

# 燒酎

## 何謂正宗燒酎

正宗燒酎使用傳統單式蒸餾器蒸餾，以番薯、大麥、米、黑糖等作為原材料，且除了水以外，沒有其他添加物。特色在於能品味到原材料自身的濃郁風味，在乙類燒酎之中也有嚴格的定義標準。

## 超過2000款「正宗燒酎」品牌 燒酎王國 鹿兒島燒酎與其魅力



## 「傳統釀造技藝」獲列入聯合國教科文組織非物質文化遺產名錄 鹿兒島燒酎如今已成為受世人喜愛的「SHOCHU」

「軸屋酒造」位於鹿兒島縣薩摩町，已有115年歷史。其第四代傳人軸屋麻衣子，也是2024年鹿兒島縣酒造組合青年會首位女性會長。我們聽她分享了有關鹿兒島燒酎的魅力與未來展望。

### 鹿兒島燒酎的特色

鹿兒島目前有超過100家釀酒廠和超過2000個品牌。每間釀酒廠都會善用當地的特性，釀造出獨特的燒酎。享用時，彷彿能感受到酒廠與釀酒大師的匠心。

而最重要的特色就是使用了鹿兒島產番薯。正因為選用了優質的番薯，才能釀造出香氣濃郁、風味豐厚的芋燒酎。

### 2024年12月，鹿兒島的「傳統釀造技藝」獲列入聯合國教科文組織非物質文化遺產名錄。

能讓代代相傳至今的釀酒技藝獲得登錄，我感到非常欣慰。接下來的課題，就是如何將這份傳承延續下去。我希望以此為契機，將鹿兒島燒酎推廣至海外。

### 經歷法國巴黎的研修

在擔任青年會會長期間，我曾有機會在巴黎向當地調酒師介紹麴菌與燒酎。當時他們調製了各式燒酎雞尾酒讓我品嚐，他們的無限創意讓我深深驚嘆。原來燒酎作為蒸餾酒，竟然與雞尾酒如此契合！燒酎仍然有無比的發揮潛力。

### 鹿兒島燒酎的未來

每年，各家釀酒廠都會推出燒酎新品。在不斷改進的同時，我們也希望繼續精進過去累積的技藝。希望能將這份文化與味道再延續二、三百年。

軸屋酒造（株）第四代繼承人  
軸屋麻衣子



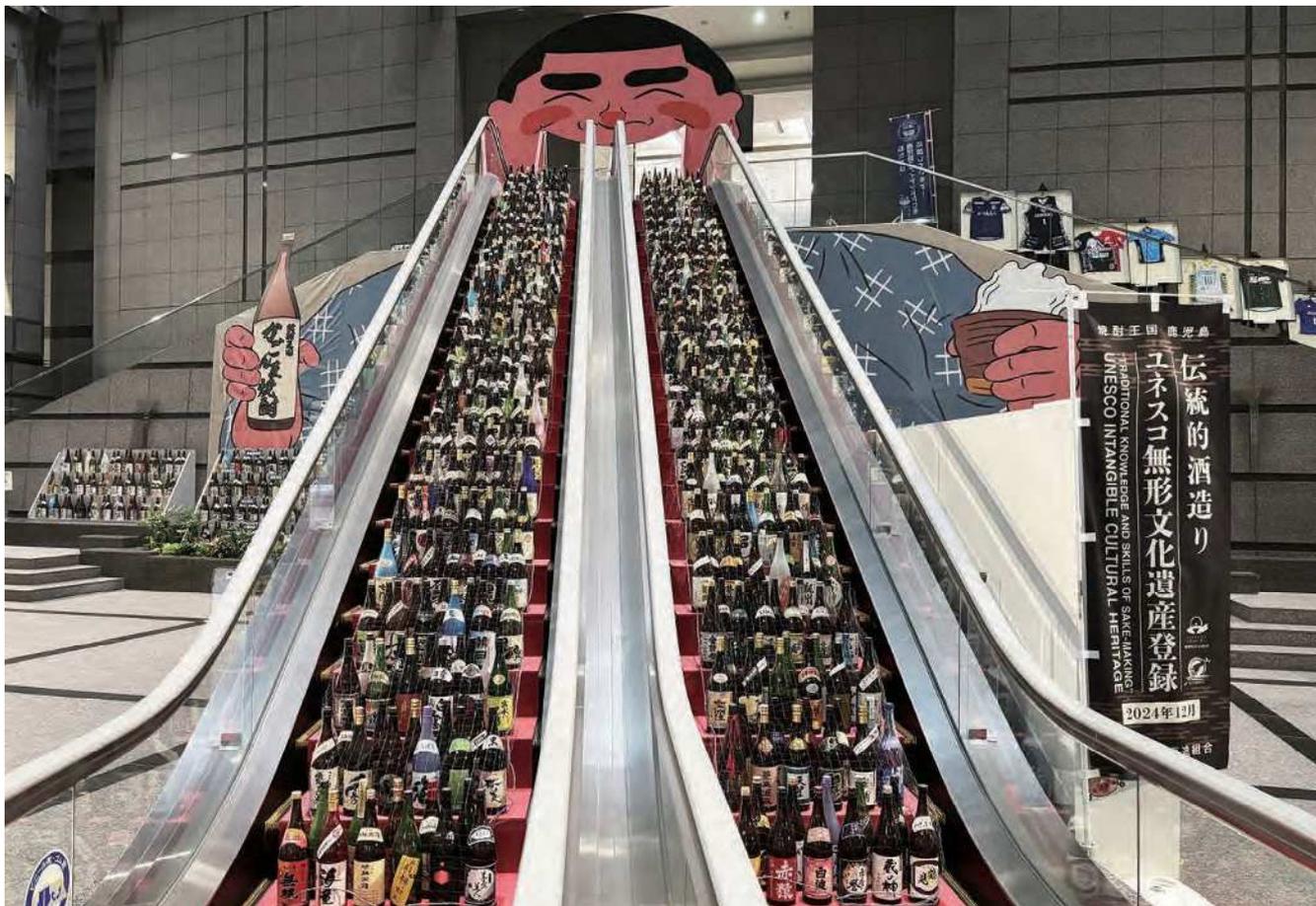
縣內有多達109家釀酒廠，為日本第一，各釀酒廠所製造的多樣化燒酎是鹿兒島的一大特色。



