

みやざき
本格焼酎
押し活 BOOK



みやざき
本格焼酎
押し活 BOOK



CONTENTS

- P.3 宮崎の本格焼酎とは
- P.4 本格焼酎の造り方
- P.8 本格焼酎のおいしい飲み方
- P.9 だれやみとは？
- P.14 宮崎県焼酎蔵元 MAP
- P.16 みやざき物産館 KONNE・焼酎観光スポット
- P.18 みやざきの蔵元
P.18 県北 / P.27 県央 / P.36 県西 / P.44 県南
- P.58 宮崎県の紹介
- P.64 インデックス
- 付録 宮崎本格焼酎 味わいマップ 芋焼酎版

【宮崎の本格焼酎飲み比べ】

- 宮崎本格焼酎を、このみやざき本格焼酎推し活 BOOK でチェックしながら飲みくらべましょう。
- 蔵元毎の飲んだ銘柄を MY チェックし、全銘柄制覇を目指しましょう。
- もっと詳しく調べたい場合は、宮崎本格焼酎応援サイト「だれやみ」へアクセス。



▶ *Dareyami*

【蔵巡り】

- 宮崎県内は県北・県央・県西・県南の4つのエリアに分けられます。見学可能な蔵元や観光スポットへ行ってみましょう！

宮崎の本格焼酎とは

WHAT IS MIYAZAKI SHOCHU

その魅力の源は
豊富な天然水とバラエティ豊かな原料にあり



焼酎づくりに、水は必要不可欠なもの。そして宮崎県は、良質な天然水に恵まれた場所です。宮崎の焼酎蔵は県内各地の名水地に点在しています。九州山地など緑豊かな森林に蓄えられた水は、長い年月をかけて地下深くへと導かれます。汲み上げた天然水や清流、湧水を利用することで、おいしい、高品質な宮崎の本格焼酎が生まれています。

また地理的に南北に長い宮崎県では、多彩な農産物が生産されています。そのため、本格焼酎もバラエティ豊かな原料から造られているのが特徴です。温暖な県南は芋、県西は米どころと、栽培適地として藩政時代以来の歴史があります。また鹿児島に近い県南エリアや都城では芋焼酎、熊本の影響を受けた県西・県北エリアでは米焼酎などと、実は好まれる焼酎もそれぞれ異なるのです。

焼酎は、自然からの恩恵があって初めて生まれるもの。その土地ならではの農作物を使い、長い時間をかけ、日々の暮らしを彩る美味なる酒へと育てられてきました。土地毎の個性を持ち、糖質ゼロで料理との相性も抜群な食中酒としての宮崎の本格焼酎を、ぜひ心ゆくまでお楽しみください。



原料も地域ごとに
特色があります！



本格焼酎の造り方

HOW TO MAKE AUTHENTIC SHOCHU

■ 麹造り（製麹 / せいきく）

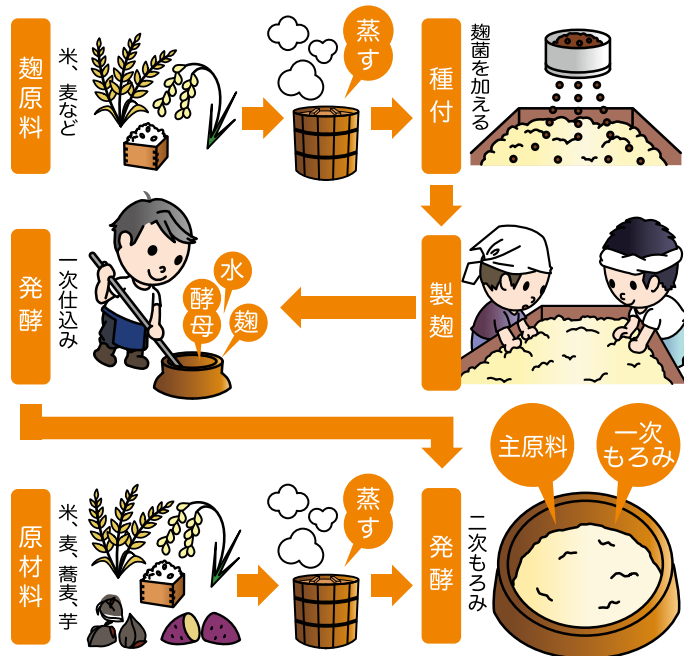
蒸した米などに麹菌を植え付け繁殖させる作業です。麹は原料デンプンを糖分に変える役目（糖化）をします。

