



東京宝島  
TOKYO  
TREASURE ISLANDS

# 東京 ISLANDS SPIRITS



まだ世界が知らない蒸留酒。

飲み方ガイド



## 東京 ISLANDS SPIRITSとは

東京 ISLANDS SPIRITSとは、  
太平洋に連なる伊豆諸島と小笠原諸島の、  
各島々に伝承される蒸留酒。

それぞれの島に生きる個性豊かな造り手が、  
離島ならではの厳しい環境と寄り添いながら  
手作業にこだわって作る焼酎やラムは、  
島の人々から「島酒」として親しまれ、  
島の暮らしを支え続けてきた。

作り手の思いが混じりけなしに詰まったそれらの酒は、  
島の景色や匂いまでも一緒に蒸留したかのような  
豊かな味わいで、まさに島の魂そのもの。

東京 ISLANDS SPIRITS

まだ多くの人知らない、  
宝物のような蒸留酒が東京にはある。



# Background



## 東京宝島：伊豆諸島と小笠原諸島

東京から約100～2000kmの太平洋上に点在する大小200の島々で構成される東京島しょ地域。伊豆諸島や小笠原諸島では、農業や沿岸漁業、観光業を主な産業としながら人々が暮らしている。

1年を通じて温暖な気候が続き豊かな自然に恵まれている一方、四方を海に囲まれ、火山灰地質という厳しい環境の中で、本土とは異なる独自の生活文化が育まれてきた。各島それぞれが固有の慣習や文化を伝承しながら、それぞれに貴重な産品を数多く有している。

## 焼酎文化の発展

東京島しょ地域を代表する産品の1つが焼酎。そのルーツは1853年にまで遡る。江戸時代、鹿児島島の商人であった丹宗庄右衛門(たんそうしょうえもん)が琉球を通じた清との密貿易によって八丈島への流刑となったことが発端。

島で芋が栽培されていることを知った丹宗庄右衛門が、九州の焼酎造りを島民に伝授し、その技術が八丈島から各島々へと伝わった。

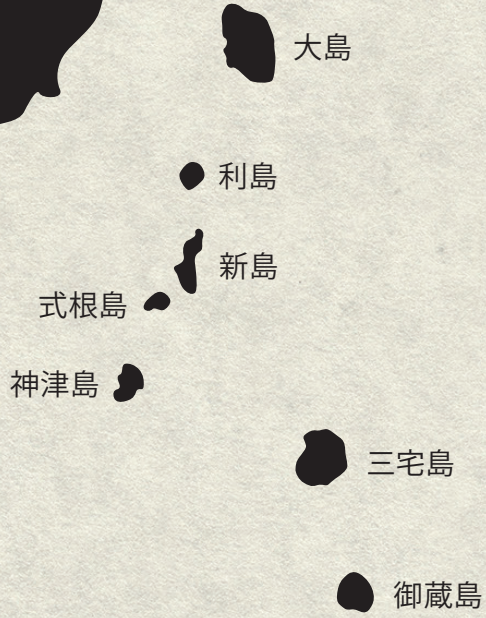
米が貴重な作物であったため代替として麦麴を用いる製法が根付き、“麦麴で仕込む芋焼酎”という全国的にも珍しいスタイルが定着。麦麴特有のさわやかな香りと芋の旨味のバランスに優れた味わいが島の焼酎の特徴。

## ラム酒造りの起源

小笠原諸島に伝わるラム酒造りの背景はまた独特だ。1876年に小笠原諸島が日本領土になると、亜熱帯の気候を活かしたサトウキビ栽培による製糖業が盛んになり、その過程で生じた副産物を発酵・蒸留して造った酒を「糖酎」や「蜜酒」と親しみ島民が愛飲するようになったことがラム酒製造の起源。

その後、第二次世界大戦によって製糖業が衰退し、ラム酒文化は一時途絶えることになるが、終戦後1968年に小笠原が日本に返還されると、再び島民の日常酒としてラム酒の需要が復活。