鹿兒島縣酒造組合  
TEL 099-222-1455



鹿兒島縣酒造組合奄美支部  
奄美大島酒造協同組合



## 鹿兒島縣酒造組合 會員名單 (共109家)

截至2025年4月

鹿兒島地區 (6家)	伊集院地區 (10家)	大隅地區 (8家)	種子島地區 (5家)
本坊酒造株式會社	松崎酒造合名會社	岩川釀造株式會社	種子島酒造株式會社
東酒造株式會社	田崎酒造株式會社	丸西酒造(株)蓬原蒸餾所	高崎酒造株式會社
相良酒造株式會社	有限會社白石酒造	大隅酒造株式會社	四元酒造株式會社
薩摩無雙株式會社	濱田酒造(株)傳藏院藏	白露Company株式會社	上妻酒造株式會社
三和酒造株式會社	大和櫻酒造株式會社	若潮酒造株式會社	三岳酒造株式會社
三島燒酎無垢之藏	若松酒造株式會社	天星酒造株式會社	<b>奄美地區 (24家)</b>
<b>知覽地區 (10家)</b>	小正釀造(株)日置蒸餾藏	新平酒造株式會社	合資會社彌生燒酎釀造所
知覽釀造株式會社	西酒造株式會社	太久保酒造株式會社	株式會社西平本家
高良酒造有限會社	農業生產法人 南國酒造(株)	<b>加治木地區 (13家)</b>	西平酒造株式會社
株式會社尾込商店	薩摩金山藏株式會社	白金酒造株式會社	株式會社奄美大島開運酒造
萬世酒造株式會社	<b>指宿地區 (6家)</b>	Nikka威士忌(株)薩摩司蒸餾藏	有限會社富田酒造場
吹上燒酎株式會社	中侯酒造株式會社	日當山釀造株式會社	奄美大島酒造株式會社
宇都酒造株式會社	有限會社大山甚七商店	有限會社萬膳酒造	有限會社山田酒造
薩摩酒造株式會社	指宿酒造株式會社	有限會社中村酒造場	町田酒造株式會社
株式會社杜氏之里笠沙	吉永酒造有限會社	At-Star株式會社	朝日酒造株式會社
櫻井酒造有限會社	田村合名會社	國分酒造株式會社	喜界島酒造株式會社
有限會社佐多宗二商店	白露酒造株式會社	株式會社霧島町蒸餾所	有限會社龜澤酒造場
<b>川內地區 (10家)</b>	<b>出水地區 (11家)</b>	佐藤酒造有限會社	高岡釀造株式會社
山元酒造株式會社	大石酒造株式會社	霧島高原麥酒株式會社	天川酒造株式會社
Oogatama酒造株式會社	鹿兒島酒造(株)黑瀨杜氏傳承藏	大山酒造合名會社	中村酒造株式會社
村尾酒造合資會社	神酒造株式會社	株式會社甲斐商店	奄美酒類株式會社
田苑酒造株式會社	宮內酒造合名會社	大口酒造株式會社	有限會社松永酒造場
鹽田酒造株式會社	宮乃露酒造株式會社	<b>鹿屋地區 (6家)</b>	株式會社奄美大島西川酒造
吉永酒造株式會社	長山酒造有限會社	大海酒造株式會社	有限會社沖酒造
植園酒造合資會社	杉本酒造株式會社	有限會社神川酒造	有限會社芋田酒造
軸屋酒造株式會社	南洲酒造株式會社	農業法人 八千代傳酒造株式會社	有限會社神崎產業
小牧釀造株式會社	長島研釀有限會社	有限會社森伊藏酒造	沖永良部酒造株式會社
株式會社祁答院蒸餾所	雲海酒造(株)出水藏	白玉釀造株式會社	新納酒造株式會社
	出水酒造株式會社	小鹿酒造株式會社	原田酒造株式會社
			有村酒造株式會社