■ 一次仕込み

麹と水に酵母を加えて、純粋な酵母を大量に増やす工程です。酵母は、糖分をアルコールに変えるアルコール発酵を行います。酒母とも呼ばれます。温度管理が大切で、前半を高く（40～42℃）、後半を低く（30～35℃）して、麹にクエン酸を生産させます。

■ 二次仕込み

芋や米、麦、蕎麦など蒸した主原料と水を、一次仕込みでできた「一次もろみ」に加え、混ぜ合わせます（二次もろみ）。この主原料に芋を使えば「芋焼酎」、麦を使えば「麦焼酎」となります。発酵は2週間ほどで終わり、「二次もろみ」のアルコール度数は14～20度になります。

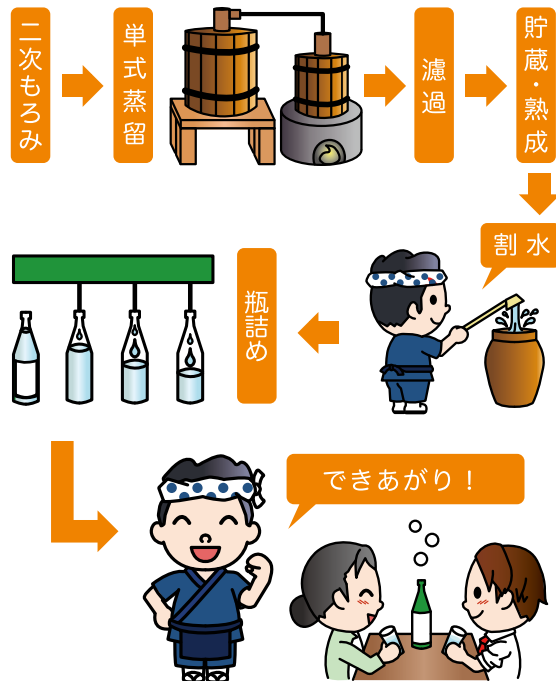


■ 蒸留（じょうりゅう）

発酵が終わった「二次もろみ」を単式蒸溜機で加熱・沸騰させ、気化させて冷却させることで、37～43 度程度のアルコールを抽出します。本格焼酎は単式蒸溜機で1回のみ蒸留したもので、原料が持っている香りや味わいも抽出されます。蒸留には通常の常圧蒸留と、機内の気圧を下げて蒸留する減圧蒸留があり、前者は風味豊かな、後者は軽快な香味の焼酎になります。

■ 貯蔵・製品化

蒸留直後は、白濁し、多くの雑味を含んでいるため、1 カ月から半年ほど貯蔵して熟成させます。この工程で風味が出てきたものに、割水（水を加える）し、一定のアルコール濃度にして製品化します。様々な原酒を調合することもあります。



麴・酵母・芋の違いを知って もっと宮崎焼酎を楽しもう！

THE TRUTH OF MIYAZAKI SHOCHU

焼酎を造るためには、良質な水と、芋・米・麦・蕎麦などの主原料、そして、麹菌や酵母の微生物の力が必要です。宮崎は昔から、多彩な原料を使ってバラエティ豊かな焼酎を生み出してきました。近年では、麴の使い分けや宮崎県独自の酵母に加え、従来とは違うさまざまな芋を使った焼酎づくりへチャレンジする蔵が増えていきます。これらの組み合わせで、無限に広がる焼酎の世界を少しでも深く知って、焼酎をもっとおいしく、もっと楽しく飲んでください。

麴 MALT

焼酎の基本は、黒麹と白麹 麴が原料のデンプンを糖化

● 黄麹

日本酒づくりに使われる黄麹。クエン酸を分泌しないため、気温の高い九州ではもろみが腐敗しやすく焼酎製造に向きません。しかし温度管理環境が整った現代では、黄麹をブレンド用などに取り入れる蔵もあります。

