

にしかわしゅぞう

にしかわ酒造

歴史、風土について

鹿児島本土のはるか南にある5つの島奄美群島、群島を代表する最大の島 奄美大島のさらに南に浮かぶ徳之島、鹿児島県本土から同島までの距離は約450キロで鹿児島空港から、徳之島空港までのフライト時間は早い便だと1時間強かかります。

空の玄関口である同空港は徳之島町が生率日本一という事から徳之島子宝空港と呼ばれ親しまれている。また、かつてギネスブックに世界長寿を認定された男女がいた長寿の島でもあり、2021年7月にはユネス

コ世界自然遺産に登録された美しい大自然と歴史的な背景などから独自の文化が色濃く息づいた、「長寿の島」「子宝の島」の異名を持つ徳之島に、奄美大島にしかわ酒造の本社があります。



鹿児島

奄美大島

酒造りへの想い

鹿児島県の奄美群島(奄美大島、喜界島、徳之島、沖永良部島、与論



島)のみで製造される奄美黒糖焼酎。その奄美黒糖焼酎を情熱をもって仕込み、全国のお客様に認知され、美味しく味わっていただき、1日の疲れを癒していただくたいという想いか

ら、「情熱の逸杯、幸せの一杯」をモットーに焼酎造りに励んでおります。平成16年に焼酎造りに適している水を求め、現在の徳之島町白井へ工場を移転。その良質な水を使用し、純黒糖を主原料に、麴、酵母を使い分け、それぞれの銘柄に個性がでるように取り組んでおります。また、複数の貯蔵容器を使用し、原酒に磨きをかけます。今後もお客様に「情熱の逸杯、幸せの一杯」をお届けできるよう精進してまいります。



杜氏紹介



弊社杜氏、永喜竜介は、先代の杜氏、黒瀬輝親(黒瀬杜氏)の元で焼酎造りを学ぶ。


先代杜氏引退後の2008年に杜氏に就任。すっきりした飲み口でありながらも、黒糖の風味を感じていただける焼酎を造りたいと、伝統の技を基本に新しいアイディアを取り入れ、米麴造りから黒糖溶解、もろみ管理から蒸留貯蔵の全工程において手間を惜しまない丁寧な焼酎造りを心がける。

弊社代表銘柄「島のナポレオン」は令和5酒造年度鹿児島県本格焼酎鑑評会において、杜氏代表賞を受賞。

蔵元からのメッセージ

純黒糖を主原料に、天然の湧水で仕込んだ「島のナポレオン」を主力として、5年以上長期熟成させた原酒を使用した「帝」、日本でも珍しい黒糖焼酎を使用した梅酒「燦々梅酒」など創意工夫した商品、一本一本に真心を込め、情熱の逸杯、幸せの一杯をお届けします。



	鹿児島	奄美大島にしかわ酒造				
	あまんゆ					
	原料/ 黒糖、米麴(白)					
	ALC度/ 27		蒸留方法/ 減圧			
	Dコード	30376	30375			
	容量/入数	1800ml / 6	900ml / 12			
	1800ml /JAN		4948264271810			
	900ml /JAN		4948264270912			
減圧蒸留の黒糖焼酎にはあまり使われない白麴を使用し柑橘系の爽やかな香りとライトな甘味が口の中で広がります。						
備考	720mlはフロスティ瓶の為、割高になっております。					