熟成させることによって作り上げた本格焼酎の絶妙なる逸品。ストレート、ロック、水割り50:50が最適	麦・麦麹	宮崎県児湯郡高鍋	黒木本店
	306 風	フウ	380円	25度	年間10000本しか製造しない、まさに極秘限定芋焼酎なのです。芋の苦手な人でもスイスイと飲める芋焼酎だともいいます	さつまいも・米麹	南さつま市加世田	宇都酒造
	307 風来坊	ふうらいぼう	380円	25度	甕貯蔵 木桶蒸留機で常圧蒸留後、かめ壺仕込みにて熟成させた究極の甕仕込芋焼酎。木桶の木の香りとほのかな甘みを満喫できます	さつまいも・米麹	志布志市安楽	若潮酒造
	308 武家屋敷	ブケヤシキ	280円	25度	香味バランスのとれた酒質管理を行っており、ほのかに芋の香りを残しながら、まろやかですっきりとした味わいで、軽快などごしが特徴	さつまいも・米麹(白麹)	知覧町	知覧醸造
	309 不二才	ぶにせ	480円	25度	圏外飲むべからず、とうたつた芋くさい焼酎。コクが有り味の濃い料理にも負けません。お湯割りでどうぞ。	さつまいも・米麹	穎娃町	佐多宗二商店
	310 不二才(酷)	ぶにせ(はい)	580円	30度	ハイとは、ろ過していないという意味。通常の不二才よりもさらにパンチの効いたフルボディな芋焼酎	さつまいも(コガネセンガン)・米麹	穎娃町	佐多宗二商店
	311 紅小牧	べにこまき	780円	25度	赤芋特有のフルーティーで花のような甘い香り。ほのかな甘みとキレの良さが特徴。	さつまいも・米麹	薩摩川内市宮之城町	小牧酒造株式会社
	312 紅櫻井 黒麹仕込み	ベニサクライ クロコウジジヨミ	480円	25度	”鹿児島県産の紅はるか”を黒麹仕込みでコクと甘さを引き出しながら、紅芋のふくよかで香ばしい旨みと香りが楽しめる 極上の紅芋焼酎です。	米麹(黒麹)・紅はるか	南さつま市金峰町	櫻井酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	313 紅とんぼ	ベニト ンボ	380 円	25度	焼酎の中に上品な香りと甘さを引き出すことをテーマに造られました。お湯割でお飲みいただきたい焼酎。ふわりと湯気に漂う芳醇な香りと甘さのバランスが秀逸です。	綾紫・米麹 (白麹)・常 圧蒸留	鹿屋 市吾 平	小鹿 酒造
	314 宝山(蒸撰綾紫酒精乃雫)	ほうざ んあや むらさ き	780 円	34度	綾紫の持ち味を十分に引き出した華やかで上質な甘い香り。味わいはとてもスムーズで、後味はスッキリとして潔くキレが良い美味しさです	さつまいも (南薩産綾 紫)・米麹	日置 市吹 上町	西酒 造
	315 宝山綾紫印	ハウザ ンアヤ ムラサ キシシ ン	480 円	25度	鹿児島県産の紫芋「綾紫」を使用。綾紫の持ち味を十分に引き出した華やかで上質な甘い香りが自慢。3月下旬に年一回の限定品	鹿児島県産 綾紫・米麹 ・常圧蒸留	日置 市吹 上	西酒 造
	316 宝山 芋麹全量	ほうざ んいも ごうじ ぜんりょう	680 円	28度	麹に芋を用い100%芋(黄金千貫)だけで、ほのかな甘みと共にたしかかな芋の存在を感じます。芋が上品で香り高いものであることを知る1本。	さつまいも ・芋麹	鹿児 島日 置市	西酒 造
	317 白天宝山	ほうざ んはく てん	680 円	25度	芋の甘くふくよかな芳香、白麹らしい優しい穏やかな口当たりの中で柔らかな芋の甘味と辛口のキレの良さが同居するしっかりとした味わい	さつまいも (南薩産コガ ネセンガ ン)・米麹	日置 市吹 上町	西酒 造
	318 宝山(蒸撰白豊酒精乃雫)	ほうざ んはく ほう	780 円	34度	原料芋は、薩摩芋「白豊」、立ち香には気品のある華やいた香り、口に含むと芋らしい甘みのある香りが加わり、軽快でスッキリとした飲み口	さつまいも (南薩産白 豊)・米麹	日置 市吹 上町	西酒 造
	319 宝山(蒸撰紅東酒精乃雫)	ほうざ んべに ひがし	780 円	34度	原料芋は、薩摩芋「紅東」、芋の個性をダイレクトに表現するため、原酒を無濾過・無調整で直詰めした逸品。飲み口は辛口ですが、口に含むと、栗のような甘い味わい	さつまいも (南薩産紅 東)・米麹	日置 市吹 上町	西酒 造