1989年に小笠原ラム・リキュール株式会社が設立され、小笠原の地酒としてのラム酒が誕生するに至った。



# MAP

## 実はたくさんの島がある東京

島国日本。その名の通り多数の島で形成される日本は6,852もの島があります。

東京都はなんと大小200もの島を有しており、全国でも6位の島数を誇ります。

東京から南に約1,000kmに亘る海域にある11の有人島。

多様な風土、豊かな文化、新鮮な食べ物など、各島に息づく生活の中で、島酒たちは生まれました。

島の魂を継承する個性豊かな  
14銘柄の島酒

酸味と苦味のバランスが取れていることで  
コクのある深い味わいを楽しめます。



御神火  
スタンダード



さくゆり  
<華>



嶋白慢  
羽伏浦



地鉦



盛若  
檜樽貯蔵



雄山一



島の華



黄八丈



江戸酎



情け嶋  
麦



あおちゅう



青酎  
池之沢 芋



海底熟成ラム  
Mother



パッション・  
リキュール

14種類もあって  
それぞれに違いはあるの？

数が多いと  
どれを選べばいいのか迷ってしまう



14銘柄の島酒の個性を楽しんでいただくために  
科学的味覚分析を行い、それぞれの特徴を数値化しました。

### 【苦味 — 酸味マップ】



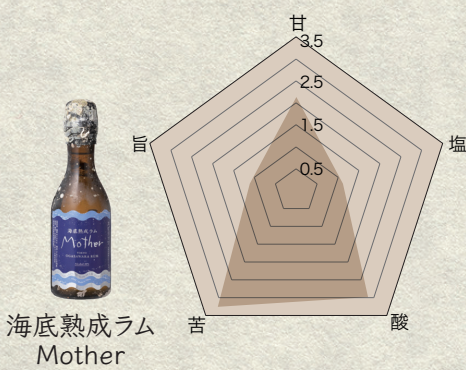
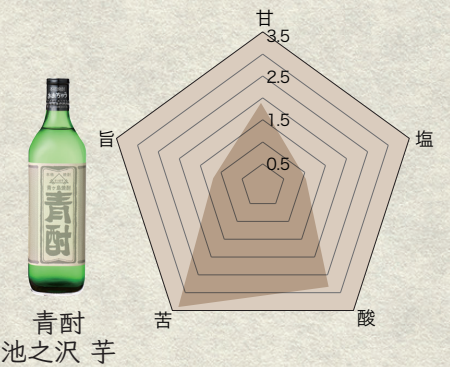
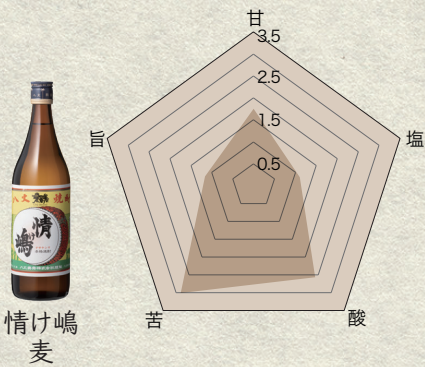
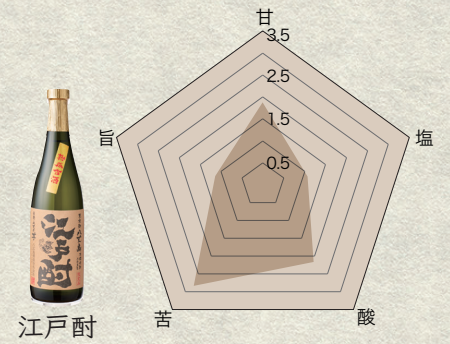
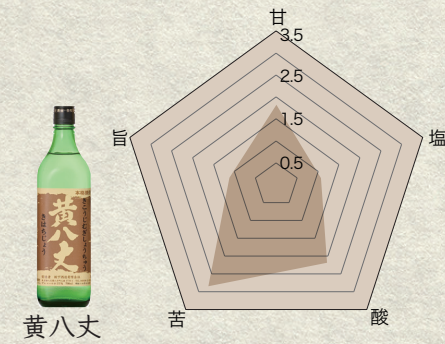
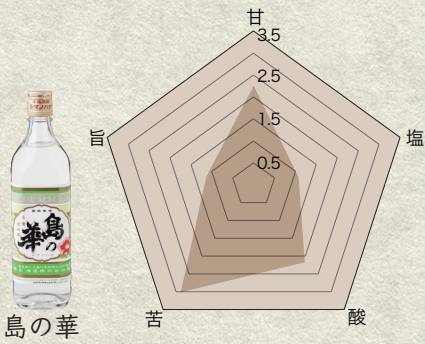
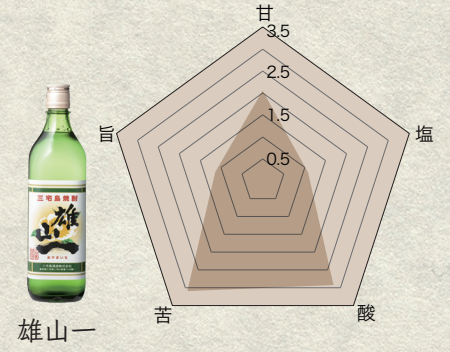
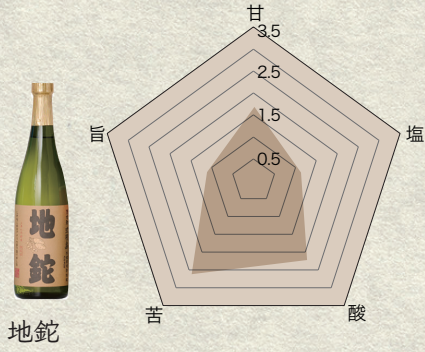
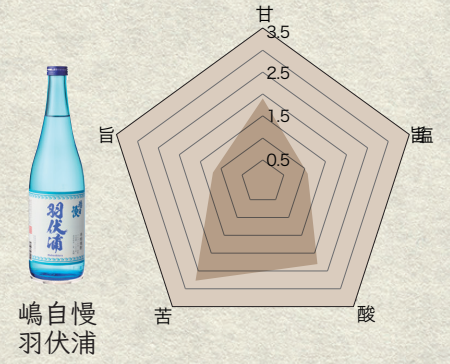
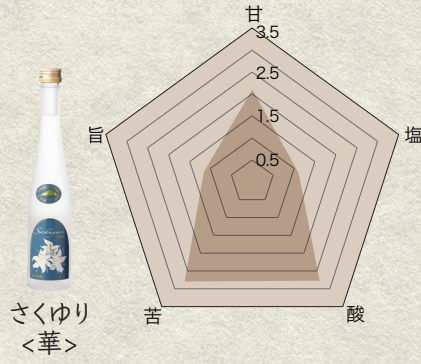
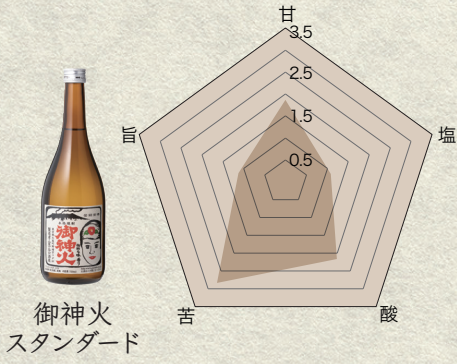
苦味と酸味のバランスが  
取れている

