

屋久島伝承蔵

焼酎とは、九州で特に人気のある蒸留酒です。焼酎は普通、米、大麦、そば、サツマイモ、または黒糖から作られ、屋久島ではサツマイモで作るのが一般的で、独特の香りとスモーキーな風味があります。焼酎の質は水質によって大きく左右されるので、美しい水に恵まれた屋久島に焼酎工場を設置しているのは、理にかなった選択です。屋久島伝承蔵という、島の中心的な蒸留所は、本坊酒造により設立され 1960 年に焼酎の製造を始めました。工場では、見学者は焼酎の実際の醸造過程について学ぶことができます。店舗では、いろいろな焼酎や、地元の特産品で作った、サングリアやウィスキーのような、お酒のテイastingができます。