

上戸の
酒蔵めぐり



大地の恵みに、 生酒あわせて春うららら。



山があり、海があり、自然豊かな長崎県。自然と歴史が育んだ独特の食文化を持つこの地は、農産物に海産物、そして名酒と、食の楽しみにあふれる。春は新鮮な大地の恵みがいっぱい。春だいこん、にんじんなど、全国に誇る春野菜たちのなかでもじやがいもは、全国有数の生産量を誇る特産物。

早掘りの新鮮な色と香りが、温暖なこの地に一足早い春を告げる。

みずみずしい春野菜にあわせると、力強くフレッシュなしぼりたての生酒。うららかなる季節に愉しむ、目ざめたばかりの日本酒と旬味のハーモニーで至福の時を過ごす。

右／アスパラガスの鮮度の良さは、料理人たちが

絶賛。春アスパラは甘味が強く、香りも豊か。長崎和牛で巻くと絶品。

左／品種も豊富なじやがいもは、和洋を問わない食材の王様。



夏はロックで 焼酎がうまい。



長崎県には、約600の美しい自然に恵まれた「しま」がある。これらのしまは、「国境のしま」と呼ばれる対馬、玄界灘に浮かぶ壱岐、東シナ海に連なる五島列島などからなる。これらに共通する食の楽しみは、やはり、自然がもたらす、新鮮な海の幸である。

また、長崎県には、魚介と並ぶ自慢の味覚、長崎和牛もある。サシがたっぷり入ったジューシーな肉は、シンブルに焼いて、塩をふって食べるのがいい。あわせる酒は、焼酎。水を落としたグラスに、そのまま注いで。焼酎の味わいが舌に冴える。

右／潮風を浴びたミネラルたっぷりの牧草を食べて育った長崎和牛、肉は柔らかく、赤身自体にも味があるので素材の味を引き出す食べ方が通じている。

左／岩場の風景が広がる対馬ならではの石焼料理。刺身でも食べられる新鮮な魚介類や旬の野菜を、島でとれる石を熱した上で豪快に焼きあげる。



芳醇なぬる燗で やる秋の妙味。



三方を東シナ海や有明海などの海に囲まれた長崎県は、海産物の種類も実に豊富だ。酒の肴にうってつけは、こだわりの水産加工品、長崎俵物。

江戸時代、長崎から俵に詰めて輸出されたナモノ・アワビ・フカヒレ等の加工品は、「長崎俵物」として珍重された。そんな歴史にちなんで作られた、長崎県が誇るこだわりの水産ブランドであり、原料・製法ともに高い品質基準を満たした逸品である。また、海だけでは無い、干潟や川の豊かさを今に伝える鰻やすずぼんもある。古くから続く老舗の味わいに舌鼓できる。

旨い肴や料理とともにちびりちびりとやるなら、やはり日本酒。心と身体にじんわり沁みる、人肌に暖めたぬる燗でいこう。

右/長崎俵物の干物と練物の二例。長崎近海の新鮮な旬の魚を加工し、独自に設けた厳しい基準を満たした選り抜きの逸品である。

左/冷めぬように工夫された陶器の器に盛られる諫早の鰻。町ながを流れる本明川河口から諫早湾にかけては古くから鰻の産地であったことから、今も老舗が多く残る。



お湯割り焼酎と プリプリの冬の魚介。



多くの魚が旬を迎える冬。長崎県内の市場には、目移りするほどのさまざまな魚介が並ぶ。なかでも、この時期にぜひとも味わいたいのは、カキと長崎とらふぐ。

冬場が旬のカキは、プリプリとした身の中に旨みがギュッと凝縮。生でよし、焼いてもよし。そして、冬を代表するもう一つの味覚は長崎とらふぐ。長崎県は、日本一の養殖生産量を誇り、その生産技術、餌などにもこだわり生産された長崎とらふぐは市場でも高い評価を獲得している。鍋によし、刺身にもまたよし。弾力ある身の旨味を噛みしめ、香り引き立つ焼酎のお湯割りとのハーモニー。まさに至福のひと時だ。

右/あめ色がかった白身を透き通るほどに薄く削いだ長崎とらふぐのてっさ。うまみと食感が幸福感をかきたてる。

左/長崎のカキは、味・風味ともに抜群。殻付きを炭火で焼いて召しあがれ。



巡ろう、
長崎の至福の一杯。



県産酒を飲むなら「県産酒指定店」に!