酸味と苦味のバランスが取れていることで  
コクのある深い味わいを楽しめます。

数値を見ると大きく変わらないので、味に違いがないように感じるかもしれませんが、人の味覚は0.2違うだけではっきりとした差を感じることがができます。ぜひご自身の味覚で感じてください。



【14銘柄の島酒味覚分析（参考）】



お客様に島酒を楽しんでいただくために3つのスタイルに合わせた  
飲み方ガイドをご用意いたしました。



1

お酒に興味を持ち始めた方に、  
まずは入口として飲んでほしい銘柄3選

お酒が好きな方に、それぞれの個性を  
飲み比べてほしい銘柄7選

2



3

マニアックなお酒が好きな方に  
じっくり味わってほしい銘柄4選

このリーフレットでは、「酒類販売店」と「お酒の造り手」の  
2組のプロフェッショナルがお勧めする飲み方をご案内いたします。

#### 酒販店 がお勧めする飲み方

ストレートで飲んだ時の味わいが  
楽しめる飲み方をお勧めします

(編集協力: 勝鬨酒販株式会社)

#### 造り手 がお勧めする飲み方

各銘柄の造り手のこだわりが感じ  
られる飲み方をお勧めします

(編集協力: 各酒造メーカー)

焼酎・ラムに代表される蒸留酒は、水割、お湯割り、ソーダ割、ロック、ストレートなど、割り方によって様々な味わいを引き出し、楽しめるのも特徴です。気温、お酒の特徴、料理との相性によって、自分好みの割り方を探してみると楽しさがさらに広がります。