## 鹿兒島的正宗燒酎分為

# 「薩摩燒酎」與「奄美黑糖燒酎」兩種

### 生於鹿兒島，長於鹿兒島，享譽世界的「薩摩燒酎」

薩摩燒酎是指以鹿兒島縣內（不含奄美市・大島郡）生產的番薯與水為原材料，在鹿兒島縣內使用單式蒸餾器蒸餾，並完成裝瓶的正宗燒酎。

※單式蒸餾……指僅進行一次蒸餾的傳統製法。可品嚐到原材料自身的風味與香氣。



11月1日是  
正宗燒酎紀念日

### 「奄美黑糖燒酎」僅允許在奄美群島製造，也很合適剛開始接觸燒酎的新手品嚐

這是一種以米麴與甘蔗汁製成的純黑糖為原材料釀造，再以單式蒸餾製成的正宗燒酎。1953年12月奄美群島回歸日本時，只允許在奄美群島生產，且條件是只可使用米麴與黑糖為原材料。



5月9日、10日是  
奄美黑糖燒酎紀念日



## 表現正宗燒酎香氣的 風味輪圖

鹿兒島以釀酒廠數量為日本之最而引以為傲，縣內有超過2000個燒酎品牌。

各家釀酒廠皆以獨特製法與堅持，釀造出各式燒酎，讓品酒愛好者盡情享受豐富多樣的香氣與口感。



可從鹿兒島縣酒造組合官方網站以香氣或口感搜尋品牌。

※資料來源：「正宗燒酎近未來評議會」  
※鹿兒島縣酒造組合監修



PICK UP!  
POINT

## 燒酎是零糖質・零嘌呤！

「喝酒會變胖，所以只能忍著不喝……」燒酎很適合這樣想的人士。燒酎屬於蒸餾酒，在釀造過程中原材料中的糖分会留在酒醪中，故此成品含零糖質、零嘌呤。另外，相較於其他酒類，燒酎的熱量更低，較不容易發胖。



啤酒

約16克  
(每500ml罐裝)



日本清酒

約8克  
(約一小瓶，180ml)



燒酎

無論喝多少  
糖分都是0克

### 飲用燒酎可以預防血栓！?

飲用「正宗燒酎」後，體內會分泌能溶解血栓（血塊）的酵素，有助預防「血栓症」。據說，其效果是葡萄酒的1.5倍。血栓可能導致心肌梗塞與腦中風，非常危險。當然，前提是飲用要適量，大家要更理性地享用燒酎！