● 黒麹

豊かな香りと、どっしりしたコウやう味を持つ焼酎ができる黒麹。クエン酸を分泌するため、もろみの腐増を防止でき、暖地でも安全に焼酎を醸造できます。明治43年に泡盛麴から黒麹菌の培養に成功し、焼酎製造技術が飛躍的に向上しました。

● 白麹

軽快で、やわらかく、キレがよく、さわやかな焼酎ができる白麹。黒麹菌の突然変異で、大正13年に発見されました。黒麹同様、クエン酸をつくり、安定した醸造が可能となし、黒麹より扱いやすく、昭和期から幅広く使用されるようになりました。

酵母 YEAST

アルコール発酵の主役 宮崎県は独自酵母が主流

酵母は、発酵により糖分をアルコールに変える微生物。昔は蔵付き酵母と呼ばれる野生酵母に頼っていました。しかし焼酎づくりに適した純粋培養酵母の研究が進み、昭和23年に宮崎県工業試験場(現・県食品開発センター)

が設立され、宮崎県でも独自酵母を分離・開発しています。宮崎県では、昭和30年に「宮崎酵母」を分離。平成22年からより発酵性が良好な「平成宮崎酵母」の分離を開始しました。この2つの酵母が県内ではよく使われ、焼酎王国宮崎を支えています。この他、香りに特徴のある「C-14酵母」も分離し、いくつかの銘柄で利用されています。

山本英樹さん



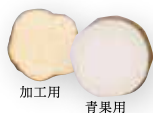
宮崎県食品開発センター
応用微生物部 副部長

芋 POTATO

王道コガネセシガンに加え 新品種登場により華やかで多彩な香味

■ 焼酎用芋として有名なコガネセシガン。9割以上の芋焼酎が、これを原料に造られています。しかし近年は芋の品種改良が盛んで、新たなタイプの芋を使う銘柄も増加中。これらを色別に分けて、その特徴を簡単に紹介しましょう。

● 黄白色 <芋> ● 紅芋 ●



加工用
青果用

焼酎やでん粉原料の加工用と、焼き芋などに使われる青果用に大別できる黄白色グループ。いずれも果肉は黄色ですが、皮の色が前者は黄白色、後者は紅色です。加工用の代表は芋焼酎原料の王者・コガネセシガンで、後者は高系14号(宮崎紅)などが有名です。加工用は焼酎にすると、芋らしい甘い香りと甘味、コクが出るのが特徴。青果用は通称「紅芋」とも呼ばれ、その栽培が盛んな県南の蔵元でよく利用されます。

● 紫色<紫芋>



皮も果肉も鮮やかな紫色の芋。ポリフェノールの一種・アントシアニンを含有しているため、この色になります。ムラサキマサリなど紫芋の焼酎は、ヨーグルトや赤ワインのような香りが特徴。これはジアセチルという成分に由来するもので、日本酒などでは好ましくない香りとされますが、芋焼酎らしくないフルーティな香味が女性に人気です。

● 白色<白芋>



皮も果肉も白っぽい芋。柑橘系や花の香り成分が特に多く、すっきりとした香味の焼酎になります。代表品種は、焼酎専用に開発されたジョイホワイト。淡麗でフルーティな香りが出やすく、癒やし効果を持つ香気成分・リナロールが他品種よりも多いのが特徴です。さわやかな柑橘香が出やすいダイチノユメなどもこのグループです。

● 橙色<橙芋>



果肉がオレンジ色をした芋。代表品種は、タマアカネやハマコマチです。β-カロテンを多く含有するため、この色になります。マンゴーなどの熱帯系果物の甘やかな香りに柑橘系や花のような香りが加わった、華やかな焼酎になるのが特徴。これは他色の芋にない、ラズベリーのような香りを出すβ-イオノンが含まれていることに由来します。



