



東酒造株式会社



SINCE 1915

Higashi Shuzo Co., Ltd.
Kagoshima Japan

お酒は二十歳になってから

お酒はおいしく適量を

妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください

飲酒運転は法律で禁じられています

2021.04 版

想いを引き継ぎ百年

私たち東酒造は、大正4年（一九一五）の創業から百年以上の歴史をもつ焼酎の蔵元です。

創業者である東喜内（きない）の「何事も自然が一番」という信念とともに、おいしいだけでなく、人に優しいものを造りたいという想いを受け継いで参りました。

自然とともに歩み、伝統を大切にしながら、新しい可能性にも積極的に挑戦する。その試みがまた、私たちの新しい歴史として今日も刻まれています。



天然湧水仕立て 七窪



創業当時

良質の水を求めてたどりついた場所

昔から、良い水がある所には良い酒があるといわれています。それだけ、醸造（発酵）にとって水は大切な存在です。私たちは鹿児島県内28カ所の湧水を汲んで、丁寧に醸造実験と分析を繰り返し、やがて一つの水源にたどり着きました。それは、鹿児島市七窪にある大重谷の湧水。

シラス台地という巨大な天然のろ過装置によつて生まれた水は、昔から地元の方にも愛されている清らかな水でした。この湧水を使用していることが、口当たりがまろやかでおいしい酒を造ることが出来る理由の一つ。「何事も自然が一番」という私たちの想いとこだわりは、ここにも生かされています。

鹿児島伝統の地酒「灰持酒」を復活

灰持酒（あくもちぎけ）とは、古来日本で造られた日本酒の原点で木灰を投入して保存性を高めた伝統的な醸造酒です。

鹿児島では昔から地酒（じぎけ）と呼ばれ、以前は各家庭で調理酒や祝い酒として使用されていましたが、戦後灰持酒の製造は途絶えてしまいました。創業者東喜内は地道に研究を重ね、改良を加えながら灰持酒を復活。

東酒造の灰持酒は伝統製法を守り、火入れをしない完全生酒で酵素が活きており、お米由来の天然アミノ酸がバランス良く含んでいることが特徴です。素材そのものの旨みを引き出す機能性を兼ね備えた料理酒として、家庭用だけでなくプロの料理人や食品加工の原材料としても全国で幅広く使われております。



本社／本社内工場
〒891-0114
鹿児島県鹿児島市小松原1丁目37-1
電話 099-268-2020
FAX 099-268-5904



金峰工場
〒899-3405
鹿児島県南さつま市金峰町池辺2446-1
電話 0993-58-4005
FAX 0993-77-1808



東酒造株式会社

会社概要

資 本 金	設 立	創 業	F A X	電 話	会 社 名	代 表 者 名	本 社 所 在 地
1000万円	1953年6月(昭和28年)	1915年4月(大正4年)	099-268-5904	099-268-2020	東酒造株式会社	福元 万喜子	鹿児島県鹿児島市小松原一丁目37-1

東酒造公式サイト <https://higashi-sz.com>



公式 Facebook
@ 東酒造 Higashi shuzo



公式 Instagram
@nanakubo.official

ナナクボブルー

数量限定

NANAKUBO Blue

アルコール分	25 度
製 造 法	白麹 減圧蒸留
原 材 料	さつまいも 米麹



青いネコのキャラクター「にやにやくぼ」のボトルに入った『NANAKUBO Blue』
独自製法によるスッキリとした味わいで海鮮系料理との相性が良い、ちよつと贅沢な芋焼酎