# 美味燒酎的享用方式

## 01 CUTTING WITH SODA WATER

### 氣泡清爽芳香的口感 加蘇打水

#### 【準備物品】

燒酎、蘇打水、冰塊、冷凍過的玻璃杯、攪拌棒、冷藏過的玻璃杯

- ①將燒酎倒入杯中至1/4滿。(使用酒精濃度30度以上的燒酎，更能增添濃郁香氣)
- ②倒入蘇打水，小心避免直接撞到冰塊，要沿杯壁靜靜注入。

- ③將攪拌棒插至杯底，為避免氣泡流失，從杯底輕輕攪拌兩下，讓冰塊稍微浮起。

※若使用的玻璃杯已在雪櫃充分冰鎮，也推薦不加冰享用。



## 02 ON THE ROCKS & CUTTING WITH WATER

### 爽口派？柔和派？ 加冰&兌水

#### 【準備物品】

燒酎、礦泉水(兌水用)

- ①在杯中放入大量冰塊，並用攪拌棒輕輕攪動讓整個杯身降溫。
- ②將燒酎倒入杯中至半滿。
- ③若為兌水，將礦泉水倒至杯中約九分滿(推薦使用軟水)。
- ④用攪拌棒輕輕攪拌兩下即可。

※隨著冰塊逐漸融化，享受風味慢慢變化的樂趣。



## 03 CUTTING WITH WARM WATER

### 淡淡甜香升起 兌熱水

#### 【準備物品】

燒酎、熱水、小玻璃杯、若有溫度計更佳

- ①將水加熱(冬天約50度、夏天約42度)
- ②先把熱水倒入杯中，再加入燒酎
- ③燒酎兌熱水的比例介乎6:4至5:5左右，可依喜好調整濃度。

※最能享受燒酎甜味與香氣的溫度是42度。

記住，差不多是人體體溫的感覺。

※若將燒酎倒在熱水中，因溫差會形成自然對流，不攪拌也很好喝。

※先倒熱水口感會偏甜，先倒燒酎口感則會偏乾爽。



## 04 PRE-MIXED WITH WATER

### 柔順且清爽 提前兌水

#### 【準備物品】

燒酎、水、保存容器

- ①將燒酎與水依喜好比例加入乾淨容器中。
- ②搖勻後放在陰涼處靜置1天至1週，讓味道融合。
- ③冷藏後或溫熱後飲用皆可。



## 燒酒雞尾酒的潛力

Gin、Vodka、Rum 等蒸餾酒常被用作調製雞尾酒的基酒，而正宗燒酎作為一種蒸餾酒，同樣具有成為雞尾酒基酒的潛力。

近年來全球酒類市場逐漸傾向低酒精濃度，而燒酎本身風味濃郁，即使降低酒精度數，依然能保持深度，如今以燒酎為基酒的「燒酎雞尾酒」已陸續受世界各地的頂尖調酒師所關注。





# 鹿兒島的加工食品

Kagoshima processed products



## 麥味噌

鹿兒島的麥味噌被稱為「薩摩味噌」，特色是顏色淡、口感溫和柔順、帶自然甜味。為了保留大麥的香甜，多採用較短的熟成時間，因此常能看到麩粒並保有清爽香氣。薩摩味噌是當地鄉土料理「薩摩湯」中不可替代的經典調味料。



## 鯉魚乾

鯉魚乾是將鯉魚蒸煮、燻製、晾乾而成的傳統食品。鹿兒島深受黑潮（暖流）的影響，盛產優質鯉魚，從而成為知名的優質鯉魚乾產地。



## 黑糖

黑糖是將甘蔗榨汁後直接熬煮而成的加工食品。除了糖分之外，還富含鈣、鐵、鉀等，同時也含有磷、鎂等多種礦物質和維他命。※

鹿兒島位於日本本土最南端，自古以來便與中國、朝鮮及東南亞頻繁往來。由此，甘蔗、番薯、花生等農作物得以傳入，而利用這些食材製作的菜餚及加工食品，也逐漸成為鹿兒島獨有的飲食文化。

鹿兒島縣也是日本首屈一指的離島縣，有眾多有人居住的離島。在溫帶到亞熱帶的多樣自然環境下，各島嶼培育出獨具個性的文化。

這些加工食品皆是在鹿兒島的氣候風土與歷史背景下孕育而生，象徵著當地的飲食文化。直到今天仍持續傳承，並深受居民喜愛，在日常生活中扮演著不可或缺的角色。



## 醬油

鹿兒島的醬油以口感圓潤、甜味濃厚的「甘口醬油」為主流。含有較多砂糖與味醂等甜味調味料，因此甜醬油在全國相當知名。其獨特的甜味中帶有深厚的醇香與鮮味，使用這種醬油烹製的菜餚，總會讓人忍不住多吃幾口。