橙

橙色 | タマアカネ

黄白

黄白<加工用>
コガネセシガン

紫

紫色 | ムラサキマサリ

紅

黄白<青果用>
高系14号

白色 | ダイチノユメ

白

小林 晃さん



九州沖縄農業研究センター
畑作研究領域
サツマイモ育種グループ

本格焼酎のおいしい飲み方

THE BEST WAY TO DRINK AUTHENTIC SHOCHU



ロック

度数の高い焼酎に向いています。最初に水を入れて十分にグラスを冷やしてから焼酎を注ぐのがポイント。



水割り

自分が飲みやすい好みの濃さに割ります。前もって焼酎を水で割って寝かせておく「前割り」も非常にまろやかです。



ソーダ割り

炭酸水で割ります。特に夏はすっきりと飲みやすく。へべすや日向夏などの柑橘類を入れると爽やかに。



お湯割り

冬は特におすすめの一般的な飲み方。お湯を先に入れてから焼酎を注ぐと湯気の中に焼酎の香りが溶け込んで香りも楽しめます。宮崎では「ろくよん（焼酎6：お湯4）」「しちさん（焼酎7：お湯3）」などがポピュラーです。



ストレート

宮崎の本格焼酎は度数が20度のものが多く、何も入れずにそのまま飲むのも◎。本来の焼酎の香りと味をじっくり味わえます。



燗つけ

昔から伝わる飲み方で、あらかじめ水割りにした焼酎を温めて飲みます。

自分の好みや季節によって、色々な飲み方を試してみましょう。



だれやみとは？

WHAT IS DAREYAMI MEAN?

宮崎県では、「疲れた」を「だれた」と言いますが、そのだれをやめる（止める）ために一杯飲むことを「だれやみ」と言います。一日の疲れを癒すために晩酌することや、焼酎を飲んで一日の疲れを癒そうというときに「だれやみしよう」などと宮崎人は言います。



宮崎県本格焼酎を応援するWEBサイト「だれやみ」には、宮崎本格焼酎に関する情報をたくさん掲載しています！もっと詳しく知りたい人はこちら▼

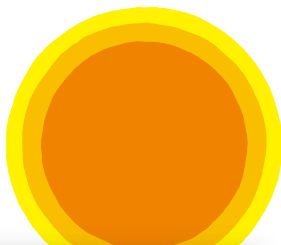
宮崎本格焼酎応援サイト
Dareyami
だれやみ



こんな料理と合わせれば、おいしさ倍増！ 蔵元の“だれやみセット”お教えします

EXCLUSIVE SHOCHU PAIRING W/ GOURMET" DAREYAMI SET"

焼酎は食中酒として、本当に魅力的な存在です。料理のおいしさを引き立ててくれ、またさまざまな料理と合わせることで、焼酎の意外な長所が引き出されることも。「でも、どんな料理と一緒に飲んだらいいの?」と思われる方も多いはず。蔵元のみなさんは揃って、「何でもおいしいですよ!」とおっしゃいますが、せっかくなので実例を! 蔵元の方々による自社銘柄とおすすめ料理の“だれやみセット”、教えていただきました。



BEST 3 RECOMMENDATIONS FROM SHOCHU MAKERS

宮崎焼酎とのベストマッチな3品



チキン南蛮

蔵元さんに「焼酎との相性がいい料理」をうかがったところ、一番多かった回答が、こちらの3品。いずれも宮崎らしい料理です。

焼酎は糖分がなく、油分も非常に少ないため、揚げ物など油を使った料理と一緒に飲むと口の中がさっぱりと洗われて、食がさらにすすみます。特産品との相性はもちろんよく、地鶏の炭火焼きは基本アイテムです。

また宮崎県は海岸線が長く、漁業が盛んなところ。新鮮な刺身と甘めのしょう油との組み合わせも、宮崎焼酎とよく合うのでおすすめです。



地鶏の炭火焼



刺身



幸蔵酒造

伝承かめ壺造り幸蔵
&
魚料理

刺身、煮物、焼魚、何でも万能です。串間は山の幸、海の幸が豊富な、自然豊かな地域。新鮮な食材を使った素朴でシンプルな料理と合わせると、焼酎のうまさがより引き立ちます。