# お酒に興味を持ち始めた方に、 まずは入口として飲んでほしい銘柄3選

## さくゆり<華>

### 原材料

:米(国産)・さくゆり根・米こうじ

### アルコール度数

:17%

### 酒販会社

:農業法人利島ふあーむ株式会社  
(利島)



### さくゆりがほのかに香る、サラッとしたゆり焼酎

ゆり根の栽培から手掛け、熊本県の酒造協力を得て製品化。アルコール度を控えめにし、飲みやすくした。他に28度、34度があり、ピキナーから本格派まで楽しめる。

#### 酒販店

ロック   
ソーダ

#### 造り手

ロック   
ソーダ

## 地鉈

### 原材料

:さつまいも(あめりか芋)・麦こうじ

### アルコール度数

:25%

### 酒販会社

:有限会社おくやま  
(式根島)



### 式根島のあめりか芋から造られた、香り豊かな芋焼酎

八丈島酒造で醸造し、3年熟成させた焼酎は、芋の香りを残しながら、とてもまろやかで上品。

#### 酒販店

ロック   
水割

#### 造り手

ロック   
水割

## 情け嶋 麦

### 原材料

:麦・麦こうじ

### アルコール度数

:25%

### 酒造会社

:八丈興発株式会社  
(八丈島)



### 甘くて密度感のあるリッチな麦の旨みを楽しむ麦焼酎

1947年創業。地場産業振興を志し、サトウキビ(黒糖)焼酎造りからスタート。島の風土が造りあげる本物の焼酎造りに励む。

#### 酒販店

水割   
ソーダ

#### 造り手

水割



# お酒が好きな方に、それぞれの個性を 飲み比べてほしい銘柄7選

## 御神火スタンダード

原材料  
: 麦・麦こうじ

アルコール度数  
: 25%

酒造会社  
: 有限会社谷口酒造  
(大島)



麦の甘みを十分に引き出した、深みのある味わいの麦焼酎  
麦は国産二条麦を使用。2021年度東京国税局主催の鑑評会  
で優等賞を受賞した逸品。

### 酒販店

ロック ○  
ソーダ ◎

### 造り手

お湯割り ◎  
50度程度のお湯に焼酎を少しずつ注ぐ。  
好みの味になったら、何度か中身を移し替えて  
よく混ぜる。

## 盛若 檜樽貯蔵

原材料  
: 麦・麦こうじ

アルコール度数  
: 25%

酒造会社  
: 神津島酒造株式会社  
(神津島)



檜樽で貯蔵・熟成させた風味 豊かでまろやかな麦焼酎  
1894年創業。清らかな湧き水で造る焼酎は、国産二条大麦  
を30%磨き、減圧蒸留したまろやかな味わい。

### 酒販店

ロック ◎  
ソーダ ○

### 造り手

ロック ◎  
水割(冬はお湯割り) ◎

## 島の華

原材料  
: 麦・麦こうじ

アルコール度数  
: 25%

酒造会社  
: 檜立酒造株式会社  
(八丈島)



香ばしいコクとまろやかで さらりとした風味の麦焼酎

1925年創業。蒸留が焼酎の出来を左右するという考えで、  
銅製ポットスチールの蒸留機を使用。香ばしいコクとまろや  
かでさらりとした風味が特長。

### 酒販店

ロック ◎  
ソーダ ○

### 造り手

お湯割り ◎

## 江戸酎

原材料  
: さつまいも(八丈島産)・麦こうじ

アルコール度数  
: 25%

酒造会社  
: 八丈島酒造合名会社



八丈島産のさつまいもを贅沢に 醸造し、熟成した芋焼酎

1915年清五郎酒屋として創業。原材料にこだわり続け、八  
丈島産さつまいもと国産麦にこだわった「江戸酎」は深い味  
わいの変化を楽しめる。

### 酒販店

ロック ○  
お湯割り ◎

### 造り手

ロック ◎  
お湯割り ◎

## 嶋自慢 羽伏浦

原材料  
: 麦・麦こうじ  
アルコール度数  
: 25%  
酒造会社  
: 株式会社宮原  
(新島)



### すっきりとした香りと口当たりに仕上げた麦焼酎

1926年清酒蔵の新島酒造として創業。無濾過・無加水で瓶詰めした焼酎造りにも取り組んでいる。

#### 酒販店

ロック ○  
ソーダ ◎

#### 造り手

どんな飲み方でも  
楽しめます

## 雄山一

原材料  
: 麦・米こうじ  
アルコール度数  
: 25%  
酒造会社  
: 三宅島酒造株式会社  
(三宅島)