	320 宝満	ほうま ん	380 円	25度	古代米の「紅ろまん」という品種の赤米が麹の原料の大変珍しい赤米仕込み(麹)焼酎です。芳醇な香りと独特の飲み口を持っています	さつまいも ・米麹(種子 島赤米麹)	種子 島	上妻 酒造
	321 北薩	ホクサ ツ	480 円	25度	2年熟成のさつま諸白、さらに3年熟成の「鳴門金時」芋焼酎をブレンドした贅沢なスタンダード芋焼酎。飲み方も自由自在の芋焼酎。	さつまいも ・米麹	阿久 根市 栄町	鹿児 島酒 造
	322 本垂	ホンタ レ	480 円	25度	本垂とは蒸留して最初に出てくるハナダレと最後に出てくる末垂れの中間の部分、つまり中垂部分。濃厚で美味しいです	さつまいも (コガネセ ンガン)・米麹	穎娃 町	佐多 二商 店
	323 本にごり	ホンニ ゴリ	280 円	25度	甘さの奥に辛味が潜み全体のバランスを整えている。お湯割りにするとこの酒のうまさが凝縮して味わえます。	さつまいも ・米麹	吾平 町	小鹿 酒造
	324 本にごり黒麹	ホンニ ゴリクロ コウジ	280 円	25度	昔懐かしいにごり焼酎。やわらかな蒸気で入念な蒸留を行い軽めのろ過で旨みを残し、特有の甘み特徴。	さつまいも ・米麹	吾平 町	小鹿 酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	325 前田利右衛門	まえだりえもん	380 円	25度	芋の香りは広がりがあり華やかさを感じます。口当たりが良く、癖のないコクで上品な味わい。	さつまいも・米麹(黄金千貫・黄麹)	指宿市	指宿酒造
	326 魔王	マオウ	1,580 円	25度	熟成酒ならではの飲み飽きしない、おだやかな風味が香たち豊かな余韻を残すまさに名門の粋の焼酎。	さつまいも・米麹	肝属郡大根占町	白玉酒造
	327 枕崎	マクラザキ	480 円	25度	小金千貫を原料に、白波発祥の蔵(花渡川蒸留所)で百年以上使われて来た甕壺86個だけ造られる、ほのかに甘いやわらかな味わいの焼酎	さつまいも・米麹	枕崎市立神	薩摩酒造
	328 真酒	マコトザケ	380 円	25度	非常にさわやかな飲み口。ロックでは香り少なく旨みを先に感じます。お湯割では香りが豊かに広がりより旨みが味わえます	さつまいも・米麹	日置市日吉町	小正醸造
	329 真鶴	マナヅル	1,080 円	25度	小さな山小屋の蔵・万膳酒造で造られた生産数の少ない非常に希少な品。白麹仕込みで造られたまろやかな味。じつに旨い焼酎です	さつまいも・米麹	霧島市国分	万膳酒造
	330 丸西 紅いもにごり	マルニシベニイモニゴリ	380 円	25度	高級芋『種子島ロマン』の果実のような香りと甘みとコクが味わえるように濾過は最小限に抑えています。紅芋のうすにごり(荒濾過)はたいへん珍しいです	種子島ロマン、米麹、白麹、麦仕込み	志布志市有明	丸西酒造
	331 丸西 黒麹	マルニシクロコウジ	380 円	25度	丸西酒造では、白麹が主体であり黒麹は造っていませんが、この黒麹が丸西を代表する人気商品です。薄っぺらくない口当たりの良い芋焼酎です。	黄金千貫、米麹、黒麹、麦仕込み	志布志市有明	丸西酒造
	332 丸西 白麹	マルニシシロコウジ	380 円	25度	白麹で仕込んだ芋焼酎。黒麹と比べふんわりとしたやさしい香りと芋の旨みを感じることができます。より芋本来の味わいを味わいたい方はコチラがオススメです。	黄金千貫、米麹、白麹、麦仕込み	志布志市有明	丸西酒造
	333 萬膳	マンゼン	980 円	25度	手造り・甕仕込み・木樽蒸留。やわらかな味わいだがしっかりと自己主張する酒。ふくよかな酒質はお湯割りに最適。	さつまいも・米麹	霧島市国分	万膳酒造
	334 萬膳庵	マンゼンアン	980 円	25度	地元霧島産こだわりの厳選素材を用い「手作り麹」「かめ壺仕込み」「木樽蒸留」で醸した無ろ過・無調整の焼酎です	さつまいも・米麹	霧島市国分	万膳酒造