## 豬肉味噌

主要以豬肉、味噌和砂糖調製而成。配方會因地而異，在鹿兒島本土，常以豬肉搭配香菇、牛蒡、生薑等蔬菜碎末炒製，再加入味噌與砂糖拌炒並慢慢炒至濃稠狀。※



## 薩摩揚（炸魚肉餅）

將魚糜加入豆腐、雞蛋等材料調味整形後油炸而成。特色是加入砂糖調味，因此口感偏甜。在鹿兒島也常被稱作「Tsukeage」。※



### 灰持酒（因為釀造過程中加入草木灰而得名）

以米為主要原料，是鹿兒島傳統釀造的地方酒。由於製法獨特，成品帶有類似味醂般的濃郁甜味。※



### 山川漬（醃菜）

山川漬是鹿兒島縣南端指宿市山川町的特產傳統醃菜。將風乾白蘿蔔放入陶甕中醃製、熟成而成。具有獨特香氣，愈嚼愈能感受到深厚滋味。※



### 陶甕黑醋

將米麴、蒸熟的米和水放入陶甕中，置於戶外自然發酵而成的食用醋。每年釀製兩次，於春季和秋季進行，經過一年以上的發酵與熟成才完成。※



### Miki（乳酸菌發酵飲品）

一種從奄美大島自古流傳的乳酸菌發酵飲品，以米粉、生番薯和砂糖製作而成。在沖繩也十分常見，但沖繩版本多以麥類替代番薯。※



### 蘇鐵果實味噌

一種產自奄美大島及德之島的味噌，內含碾碎的蘇鐵果實。蘇鐵生長於鹿兒島大隅半島至沖繩縣八重山群島，有「活化石植物」之稱。※



### 甘蔗醋

甘蔗醋用奄美群島生長的甘蔗，壓榨取汁後經自然發酵而成。僅限在此地製造，是全日本都十分稀有的甘蔗發酵食品。一般食用醋多以菌種發酵，而此甘蔗醋則依靠空氣中自然漂浮的酵母菌與醋酸菌釀成。※

※資料來源：農林水產省「日本傳統飲食圖鑑」



[諮詢窗口] 公益社團法人 鹿兒島縣特產品協會  
TEL:099-223-9177



鹿兒島特產品網「Kagoiro」



# 鹿兒島的 Kagoshima's local sweets 傳統甜點

運用鹿兒島得天獨厚的風土條件孕育而成的優質食材，  
融合深深扎根於當地文化的傳統風味，  
這些多年來深受鹿兒島人喜愛的傳統甜點，  
無論作為茶點，還是伴手禮，都同樣合適。

