

心を込めてお届けします。

種子島のモノ語り

種田島酒造株式会社



西之表市から空港へ行く道を少し行った山あいにある種子島酒造。  
こだわりの水と製法、そして素材で美味しい焼酎を作っております。  
前面に商品の並ぶ店内は圧巻。  
お気軽にお立ち寄りください。  
お問い合わせもお待ちしております。





## 久 耀

種子島酒造の久耀、看板商品といっても良いでしょう。

久しく耀くは、初代蔵元の久岡耀介からもらった名前です。

味わいは吸引力のある芋焼酎。

久耀は白豊という品種で作られています。

澱粉質そのまま食べても甘くて美味しいのです。

種子島酒造の自慢はなんと言ってもお水。

約3千年前の古代第3紀層の海底から汲み出した鉄分のすくない天然深層地下水(岳之田湧水)を使っているのです。

蒸留したあと原酒をカメ壺で3〜5年貯蔵させた「熟成酒」とその年の「新酒」をブレンドして作っています。

熟成種と新酒をブレンドすることで、口に含んだ時の爽やかな香りと、飲み込むときの芳醇な香りが二重になって、鼻の奥をくすぐる味わいを生み出すのです。さらに割り水の岳之田湧水がまろやかさを深めます。

まずはストレートで舐めてみて、香りの奥ゆきを楽しんだら、後は自分の好きなようにロックでも、水でもお湯でも、どんな割り方でも楽しんでほしいです。



## 紫

紫芋で作られた芋焼酎・紫と書いてゆかり。

紫芋の風味はまた格別で、糖度は高いのに、

さっぱりしていて、品のある甘さです。

紫芋は葉蒔芋と言われるほど、栄養価の高い芋です。

種子島の海を思わせるブルーのボトルが印象的。

お土産用にお買い求めいただくことが多いのです。

フルーティーで爽やかな飲み口は芋焼酎が初めての方でも飲みやすく、紫芋の軽快な芋の香りが引き立つ、ロックか水割りをおすすめです。



## 安 納

種子島酒造の夢尽蔵 安納。

種子島酒造で作られる芋焼酎の材料の芋は全部自社農園で作られているのです。

焼酎造りの工程でできる焼酎粕を堆肥として再利用して、減農薬・有機栽培を徹底して高い品質の原料芋づくりを目指しています。

そして水。工場の地下306m、古代第3紀層の水脈に湧く「岳之田湧水」を焼酎つくりに使っているのです！

作り方は伝統的なかめ壺仕込み。

内部の温度を一定に保つために、かめ壺は上部だけ残して地中に埋められているのです。

遠赤外線効果や、丸い形が対流を促して気孔にすみついた蔵付き酵母の働きが活発となって、やわらかくてマイルドな焼酎が出来上がるのです。

安納はその名のとおり焼き芋で大人気の安納芋で作られた焼酎。

安納芋を焼き芋にすると、少し焦げた皮の部分が、カラメルみたいな香りがする。安納はしっかりとった果肉の食感まで再現されるような濃密な味わいです。



地元種子島で愛飲されている本格焼酎「しま甘露」に、梅と砂糖を漬け込み製造した無添加の本格梅酒です。

商品名：黒麹造り 安納 品名：本格焼酎  
内容量：720ml 度数：25度  
金額：¥4,268 (税込)

※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。※未成年者の方の購入のお申し込みはお受け出来ません。



じっくり熟成された原酒にその年の新酒をブレンドしたもので、コクのある味わい深い焼酎です。

商品名：かめ壺仕込み 貯蔵熟成 久耀  
品名：本格焼酎 内容量：720ml 度数：25度  
金額：¥1,463 (税込)



種子島の自社農園で自然の恵みを受け大切に育てた「種子島ゴールド(紫芋)」を原料に、白麹菌を用いて仕込んだ芋焼酎です。味と香りにこだわった逸品です。

商品名：かめ壺仕込み 紫 品名：本格焼酎  
内容量：720ml 度数：25度  
金額：¥1,507 (税込)



原料に種子島の安納地区で古くから栽培されていた食用の「安納芋」を使用。黒麹仕込みの焼酎で、華やかな香りと程良い甘みに、さわやかな喉越しで軽い飲み口の焼酎です。

商品名：夢尽蔵 安納 品名：本格焼酎  
内容量：720ml 度数：25度  
金額：¥1,572 (税込)



たねがしまる

# 種子島酒造株式会社

〒891-3101 鹿児島県西之表市西之表 13589-3 ☎0120-77-0265  
メールアドレス t-yukari@train.ocn.ne.jp  
ホームページ http://www.tanegasima.co.jp