落合酒造場

赤江
&

ローストビーフ・ハーブ風味ポークソテー

赤江の原料芋・ムラサキマサリのフルーツ香は、肉料理ととても相性がいいんです。無ろ過仕上げでほどよく熟成した芋焼酎の深い味わいは、料理の味付けや風味に負けず、肉のうま味を引き立ててくれるんですよ。



高千穂酒造

高千穂 零
&

白身の煮魚・白身の刺身

麦麴の味がしっかりしていますが、長期熟成なので口当たりがまろやか。さっぱり系の魚には特によく合います。



渡邊酒造場

黒麹旭萬年
&
YAKINIKU

日本の焼き肉は、世界から見れば、確立されたひとつのジャンル。だからあえてローマ字で言いたいんです。牛肉の上質な脂の甘味、うま味、そして甘辛いタレの味とがうまく絡み合った焼き肉と一緒に飲むと、焼酎の心地良い香ばしさ、キレがより堪能できますよ。





×



松露酒造

心 水
&
ペペロンチーノ

ニンニクや唐辛子の力強さに負けな
い、味の濃い焼酎の風味が楽しめま
す。日々進化する晩酌酒を、日常的に
楽しんでいただける組み合わせです。



×



柳田酒造

青鹿毛
&
酢の物

とんこつやおでんなど、都城らしい料
理はもちろんですが、ぜひ焼酎と合わ
せていただきたいのが、酢の物。麹が
クエン酸をつくるので、酸味との相性
がめっちゃめっちゃいいんです。焼酎が不
思議なほど、甘くなります。

小玉醸造

杜氏潤平 紅芋 華どり
&
バニラアイスクリーム

海外の蒸留酒は、食後酒として飲まれること
が多いですね。焼酎も蒸留酒のひとつ。この
銘柄はぜひ、冷凍庫でとろみがつくまで冷や
してバニラアイスクリームにかけたり、チョコ
レートと一緒に飲んでみて下さい。新しい
焼酎の楽しみ方を体験いただけますよ！



×



あくがれ蒸留所

あくがれブルー
&
めひかりの唐揚げ

すっきりした飲み口なので、メ
ヒカリの淡白な味わいを邪魔
しません。



×



やまや蒸留所

逢 初
&
お好み焼き・たこ焼き

すっきりと飲みやすい焼酎なの
で、揚げ物はもちろん、ソース
系料理との相性は抜群。その
他、塩辛、明太子、チャンジャ
などの珍味ともぜひ！



×



×



都城酒造

みやこんじょ黒
&
チョコレート

仕事や家事を終えて、のんびり
一人の時間を楽しむ時に、チョコ
レートとお湯割り焼酎をぜひ
お試しください。口の中
で両者が合わり、最高の癒
やし味になります。

井上酒造

爽 飲肥杉
&
レモン鍋

クセが少なく、さわやかな味わい
の焼酎なので、さっぱりとした味
付け、繊細な味わいの料理との相
性が抜群。特に柑橘系を使った料
理がおすすです。



×



姫泉酒造

無濾過御幣
&
キムチ鍋

無濾過なので芋本来のうま味、甘
味が残っている銘柄。味の濃い料
理やスパイスの効いた料理、辛口
の料理などに合います。



×



宮崎県焼酎蔵元MAP

MIYAZAKI SHOCHU MAKER MAP

県全域 38蔵元
WHOLE MIYAZAKI 42製造場

- 帯の中はこの手帳で紹介されている蔵元名。地図はその蔵元の場所
- ㊦ は宮崎県庁
- 番号は焼酎観光スポット

- ① トンネルの駅
- ② 佐藤焼酎製造場焼酎蔵
- ③ 西の都アグリ館
- ④ 綾自然蔵見学館・蔵元綾 酒泉の杜
- ⑤ 霧島ファクトリーガーデン
- ⑥ エムズガーデン
- ⑦ 「金松法然」焼酎の神様
- ⑧ 体験型ミニブルワリー焼酎道場
- ⑨ 日南酒造会館
- ⑩ みやざき物産館 KONNE