	335 萬年 白麹	マンネシシロコウジ	480 円	25度	しっかりとした芋の風味を持ちながらもやさしい口当たりで、飲み飽きのしない味わいの芋焼酎	甘藷・米麹	宮崎県宮崎市田野町	渡邊酒造場
	336 磨千貫	みがきせんがん	480 円	25度	芋の中心部分のみを使用し、低温発酵・常圧蒸留による製法で造られた、サッパリとした味わいの焼酎です。	さつまいも・米麹(黒麹)・芋(黄金千貫)・甕壺仕込み	鹿儿島市	本坊酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	337 三岳	ミタケ	380 円	25度	世界自然遺産登録の島で名水百選の島でもある屋久島の数千年の杉原生林でろ過された水で仕込んだ焼酎。	さつまいも・米麹	熊本屋久島町	三岳酒造
	338 南之方	ミナミノカタ	280 円	25度	芋の旨みを十分に味わってもらう為、無ろ過でそのまま瓶詰め致しました。骨太で飲み応えのある芋焼酎です	さつまいも・米麹	枕崎市立神	薩摩酒造
	339 むかしむかし	ムカシムカシ	480 円	25度	月産700本しか製造されない少量限定品。スーッとふかし芋の香りにつつまれ、ほんとうに口当たりがやわらかい焼酎です	さつまいも・米麹	志布志市有明	丸西焼酎
	340 夢尽蔵 安納	むじんぞうあんのう	480 円	25度	天然深層水地下水屋久島之田湧水使用。“一次仕込み”のみ甕壺仕込み	さつまいも・米麹(黒麹)	種子島	種子島酒造
	341 村尾	ムラオ	1,580 円	25度	さまざまな味の要素が複雑に溶け合い凝縮された深い存在感のある味わいが飲む人を魅了します。	さつまいも・米麹	薩摩川内市	村尾酒造
	342 紫育ち	むらさきそだち	380 円	25度	ほのかに感じるぶどうの香りで、サッパリとしたみずみずしい飲み口です。	さつまいも・米麹(紫芋)	種子島	四元酒造
	343 明治の正中	メイジノマサナカ	480 円	25度	明治三十五年の焼酎製造の古記録に基づき、清酒で使われる黄麹と主原料と水を同時に加えて仕込む「どんぶり仕込法」で再現した限定品	さつまいも・米麹(黄麹)	枕崎市立神	薩摩酒造
	344 燃島	もえじま	480 円	25度	麹と主原料(米、芋)、水を同時に加えて仕込む一段仕込みのどんぶり仕込。どっしりとした奥行きのある味わい	さつまいも・米・米麹	南さつま市加世田	萬世酒造
	345 もぐら	モグラ	680 円	25度	芋焼酎土竜(もぐら)は、名水といわれる七窪の自然湧水を使い無濾過で造られております。インパクトのある芋焼酎です	さつまいも・米麹	鹿児島市七ツ島	さつま無双
	346 森伊蔵	もりいぞう	1,580 円	25度	知らない人はいないくらい有名な焼酎。原料の品質にこだわり一次・二次とも甕で仕込む。丁寧な造りが端正な味わいを生む。	さつまいも・米麹	垂水市	森伊蔵酒造
	347 諸白(やきいも焼酎)	モロハク(ヤキイモシヨウウチュウ)	280 円	25度	「芋は焼いて食べたほうがうまい」という発想のもとに誕生したのが焼芋焼酎さつま諸白です。ロックや水割りよりもお湯割がおすすめ	甘藷・米麹	阿久根市栄町	鹿児島酒造
	348 屋久の杜	やくのもり	380 円	25度	知覧工場にて造られた原酒を、屋久島伝承蔵にて割り水。屋久島ならではの軟らかな水により、口当たりがとて優しいやや甘口タイプの焼酎	さつまいも・米麹(黒麹)	屋久島	本坊酒造屋久島工場

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	349 弥五郎どん	ヤゴロウドン	280 円	25度	ストレートでの香りの立ち上がりはやや押さえ気味。しかし、お湯割りで飲むとふくらみのある旨味とコクが味わえる	さつまいも・米麹	大隅町岩川	岩川酒造
	350 弥作	ヤサク	480 円	25度	白玉米と黄金千貫と白麹の組み合わせの芋焼酎。名人黒瀬安光杜氏ならではの濃厚で深い味わいを季節を問わずお楽しみください。ぜひお湯割りでどうぞ！	黄金千貫・米麹(白玉米)・白麹	阿久根市栄町	鹿児島酒造
