

たかさきしゅぞう

高崎酒造

鹿児島

種子島

歴史、
風土について



種子島は、鹿児島市から南へ11.5kmに位置する島です。年間の平均気温は、約19度と温暖で、人口は28,000人です。種子島は鉄砲伝来の島、ロケット

打ち上げの島として有名ですが、琉球（現在の沖縄）に次いで、西暦1698年に、さつまいもの栽培が行われた地でもあり、現在でも、さつまいもの栽培が盛んに行われています。



酒造りへの想い

当蔵は、明治36年（西暦1903年）に、焼酎製造免許を取得し、それ以来、現在（2024年）まで120年以上、芋焼酎造りを続けております。主原料のさつまいもは、全量、地元種子島島内産を使用しております。地元産のため、新鮮な状態で納めていただける環境で焼酎造りが出来ております。現在、当蔵の年間出荷の8割程度は、地元島内向けであり、まさしく地産地消の商品ですが、これからは、島外・県外の皆様にも、少しでも知っていただき、飲んで頂きたいです。



杜氏紹介 渡邊新一

「渡邊新一（ワタナベシンイチ・56歳）」
地元種子島出身で、平成18年（西暦2006年）に当蔵へ入り、現在、入社19年目のベテランです。今は無き実父の渡辺勝美（ワタナベカツミ）氏も、他の蔵ですが、杜氏をしており、親子二代に渡る杜氏一家の出身です。

蔵元からのメッセージ

地元で愛飲いただいている代表銘柄の「しま甘露」では伝統的な味を守り続ける一方、種子島特産の安納芋や紫芋を使用した味わい・香りの全く異なる芋焼酎も製造しております。是非、一度、御賞味ください。



	鹿児島	高崎酒造	
	しまかんろ しま甘露		
	原料/ サツマイモ(種子島産)、米麴(白麴)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31026	31027
	容量/入数	1800ml / 6	900ml / 12
	1800ml / JAN	4544562000031	
	900ml / JAN	4544562000048	
「しま甘露」は、芋の甘みを感じられる、飽きのこない焼酎です甘露とは、古代インドで「甘い飲みもの」「神々の飲料」「長寿不死の霊薬」などとして扱われてきました。仏教でも「天人の飲みもの」とされており、「美味」という意味もあることから、「しま甘露」と名づけています。			
備考			

	鹿児島	高崎酒造	
	くろかんろ 黒甘露		
	原料/ サツマイモ(種子島産)、米麴(黒麴)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	30589	30477
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4544562000260	
	720ml / JAN	4544562000277	
芋の甘みを残しつつ、黒麴仕込みならではのコクが活きた、すっきりとした後味の焼酎です。口に含んだ瞬間に感じる「優しい芋の香り」をぜひお楽しみください。			
備考			

	鹿児島	高崎酒造	
	しまむらさき		
	原料/ むらさき芋(種子島産)、米麴(白麴)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	31024	31025
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12
	1800ml / JAN	4544562000147	
	720ml / JAN	4544562000161	
むらさき芋のもつ、独特の風味香る「しまむらさき」。種子島のむらさき芋を使用していることから、その名を名づけました。やわらかな甘さ・すっきりした口当たりが特徴です。種子島で育ったむらさき芋が放つ、芳香で軽快な味わいを、ぜひご堪能ください。			
備考			