県北 8蔵元
NORTH 9製造場

アカツキ酒造
雲海酒造 五ヶ瀬蔵
高千穂酒造
神楽酒造
姫泉酒造

藤本本店
川崎醸造場
佐藤焼酎製造場
あくがれ蒸留所

県央 9蔵元
CENTRE 11製造場

尾鈴山蒸留所
黒木本店
やまや蒸留所
岩倉酒造
宝酒造 黒壁蔵
神楽酒造西都工場
雲海酒造 綾蔵
川越酒造場
雲海酒造 高岡蔵
渡邊酒造場
落合酒造場

県南 13蔵元
SOUTH 13製造場

櫻の郷酒造
酒蔵王手門
松の露酒造
京屋酒造
古澤醸造
寿海酒造

県西 8蔵元
WEST 9製造場

すき酒造
生駒高原酒造
明石酒造
霧島酒造
霧島酒造 志比田工場
大浦酒造
都城酒造
柳田酒造

小玉醸造
焼酎日南協同組合
櫻乃峰酒造
宮田本店
井上酒造
幸蔵酒造
松露酒造

頁	蔵見学	県北 NORTH	ADDRESS	PHONE
19		アカツキ酒造合資会社	西臼杵郡高千穂町河内 1835-1	0982-75-1612
20		高千穂酒造株式会社	西臼杵郡高千穂町大字押方 925	0982-72-2323
21	○	神楽酒造株式会社	西臼杵郡高千穂町岩戸 144-1	0982-76-1111
22	○	姫泉酒造合資会社	西臼杵郡日之影町大字岩井川 3380-1	0982-87-2016
23		株式会社藤本本店	東臼杵郡諸塚村七ツ山 2572	0982-65-4005
24		川崎醸造場	東臼杵郡諸塚村家代 4006	0982-65-0004
25	○	佐藤焼酎製造場株式会社	延岡市祝子町 2388-1	0982-33-2811
26	○	株式会社あくがれ蒸留所	日向市東郷町山陰幸 212-1	0982-68-3550
頁		県央 CENTRAL	ADDRESS	PHONE
28		株式会社尾鈴山蒸留所	児湯郡木城町大字石河内字倉谷 656-17	0983-39-1177
29		株式会社黒木本店	児湯郡高鍋町大字北高鍋 776	0983-23-0104
30	○	株式会社やまや蒸留所	西都市三納 10029	0983-45-1013
31		株式会社岩倉酒造	西都市下三財 7945	0983-44-5017
32		株式会社川越酒造場	東諸県郡国富町大字本庄 4415-1	0985-75-2079
33	○	雲海酒造株式会社	宮崎市昭栄町 45-1	0985-23-7890
34		有限会社渡邊酒造場	宮崎市田野町甲 2032-1	0985-86-0014
35	○	株式会社落合酒造場	宮崎市大字鏡洲字前田 1626	0985-55-3206
頁		県西 WEST	ADDRESS	PHONE
37	○	すき酒造株式会社	小林市須木下田 393-3	0984-48-2016
38		合資会社生駒高原酒造	宮崎県小林市東方 3351-1	0984-23-4077
39	○	明石酒造株式会社	えびの市大字栗下 61-1	0984-35-1603
40	○	霧島酒造株式会社	都城市志比田町 5480 番地	0986-21-8111
41	○	大浦酒造株式会社	都城市乙房町 4113-1	0986-37-3883
42		株式会社都城酒造	都城市乙房町 2887-1	0986-37-3388
43		柳田酒造合名会社	都城市早鈴町 14-4	0986-25-3230
頁		県南 SOUTH	ADDRESS	PHONE
45	○	櫻の郷酒造株式会社	日南市北郷町郷之原甲 888	0987-55-4134
46	○	株式会社酒蔵王手門	日南市北郷町大字甲 898-8	0987-21-7717
47	○	松の露酒造株式会社	日南市今町 2-1-16	0987-25-1746
48		小玉醸造合資会社	日南市飢肥 8-1-8	0987-25-9229
49	○	京屋酒造有限会社	日南市油津 2-3-2	0987-22-2002
50		焼酎日南協同組合	日南市大字平野 4299	0987-23-3414
51	○	櫻乃峰酒造株式会社	日南市大字隈谷甲 1192	0987-27-0271
52		株式会社宮田本店	日南市大堂津 4-1-8	0987-27-1131
53	○	古澤醸造合名会社	日南市大堂津 4-10-1	0987-27-0005
54	○	井上酒造株式会社	日南市南郷町榎原甲 1326	0987-68-1055
55		幸蔵酒造株式会社	串間市大字串間 1393-1	0987-72-0305
56	○	寿海酒造株式会社	串間市北方 1295	0987-72-5611
57		松露酒造株式会社	串間市寺里 1-17-5	0987-72-0221