	351 八千代伝	やちよでん	380 円	25度	約70年前の銘柄を復刻し手造り麹を使い常圧蒸留後6ヶ月間甕に貯蔵。白麹らしい和らぎのある甘み。	さつまいも・米麹(白麹)	垂水市	八千代酒造
	352 八千代伝 からから	ヤチヨデンカラカラ	680 円	25度	口に含むと、芋麹(黒麹使用)仕込みのなせる技なのか、最初「甘く」厚みのある味わい。ロックでお試し下さい。夏の限定品	さつまいも・さつまいも麹	垂水市	八千代酒造
	353 八千代伝 黄色い椿	ヤチヨデンキヨインパキ	580 円	25度	繊細で上品な全黄麹の米麹に、安納芋で仕込まれた、華やかでフルーティーな香りと甘さが堪能できる芋焼酎。春の限定品	さつまいも・米麹	垂水市	八千代酒造
	354 八千代伝 (黒麹)	やちよでんくろ	380 円	25度	やさしいソフトな香りで、含むと大変マイルドで品の良い芋の甘みがたっぷり広がります。滑らかなのど越し。	さつまいも・米麹(黒麹)	垂水市	八千代酒造
	355 八千代伝 熟柿	やちよでんじゆくし	780 円	25度	【1年1回の限定焼酎】口に含むと刺激は全くなく甘みが口に広がります。独特のフルーティーさがまさに熟柿。オススメしたい逸品	さつまいも・米麹(麴仕込み)	垂水市	八千代酒造
	356 八千代伝 千代吉	やちよでんちよきち	580 円	25度	生クリームのような、なめらかな口当たりです。キレのある甘みとコクが特徴。ロック・ストレートがお勧めです。	さつまいも・米麹(黄麹)	垂水市	八千代酒造
	357 八千代伝 ひとつき半むろか	やちよでんひとつきはんむろか	480 円	25度	焼酎を蒸留してわずか一月半(45日)で蔵出し。しかも、ろ過を一切行っていない新酒のままの姿、すっぴんな芋焼酎といえます。芋の香味とサツと後を引くドライな味わいが特徴	芋、米麹、黒麹・白麹、常圧蒸留、甕仕込み	垂水市	八千代酒造
	358 大和桜	やまとざくら	480 円	25度	芋の旨みを十分に持っていてバランスの取れた味わいです。飲み方を問わず楽しめる焼酎です。	さつまいも・米麹(麴仕込み・黄金千貫)	いちき串木野市	大和桜酒造
	359 大和桜 限定	やまとざくらげんてい	580 円	25度	いも焼酎大和桜【紅芋 限定品】は、大和桜と同じ手造りの麹、全量甕仕込みを用い。原料に紅芋を使用した。逸品です。	さつまいも・米麹(紅さつまいも使用)	いちき串木野市	大和桜酒造
	360 ヤマトザクラヒカリ	ヤマトザクラヒカリ	480 円	25度	大和桜酒造手造りの麹を使用。芋は黄金千貫を使い、仕込み米にコシヒカリ・ひのひかりを使用した限定品。生でもおいしい焼酎	さつまいも・米麹(麴米:ヒノヒカリとコシヒカリ使用)	いちき串木野市	大和桜酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円 480円 580円～880円 980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	361 大和桜紅芋	ヤマトザクラベニイモ	480円	25度	南薩産の「紅さつま」芋を原料にした、華やかで上品なフルーティな香りに、まるやかさのなかにコクと甘みのある味わいの焼酎です。	米麹・紅芋(紅さつま)	いちき串木野市	大和桜酒造
	362 山ねこ	ヤマネコ	480円	25度	ジョイホワイト(芋臭さのないサツマイモ)を甕壺で仕込み、原酒を数年間甕壺で貯蔵・熟成。まるやかだがキレがよく、後味のスッキリした焼酎	甘藷・米麹	宮崎県児湯郡	尾鈴山蒸留所
	363 山元	やまもと	480円	25度	代表取締役の山元隆功氏の入魂の逸品	さつまいも・米麹	薩摩川内市	山元酒造
	364 ゆうのこころ	ユウノココロ	380円	25度	厳選された鹿児島県産のさつま芋のみを使用。芋のふくよかな甘みと黒麹ならではの風味が味わいに奥行きを出しています。	さつまいも・米麹	志布志市大崎町	老松酒造
