

④ 「薩摩焼酎」「奄美黒糖焼酎」ブランド

薩摩
焼酎



SATSUMA
SHOCHU

薩摩焼酎ロゴ豆知識

黒ぢよかと猪口（ちよこ）をモチーフにしたデザイン。上部の取っ手は「日の出」を表し、薩摩焼酎の歴史を刻む夜明けを表現。色は、栗皮色で、県産さつまいもを育てる大地の色を表現。

奄美
黒糖
焼酎



奄美黒糖焼酎

世界では、ワインはボルドーやジャンパーニュ、ウイスキーはスコッチやバーボンなどが世界貿易機構（WTO）から地理的表示としての認定を受けています。「薩摩」も、平成17年12月22日にWTOから、芋焼酎の地理的表示として認定を受けています。鹿児島県酒造組合では、県産芋焼酎の付加価値の向上や他県産の類似品との差別化を図るために、平成17年11月10日付で国税庁に産地申請を行い、平成17年12月22日に「薩摩焼酎」が「地理的表示」の保護対象となりました。「薩摩」の表示が認められるのは、県産のサツマイモと水を使い、県内で製造・容器詰めされた本格焼酎のみで、県産であっても米焼酎や麦焼酎には、「薩摩」は表示できません。

一方、「奄美黒糖焼酎」は、平成21年2月6日に奄美大島酒造協同組合の地域団体商標として登録されたものです。これは特許庁が平成18年4月から地域ブランドの育成のためにスタートした「地域団体商標制度」を活用したものです。奄美群島で製造された黒糖焼酎のみが対象となります。どちらもより良い焼酎を届けたいという生産者の情熱が「ブランド」という形になっています。

⑤ 「ミス薩摩焼酎」と「ミス奄美黒糖焼酎」をご紹介します！

鹿児島には、焼酎の魅力を伝えてくれる素敵なお女性が2人います。それが「ミス薩摩焼酎」の森万由子さんと、「ミス奄美黒糖焼酎」の崎本彩さんです。2人は、平成27年度に鹿児島県酒造組合から初めて選ばれたミス焼酎で、鹿児島大学法文学部に通う同級生です。これまでに様々な場面でPR活動を行っています。

Interview / 初代ミス薩摩焼酎

森万由子さん（21）鹿児島市在住

芋焼酎のお勧めの飲み方は「お湯割り」。香りが立ち、料理の味を引き立ててくれます。黒ぢよかや薩摩切子、そらきゅうなどの酒器にも鹿児島ならではの歴史や文化が隠れていて魅力的ですね。焼酎を飲む人はみんな笑顔。人と人を結ぶ素敵なお酒です。



Interview / 初代ミス奄美黒糖焼酎

崎本彩さん（21）鹿児島市在住

「黒糖焼酎だから糖質が多い」とよく誤解されますが、本格焼酎は全て糖質ゼロ。ダイエットにも最適です。黒糖焼酎は奄美地方でしか造られない特別なお酒。すっきりした味わいで、どんな割り方も合います。私は「紅茶割り」でよく楽しんでいます！



11月1日は
本格焼酎の日

だ

焼酎は

お湯割り

本格焼酎の日 11月1日から3日間、
天文館に鹿児島初「焼酎ストリート」出現！



鹿児島が、本気で飲ませる3日間！
県内113全ての蔵元の焼酎を「500円で6杯」楽しめます。抽選で本格焼酎のプレゼントも。「1万人でいっせい乾杯」や奄美出身の人気デュオ・カサリンチュのライブ、前園真聖さんのトークショーなども行います。詳しくは、イベントホームページ (<https://shochustreet.com>) でご確認ください！

- 期間 / 11月1日（火）～3日（木・祝）
- 時間 / 午後5時30分～午後8時
※3日のみ午前11時～午後5時30分
- 場所 / 天文館本通り、天神おつきやびらも～

イベント内容
はこちら



焼酎を最高のおもてなしに

鹿児島県は「おもてなし」を掲げる条例（かごしま本格焼酎の産業振興と焼酎文化でおもてなし県民条例）まで制定した、自他共に認める焼酎王国。体によい焼酎は、地域独自の歴史と文化がぎゅっと詰まった、おもてなしに最高の一品です。また、来月11月1日（本格焼酎の日）からは、鹿児島初となる焼酎を楽しむイベント「焼酎スト

リート（主催：鹿児島県酒造組合）が開催されます。

さあ皆さん、焼酎をより楽しむ準備は整いました。後は呑むだけです。焼酎を通じて家族や友人との親睦を深め、県外の人にはぜひ焼酎の良さを伝え、こだわりの飲み方や多様な銘柄を勧めてください。皆さんの心遣いが、鹿児島島の魅力を高めてくれます。「ダレヤメ」が全国に広がる日を夢見て、今宵も鹿児島島の焼酎で乾杯しませんか。