みやざき物産館 KONNE

MIYAZAKI PRODUCT SHOP "KONNE"

みやざき物産館 KONNE
<宮崎県庁内>では、県内
各地から限定品やレアな
ものまで沢山の本格焼酎
を取り揃えております。



新宿みやざき館 KONNE
<東京都内>では、1階シ
ョップ、2階レストランに
て、様々な銘柄の焼酎をお
楽しみいただけます。



県庁本館
東側！

みやざき物産館
KONNE

宮崎県宮崎市宮田町 1-6
宮崎県庁 8 号館 1 階
0985-22-7389
平日 9:00-19:00



JR 新宿
南口から
すぐ

新宿みやざき館
KONNE

東京都渋谷区代々木 2-2-1
新宿サザンテラス内
03-5333-7764
SHOP 10:00-20:00
ランチ 11:00-15:00
ディナー 17:00-23:00

宮崎県内焼酎観光スポット

SHOCHU-RELATED SPOTS

1 トンネルの駅

[神楽酒造]

高千穂町大字
下野字赤石 2221-2
0982-73-4050
9:00-18:00

入館料：無料／
駐車場あり／試飲あり／販売あり
九州中央自動車道
北方 IC より車で約 35 分



2 佐藤焼酎製造場焼酎蔵

[佐藤焼酎製造場]

延岡市祝子町 2388-1
0982-33-2811
平日 9:00-17:00

入館料：無料／団体要予約
駐車場あり：大型バス可
試飲あり／販売あり／工場見学可
東九州自動車道 延岡 IC より車で約 10 分



3 西の都アグリ館

[神楽酒造]

西都市鹿野田 11365-1
0983-32-0880
9:00-17:00
休館日：土日、祝日

入館料：無料／駐車場あり (110 台)
工場見学／試飲あり／販売あり／
ガイドが必要な場合は、事前予約
宮崎自動車道西都 IC より車で約 10 分



4 綾自然蔵見学館・蔵元綾 酒泉の杜

[雲海酒造]

東諸県郡綾町
大字南俣 1800-19
0985-77-3737
9:30-16:30

無料／駐車場あり／工場見学
見学は 2 名以上／事前予約
宮崎自動車道宮崎西 IC より車で約 25 分



5 霧島ファクトリーガーデン

[霧島酒造]

都城市志比田町 5480
0986-21-8111
9:00-21:30

入館料：無料／駐車場あり (200 台)
試飲あり／販売あり／レストランあり
工場見学 (要予約)
宮崎自動車道都城 IC より車で約 15 分



6 エムズガーデン

[都城酒造・大浦酒造]

宮崎県都城市
乙房町 4113 番地 1
0986-37-3392
10:00-19:00

入館料：無料／駐車場あり
販売あり
宮崎自動車道都城 IC より車で約 20 分



7 「金松法然」焼酎の神様

[明石酒造近隣]

えびの市大字
栗下 757-10
0984-35-0987

駐車場あり
宮崎自動車道えびの IC より車で 15 分



8 体験型ミニブルワリー 焼酎道場

[櫻の郷酒造]

日南市北郷町大字
郷之原甲 888
0987-55-4134
10:00-16:00

入館料：無料／団体要予約
焼酎づくり体験：無料 (要予約)
駐車場あり／試飲あり／販売あり
宮崎自動車道田野 IC より車で約 35 分



9 日南酒造会館

[県南 13 蔵元]

日南市祇肥 2 丁目 1-10
0987-25-1677
火水金 9:00 ~ 17:00
土日祝日 10:00 ~ 16:00

入館料：無料／駐車場あり
試飲あり／販売あり
宮崎自動車道田野 IC より車で約 35 分