	365 紫 (ゆかり)	ゆかり	380円	25度	種子島の紫芋を使用。芋の香りを抑え、ライトタイプに仕上げました。甘みのあるすっきりした味わいで飲みやすい。	さつまいも・米麹	種子島	種子島酒造
	366 ゆくところ道あり	ゆくところみちあり	480円	25度	まるやかな口当たりで、温泉水特有の香りやミネラル分を感じます。素朴でやさしい芋の風味をお楽しみ下さい。	さつまいも・米麹(黒麹・温泉水仕立て・甕壺仕込み)	出水市高尾野町	神酒造
	367 蓬乃露	よもぎのつゆ	380円	25度	コクのある濃厚な味わいで飲み応えがあります。お湯割りがお勧めです。	さつまいも・米麹	志布志市有明	丸西焼酎
	368 鶯	ラン	480円	25度	手造りの黒麹を使用して醸しだした焼酎で出荷数は非常に少なく、「森八」「侍士の門」と並んで、非常に人気が高い焼酎です	さつまいも・米麹	志布志市大崎町	太久保酒造
	369 利右衛門	リウエモン	380円	25度	池田湖の麓より湧き出る黄金水と、厳選された甘藷で造られました。本格黒麹仕込み	さつまいも・米麹	指宿市	指宿酒造
	370 利右衛門 黒	リウエモンクロ	280円	25度	黒麹で仕込むことにより、懐かしい旨さを再現した焼酎。クセがなく、やわらかな甘味があとを引く。お湯割りか、ロックどうぞ	さつまいも・米麹	指宿市	指宿酒造
	371 カ三	リキンソウ	380円	25度	飲み方はロックがオススメです。スッキリとしたお湯割りもおすすすめです。	鹿児島2号酵母・黄金千貫・ジョイホワイト 米麹	薩摩郡さつま町	小牧酒造
	372 龍しらかね	リュウシラカネ	380円	25度	雑味がなく口当たりは非常にやさしい感じです。後で白金さんの特徴である芋の強い風味が来て最後にはキレのよさがあります	さつまいも・米麹	始良市脇元	白金酒造

かごしま黒豚専門店「六白亭」焼酎リスト

【焼酎銘柄50音別リスト】

(2015年4月10日現在)

280円・380円
480円
580円～880円
980円～1580円

ラベル	銘柄	読み	価格	度数	コメント	原料	産地	酒造
	373 龍神蔵	リュウジンクラ	380円	25度	口当たりはふくよかで、やさしい旨みたっぷりの味わいが広がります。ラベルはタレントの片岡鶴太郎さん作です。	さつまいも・米麹	始良市脇元	白金酒造
	374 龍門の滝	リュウモンノタキ	280円	25度	コガネセンガンを原料に白麹で仕込んだ。香りはおだやかすっきりした味わいで飲みやすい。ロックでどうぞ	さつまいも・芋麹(黄金千貫・白麹)	加治木町	薩摩酒造
	375 美酔焼酎 凜	りん	480円	25度	黒麹仕込みで、当初、軸屋麻衣子さんが杜氏として初めて手掛けた銘柄。権之助甕蔵で仕込み1年間甕貯蔵した年2回の限定品	さつまいも・米麹	宮之城町	軸屋酒造
	376 流川	ルカワ	380円	25度	従来よりも長い貯蔵期間熟成することにより、紅芋の華やかで上質な香りと滑らかな味わいを実現しました。鹿児島限定	さつまいも・米麹	薩摩川内市樋脇町	田苑酒造
	377 六代目百合	ロクダイメクリ	480円	25度	芋の香りが強く辛口タイプ。しっかりとした旨みが口当たりを和らげ、喉通りの良い芋焼酎です。飲み方を問わずお楽しみいただけます。	さつまいも・米麹(黒麹)	薩摩川内市	塩田酒造
	378 六代目百合 35度	ろくだいめゆり35ど	580円	35度	塩田酒造がただ一つ造る銘柄。一度飲んだら忘れることのできない香りと味わい。香りは鮮烈、味は濃厚。35度なのでより濃厚な味わいを愉しめます。	さつまいも・米麹(黒麹)	薩摩川内市	塩田酒造
	379 わか松	ワカマツ	280円	25度	芋のほのかな甘味とやわらかな香りをたのしめます。薩摩伝承の芋焼酎をご堪能ください	さつまいも・米麹	いちき串木野市	若松酒造
	380 鷺尾	ワシオ	480円	25度	清酒造りに使われる黄麹を使い、一次、二次ともに甕壺仕込みで造った焼酎。とても飲みやすいので、芋の臭みが苦手な人にも、おすすめ	さつまいも・米麹	指宿市	田村合名会社