クリアケース入り

720ml
希望小売価格
1,800円



1800ml
希望小売価格
3,250円



720ml
希望小売価格
1,750円

化粧箱入り



1800ml
希望小売価格
3,050円



720ml
希望小売価格
1,600円



360ml
希望小売価格
900円

フルーティですっきりとした味わい
食中酒として、特に刺身や寿司など
魚料理と相性が抜群
従来になかった本格焼酎

七窪

ななくぼ

アルコール分	25 度
製 造 法	白麹 減圧蒸留
原 材 料	さつまいも 米麹



1800ml
希望小売価格
2,900円

720ml
希望小売価格
1,550円

七窪からNANAKUBOへ
進化系七窪NEXT誕生

七窪NEXT

期間限定

ななくぼ

ネクスト

アルコール分	25 度
製 造 法	白麹 減圧蒸留
原 材 料	さつまいも 米麹



1800ml
希望小売価格
3,050円



720ml
希望小売価格
1,600円

個性あふれる
原酒たちの協奏曲

七窪芋々彩々

期間限定

ななくぼ

芋々

アルコール分	25 度
製 造 法	黒麹 常圧蒸留
原 材 料	紅芋 白芋を使用した原酒をブレンド



1800ml
希望小売価格
3,050円



720ml
希望小売価格
1,600円

香りと味わいの
更なる高みを目指して

黒七窪

期間限定

くろななくぼ

アルコール分	25 度
製 造 法	黒麹 減圧蒸留
原 材 料	さつまいも 米麹



1800ml
希望小売価格
3,050円



720ml
希望小売価格
1,600円

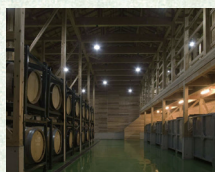
独自製法「追麹造り」による
新たな挑戦

OK七窪

期間限定

オーケーななくぼ

アルコール分	25 度
製 造 法	白麹 減圧蒸留
原 材 料	さつまいも 米麹



商品のご案内
焼酎

克 かつ

集大成の頂（いただき）

アルコール分 25度
製造法 白麹 常圧蒸留
原材料 さつまいも 米麹



720ml
希望小売価格 1,400円



1800ml
希望小売価格 2,670円

克 かつ
麦 むぎ

アルコール分 25度
製造法 白麹 常圧蒸留
原材料 麦 麦麹



720ml
希望小売価格 1,380円



1800ml
希望小売価格 2,450円

流されない
されど進化を目指す

期間限定
克 かつ
無手勝流 むでかたゆう

アルコール分 25度
製造法 白麹 黒麹 常圧蒸留 白麹 減圧蒸留
原材料 さつまいも 米麹



720ml
希望小売価格 1,300円



1800ml
希望小売価格 2,500円

別次元の領域へ

豪放磊落 ごうほうらいらく

アルコール分 25度
製造法 白麹 豊登仕込 木桶蒸留
原材料 さつまいも 米麹



720ml
希望小売価格 1,500円



1800ml
希望小売価格 2,800円

豊登仕込・木桶蒸留
いにしへの浪漫が香る

寿百歳 ことぶきひゃくさい
白麹 しろこうじ

創業者の想いを込めた
キレイのいい味わいと
優しいのど越し

アルコール分 25度
製造法 白麹 常圧蒸留
原材料 さつまいも 米麹



720ml
希望小売価格 1,030円



1800ml
希望小売価格 2,050円

寿百歳 ことぶきひゃくさい
黒麹 くろこうじ

アルコール分 25度
製造法 黒麹 常圧蒸留
原材料 さつまいも 米麹



720ml
希望小売価格 1,030円



1800ml
希望小売価格 2,050円

杯を重ねる度に美味しくなる
焼酎を目指して

山田たかお限定ラベル
笑いは健康・長寿の元！
山田たかおさんと
東酒造の
コラボレーション焼酎
幸せと長寿を運ぶ笑耐
寿百歳 ことぶきひゃくさい

アルコール分 25度
製造法 白麹 常圧蒸留
原材料 さつまいも 米麹



720ml
希望小売価格 1,400円



1800ml
希望小売価格 2,680円

追越製法による
黒麹の濃厚な味わいに
黄麹のすっきりとした
口当たり

鹿児島県 限定販売
西郷庵 さいこうあん

アルコール分 25度
製造法 黒麹 黄麹 常圧蒸留
原材料 さつまいも 米麹



360ml
希望小売価格 741円



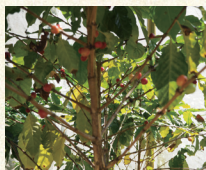
1800ml
希望小売価格 2,600円

化粧箱入り

化粧箱入り

化粧箱入り

※表示価格は全て税抜きです。



Little Kissシリーズ ブランドサイト

<https://little-kiss.com>



720ml
希望小売価格
1,360円

清木場果樹園（南さつま市）完熟金柑使用
香りと甘さと酸味一体
楽しみ方無限大のこだわりリキュール

リトルキス Little Kiss (完熟きんかん梅酒)

