

令和 7 年酒類鑑評会優等賞名簿
本格焼酎部門（炭酸割りの部）

県名	税務署名	製造場名	原料 区分	銘柄	杜氏等製造 責任者氏名
熊本	人吉	織月酒造株式会社	米	たる織月	田原 剛志
熊本	人吉	株式会社白岳酒造研究所	米	白岳 KAORU	井樋 好男
熊本	人吉	高橋酒造株式会社 多良木蒸留所	米	白岳 KAORU	檜木 雄一郎
熊本	人吉	合名会社豊永酒造	米	有機玄米完がこい	中村 誠
熊本	人吉	合資会社大石酒造場	米	礼世奈	大石 祐之
大分	大分	小野酒造株式会社	麦	由布岳トヨノホシ	小野 昌利
大分	日田	株式会社井上酒造	麦	長期貯蔵 百助	川村 真人
大分	日田	八鹿酒造株式会社	麦	銀座のすずめ	篠原 教浩
大分	臼杵	合資会社赤嶺酒造場	麦	真政	向井 政勝
大分	臼杵	株式会社久家本店	麦	常蔵 BREEZE	松野 勇夫
大分	竹田	萱島酒類株式会社	麦	豊後清明	安藤 大介
大分	宇佐	三和酒類株式会社 第二製造場	麦	いいちこ スペシャル	丸尾 剛
大分	宇佐	三和酒類株式会社 第三製造場	麦	iichiko NEO	長澤 芳一
大分	三重	牟礼鶴酒造合資会社	麦	牟禮鶴壺越	森 健太郎
宮崎	宮崎	雲海酒造株式会社綾蔵	甘藷	木挽 BLUE	落合 聡
宮崎	都城	霧島酒造株式会社本社工場	甘藷	茜霧島	外山 陽介
宮崎	都城	柳田酒造合名会社	麦	栃栗毛	柳田 正

令和 7 年酒類鑑評会優等賞名簿
本格焼酎部門（炭酸割りの部）

県名	税務署名	製造場名	原料 区分	銘柄	杜氏等製造 責任者氏名
鹿児島	川内	田苑酒造株式会社	麦	田苑 金ラベル	松下 英俊
鹿児島	鹿屋	小鹿酒造株式会社第二工場	甘藷	Bliss-Time	上園 芳和
鹿児島	鹿屋	大海酒造株式会社	甘藷	アップルランス	前田 直樹
鹿児島	大島	株式会社奄美大島開運酒造 奄美伝承蔵	黒糖	あまみ六調	大山 隆盛
鹿児島	大島	合資会社弥生焼酎醸造所	黒糖	まんこい	川崎 洋之
鹿児島	大島	株式会社奄美大島開運酒造	黒糖	紅さんご	高妻 淑三
鹿児島	大島	奄美大島酒造株式会社	黒糖	じょうご	安原 淳一郎
鹿児島	知覧	本坊酒造株式会社 津貫貴匠蔵	甘藷	石の蔵から	今釜 義博
鹿児島	知覧	薩摩酒造株式会社 頼娃蒸溜所開聞蔵	甘藷	彩響	安藤 裕二
鹿児島	伊集院	小正醸造株式会社	米	メローコヅル エクセレンス	大牟田 和宏
鹿児島	伊集院	濱田酒造株式会社 焼酎蔵薩州濱田屋伝兵衛	甘藷	薩州赤兎馬 20%	原 健二郎
鹿児島	加治木	大口酒造株式会社本社工場	甘藷	伊佐小町	安徳 裕樹
鹿児島	加治木	白金酒造株式会社平松工場	甘藷	やまと日和	長崎 寛規
鹿児島	大隅	大隅酒造株式会社	甘藷	大隅	斯波 大幸
鹿児島	大隅	新平酒造株式会社	甘藷	大金の露	大和 弘明

令和 7 年酒類鑑評会優等賞名簿
本格焼酎部門（チャレンジの部）

県名	税務 署名	製造場名	原料 区分	銘柄	杜氏等製造 責任者氏名	製造場より申告のあった 特別な製造方法	品質評価員が評価した香味の特長
熊本	熊本西	瑞鷹株式会社 東肥蔵	麦	東肥一本槍刻	松永 正秀	蒸留方法、貯蔵方法の異なる焼酎のブレンド	バニラやキャラメルを連想させる樽由来の甘い香りと、麦原料由来の香ばしさが調和しており、心地よい余韻が感じられる。
熊本	人吉	有限会社 松下醸造場	米	萬屋次兵衛	右田 洋平	木に囲まれた温もりある樽貯蔵部屋での樽貯蔵古酒と複数の焼酎をブレンド	米由来の餅のような甘い香りと、樽由来の甘い香りが調和している。香りの構成要素が多く、複雑性に富んでいる。
宮崎	都城	霧島酒造株式会社 本社工場	甘藷	茜霧島	外山 陽介	複数種類の樽を使用、樽貯蔵した焼酎と樽貯蔵していない焼酎のブレンド	バラやスマレを連想させる華やかな橙色系品種由来の香りと、バニラのような樽由来の甘い香りが調和しており、なめらかな口当たりが心地よく続く。
宮崎	都城	霧島酒造株式会社 志比田増設工場	甘藷	KIRISHIMA No.8	那須 丈生	自社開発の甘藷品種を使用、香りの特性を強く出す蒸留方法	マスカットや花、柑橘を連想させる上立ち香が特徴的で、香味に透明感があり、余韻が長く続く。
宮崎	都城	柳田酒造合名会社	麦	栃栗毛	柳田 正	2 回蒸留※、樽貯蔵、甘藷焼酎と麦焼酎のブレンド ※通常の本格焼酎は 1 回のみ蒸留する	甘藷、麦及び樽由来の風味がバランスよく調和しており、味はまろやかで心地よい余韻が感じられる。

令和 7 年酒類鑑評会優等賞名簿
本格焼酎部門（チャレンジの部）

県名	税務 署名	製造場名	原料 区分	銘柄	杜氏等製造 責任者氏名	製造場より申告のあった 特別な製造方法	品質評価員が評価した香味の特長
鹿児島	鹿屋	大海酒造株式会社	甘藷	茶房大海庵	前田 直樹	副原料にお茶を使用、低温発酵	茶の特徴がよく引き出されており、甘藷の風味と調和している。口に含むと甘さとまろやかさを感じ、心地よい余韻が続く。
鹿児島	加治木	白金酒造株式会社 石蔵	甘藷	手造り焼酎 石蔵 焼き芋	東中川 太	焼き芋を使用※ ※通常の甘藷焼酎は、甘藷を蒸して使用	焼き芋や綿あめ、ドライフルーツなどを連想させる甘く芳醇な香りが特徴的で、焼き芋の特性がよく引き出されている。余韻に香ばしさが続く。