### 復興を機に米麴に転換。まるやかで、香り立つ麦焼酎

1929年伊ヶ谷酒造として創業。以前より休止中であった蔵を2000年の噴火後に復興事業として2007年から製造再開。手で洗米した米麴で造った麦焼酎は、日本酒にも似たまろやかさが特徴。

#### 酒販店

水 ○  
ソーダ ◎

#### 造り手

ロックから水割りへ ◎  
その後、お好みで楽しんで欲しい

## 黄八丈

原材料  
: 麦・麦こうじ(黄こうじ)  
アルコール度数  
: 25%  
酒造会社  
: 坂下酒造有限会社  
(八丈島)



### 黄麴麦で造った、やわらかい口当たりの麦焼酎

1925年設立。原料の味わいをしっかり残す、伝統的な常圧蒸留での酒造りにこだわる。2011年に蔵を閉じた磯崎酒造の「黄八丈」を引継ぎ、2021年に酒造りを再開。

#### 酒販店

ソーダ ◎  
お湯割り ○

#### 造り手

ロック ◎  
ストレート ◎



# マニアックなお酒が好きな方に じっくり味わってほしい銘柄4選

## あおちゅう

原材料  
: さつまいも(自家生産)  
 麦こうじ(自然こうじ)

アルコール度数  
: 30%

酒造会社  
: 青ヶ島酒造合資会社  
 (青ヶ島)



自然麹仕込みにこだわる杜氏が生み出す、個性豊かな芋焼酎

1984年設立。日本一人口が少ない村で、焼酎が自家醸造された時代の製法を今も受け継いでいる。杜氏ごとに異なる製法や、原料の違いから生み出される個性的な味わいが魅力。

### 酒販店

ソーダ ○

### 造り手

ロック ◎  
ソーダ ◎

## 青酎 池之沢 芋

原材料  
: さつま芋(麦こうじ)

アルコール度数  
: 35%

酒造会社  
: 青ヶ島酒造合資会社  
 (青ヶ島)



麦白麹で仕込み、熟成させた濃厚でコクのある芋焼酎

1984年設立。日本一人口が少ない村で、焼酎が自家醸造された時代の製法を今も受け継いでいる。杜氏ごとに異なる製法や、原料の違いから生み出される個性的な味わいが魅力。

### 酒販店

ロック ◎  
ソーダ ○

### 造り手

ロック ◎  
水割り ◎

## 海底熟成ラム Mother

原材料  
: 糖蜜・サトウキビ

アルコール度数  
: 40%

酒造会社  
: 小笠原ラム・リキュール株式会社



小笠原の自然が産み出すラム酒。海底で1年間熟成

1989年設立。製糖時にできる糖蜜を発酵・蒸留して造られる酒が戦前島民に愛飲されていた。サトウキビ特有の豊かな甘さと力強さは、まるで亜熱帯の太陽のような味わい。

### 酒販店

ロック ○  
お湯割り ◎

### 造り手

ロック ◎  
ストレート ◎  
ジンジャーエール割り ◎

## パッション・リキュール

原材料  
: ラム酒・パッションフルーツ果汁

アルコール度数  
: 12%

酒造会社  
: 小笠原ラム・リキュール株式会社



パッションフルーツ特有の爽やかな甘味による優しい口当たり

糖蜜を原料に蒸留したラム酒にパッションフルーツ果汁を合わせたリキュールです。パッション特有の爽やかな甘みによる優しい口当たり。

### 酒販店

ソーダ ◎  
お湯割り ○

### 造り手

ロック ◎

※ラム酒に果汁を合わせたリキュールです。

**東京 ISLANDS SPIRITS**



東京宝島  
TOKYO  
TREASURE ISLANDS

# 東京 ISLANDS SPIRITS

編集 : 株式会社博報堂

編集協力 : 農業法人利島ふぁーむ株式会社  
有限会社おくやま  
八丈興発株式会社  
有限会社谷口酒造  
神津島酒造株式会社  
檜立酒造株式会社  
八丈島酒造合名会社  
株式会社宮原  
三宅島酒造株式会社  
坂下酒造有限会社  
青ヶ島酒造合資会社  
小笠原ラム・リキュール株式会社

酸味と苦味のバランスがよく、コクのある深い味わいの島酒を、  
ぜひ一度お試しください。