アルコール分 14度
原材料 梅酒 金柑ソース

遠赤外線で焙煎した沖永良部産コーヒー一部使用
和珈琲ならではの風味や旨みを感じられる
オリジナルリキュール



750ml
希望小売価格
1,300円

リトルキス Little Kiss (珈琲)

アルコール分 14度
原材料 米焼酎 灰持酒 砂糖 コーヒー



720ml
希望小売価格
960円

徳之島産べにふうき紅茶茶葉使用
紅茶の香りの中に黒酒の甘みが溶け込む
すっきりと飲みやすいリキュール

リトルキス Little Kiss (紅茶)

アルコール分 14度
原材料 米焼酎 砂糖 紅茶 灰持酒 黒酒 香料



© CYBIRD



720ml
希望小売価格
2,600円

女性向け人気恋愛ゲームアプリ
『イケメン戦国◆時をかける恋』とのコラボ商品
1本に1個コラボオリジナルミニ彼
トレーディングアクリルチャーム付き

とろあま恋梅酒 酔わせ味

アルコール分 14度
原材料 梅実 米焼酎 灰持酒（黒酒） 砂糖



化粧箱入り

720ml
希望小売価格
2,000円

さつま町の「薩摩西郷梅」使用
濃厚で口当たりのよい上質とろあま完熟梅酒

灰持酒仕込 完熟梅酒

アルコール分 14度
原材料 梅実 米焼酎 灰持酒 黒酒 砂糖



灰持酒と火持酒（ひもちぎけ）

灰持酒はもろみを絞る前に保存性を高めるために灰汁をいれる昔ながらの手法で造る日本酒のことです。

火持酒は保存性を高めるため加熱殺菌（火入れ）をする日本酒のことです。江戸時代以降に火持酒の技術が確立されました。加熱殺菌（火入れ）を行うと全ての酵素が活性を失います。

地域に根付く伝統調味酒

灰持酒は西日本を中心に各地で醸造されてきました。戦時統制により原料の米の供給を絶たれたため一次途絶えていましたが、戦後一部製法に改良が加えられて復活しました。灰持酒は普通のお酒と比較して遊離アミノ酸・有機酸・ミネラルを多く含み、料理を豊かにしてくれます。

酵素が活きている灰持酒

日本には多くの発酵食品があります。代表的な味噌・醤油・お酒焼酎等は全て日本独特の環境（温度・湿度）に適して育った日本麹菌が主役です。これからの発酵食品は、麹菌由来のアミノ酸と酵素が活きており日本人が長年慣れ親しんできた安全で安心な食品なのです。東酒造の灰持酒は酵素が活性を失っていませんので、食材の持ち味を活かす補助してくれます。味を付け足すのではなく、食材そのものから旨みを引き出すといったところでしょうか。

未来に向けて

東酒造では酒ずしや薩摩揚げ、お屠蘇に使われる高砂の峰、食品加工の分野にも用途が広がる黒酒をいずれも火入れせずに生酒で提供しております。これからの研究を重ね、常に進化した製品を提供していく所存です。

黒酒に関する詳しい情報はこちら

<https://kurozake.com>



公式 instagram
@kurozake.official

黒酒

くろざけ

灰持酒の発酵方法をさらに進化
アミノ酸や有機酸が「高砂の峰」の約1.5倍



1800ml
希望小売価格
1,600円



900ml
希望小売価格
900円



200ml
希望小売価格
300円

原料	製造方法	アルコール分
米	黄麹仕込、清酒と同様二段仕込、灰汁を加えて絞る。火入れ殺菌しない生酒。	135度以上145度未満
米麹	醸造用アルコール	
木灰	醸造用糖類	

高砂の峰

たかさごのね

豊富なアミノ酸をバランスよく含む
お酒と味噌の両特性を持ち合わせた
万能料理酒



1800ml
希望小売価格
1,181円



900ml
希望小売価格
631円

原料	製造方法	アルコール分
米	黄麹仕込、清酒と同様二段仕込、灰汁を加えて絞る。火入れ殺菌しない生酒。	135度以上145度未満
米麹	醸造用アルコール	
木灰	醸造用糖類	

※表示価格は全て税抜きです。