## 輕羹

將日本野生山藥、粳米粉和砂糖混合蒸製而成的糕點，鬆軟細緻、風味高雅。



## 煎粉餅 (用炒過的糯米粉製成的糕點)

一種起源於江戶時代早期的節日糕點，用事先炒過的糯米粉製作而成，香甜軟糯。



## 高麗餅

一種口感軟糯，呈深啡色的糕點，以糯米粉與紅豆餡揉捏蒸製而成。



## 白熊 (刨冰)

將煉奶淋在刨冰上，再加上水果、紅豆等配料，因櫻桃與葡萄乾的點綴酷似北極熊的臉而得名。



## 文旦漬 (文旦皮蜜餞)

此蜜餞是用文旦 (一種鹿兒島的特產柑橘) 的果皮，熬煮後裹上砂糖製成的。



## 小豆羹

此乃以紅豆、小麥粉、葛粉和砂糖蒸製而成的羊羹。與用寒天凝固而成的羊羹相比，口感截然不同。



## 灰汁粽 (鹼水粽)

將糯米浸泡在鹼水 (灰汁) 中過夜，然後以孟宗竹皮包裹，再用大量鹼水長時間熬煮而成。



## Getanha (木屐餅)

以小麥粉和黑糖、雞蛋製成麵糰，再浸泡於濃厚黑糖蜜中製作而成的甜點。據說名稱源自其形狀像木屐的齒狀支柱。



## 加治木饅頭

相傳此酒釀饅頭起源於島津義弘遷城至加治木時所用的酒釀饅頭。



## 伊集院饅頭

直徑約3cm的小饅頭，「圓中十字」的圖案，是島津家的家徽，內餡為白豆沙。



## 深固糰子

掃上醬油後烤製，香氣濃郁帶點鹹味的串燒糰子。據說其名稱源自白置市的深固院。



## Fukuregashi (黑糖發糕)

一種帶黑糖風味的蒸糕，因加入了小蘇打粉，蒸熟後蓬鬆柔軟。



## 文旦軟糖

以糯米紙包裹，呈淡橘色、口感柔軟的糖果，帶有甜中帶酸、清爽怡人的香氣。



## 番薯糖漿

將番薯和麥芽熬煮成糖漿狀，不加砂糖，可品嚐到番薯的天然甜味。



## 唐薯糯米糕

「唐薯」即一般所稱的番薯。一種將現做糯米糰，配以蒸熟的番薯，混合食用的糕點。



## 番薯炸糖條

將炸過的番薯條裹上白砂糖或黑糖的糖霜，最後晾乾而成。



## 番薯乾

將蒸熟的番薯切成薄片曬乾而成。具有番薯的天然甘甜與鬆軟口感，亦可作為保存食品。



## 兩棒餅

將柔軟的糯米糕插在兩根形似武士短刀的竹籤上燒烤，最後淋上濃稠香甜的醬汁。



## 肉桂葉糰子

肉桂樹即Cinnamon，是一種屬於樟屬、又稱為「桂樹」或「肉桂」的植物，而這款糰子正是以肉桂樹的葉片包裹的豆沙糰子。



## 香葉糰子

以荻葉包裹艾草和豆沙製成的糰子。葉子的清香更能引發食慾。



【諮詢窗口】

鹿兒島縣菓子工業組合  
TEL:099-222-2578



【諮詢窗口】

公益社團法人 鹿兒島縣特產品協會  
TEL:099-223-9177

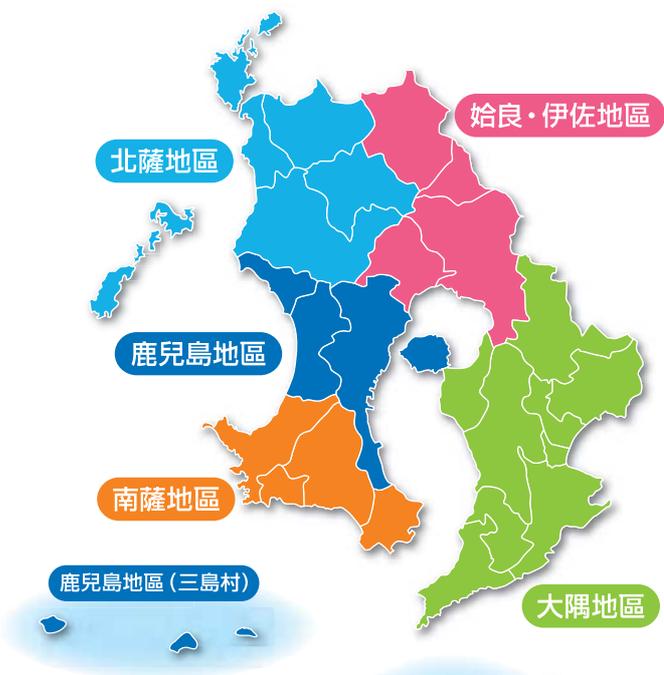


鹿兒島特產品網「Kagoiro」

## 鹿兒島縣的地理特徵

鹿兒島縣位於九州南端，南北延伸約600公里，由薩摩半島及大隅半島組成的大陸區域，以及甌島、種子島、屋久島、吐噶喇列島、奄美群島等多個島嶼構成。

多樣的地理環境孕育出豐富的食材，以及許多地道的特色美食。



### 鹿兒島地區

鹿兒島市  
日置市  
市來串木野市  
三島村  
十島村

### 南薩地區

枕崎市  
指宿市  
南薩摩市  
南九州市

### 北薩地區

阿久根市  
出水市  
薩摩川內市  
薩摩町  
長島町

### 始良・伊佐地區

霧島市  
伊佐市  
始良市  
湧水町

### 大隅地區

鹿屋市  
垂水市  
曾於市  
志布志市  
大崎町  
東串良町  
錦江町  
南大隅町  
肝付町

### 熊毛地區

西之表市  
中種子町  
南種子町  
屋久島町

### 大島地區

奄美市	龍郷町	伊仙町
大和村	喜界町	和泊町
宇檢村	德之島町	知名町
瀬戸内町	天城町	與論町