県産品愛用推進指定店「長崎県産酒取扱店舗」(通称:県産酒指定店)は、
常時3種類以上の長崎県産の清酒・本格焼酎等を提供していただいている飲食店です。

指定店の目印



指定店一覧は
こちらから



長崎県産品のお酒を紹介するYouTube番組

酒マニア【長崎県公式】



チャンネル登録はこちらから▶





壱岐焼酎

壱岐焼酎が産地指定を受けて世界の銘酒の仲間入り

麦焼酎発祥の地である長崎県の壱岐は、平成7年、熊本県の球磨（焼酎）、沖縄県の琉球（泡盛）と伴に、WTO（世界貿易機関）協定に基づく「地理的表示」の産地の指定を受けた。この「地理的表示」とは、「商品の品質・名声又はその他の特長が本質的に原産地の領域・土地等に由来する場合、その土地の原産であることを示す表示」とされ、その産地を保護しようという目的で指定されている。なお、酒類においては平成17年に指定を受けた、鹿児島県の薩摩（焼酎）、



石川県の白山（清酒）など、令和8年現在31の産品の名称が指定を受けている。地理的表示の産地指定を受けているのは、ウイスキーではスコッチ・バーボン、ワインではボルドー・シャンパーニュ・シヤブリ、ブランデーではコニャック・アルマニャックがある。伝統の製法にこだわり、名だたる世界の銘酒の仲間入りを果たした壱岐焼酎。現在7歳ある酒造メーカーは、ブームに流されることなく、伝統の製法に独自のこだわりをプラスした新しい焼酎づくりへの挑戦が続けられている。

また、壱岐市では、平成25年9月、「壱岐焼酎による乾杯を推進する条例」を制定し、壱岐焼酎の消費拡大や焼酎文化への理解の促進を図っている。

清酒 アラカルト

吟醸酒

極度な低温発酵を行うお酒で高度な技術が要求される。精米歩合60%以下の白米を使用。独特の果物風の香りがし、一般的には冷やして飲まれる。

大吟醸酒

吟醸酒のうち、精米歩合が50%以下で、特に丁寧に造られたお酒。価格的には少し高めのものが多い。

純米酒

醸造用のアルコールや糖類を一切使わず、米だけ为原料としたお酒。米ならではの風味が楽しめる。

本醸造酒

原料に精米歩合70%以下の白米のほか醸造用アルコールを使用したお酒。アルコール添付により、香りが膨らみ、味に軽快感が加わる。

生酒

できあがったお酒に、一切火入（加熱処理）をしない。麴の香りやもろみの風味が生きたフレッシュな味わいのお酒。

原酒

もろみを搾り、清酒ができたあとに一切の水を加えず造ったお酒で、オンザロックにして飲むのに適している。割水していないので、アルコール分が18~20%と高め。

にごり酒

もろみを粗濾ししたお酒で、米粒の粒子や酵母がそのまま残っているため、白濁しているが、炭酸ガスが含まれているので爽やかな飲み口が楽しめる。

どぶろく

清酒と同じく米、米麴、水を原料とし、もろみを濾さずに造るお酒。白濁した見た目にとろみがある口当たり、お米由来の甘みと適度な酸味が特徴。

焼酎 アラカルト

麦焼酎

麦特有の香ばしい香りがあり、まろやかで甘味があり癖がない。麦焼酎発祥の地である香岐を始め、長崎県の各地で造られるほか、大分県などでも造られている。

芋焼酎

原料のさつまい芋の芳香により、ソフトで甘味がある。長崎県でも地元原料を使った芋焼酎が造られており、他県では鹿児島県や宮崎県が有名。

米焼酎

伝統的な製法による米焼酎の風味は、芳醇な旨み特徴的。長崎県のほか、全国各地で造られ、熊本県の「球磨焼酎」が有名。

その他の焼酎

原料により、じゃがいも焼酎、わかめ焼酎、粕取り焼酎など、多様な素材からさまざまな焼酎が生まれる。

その他酒類

ジン

穀物を原料として、ジュニパーベリー等のボタニカルで香りづけをした蒸留酒で、ボタニカル原料の配合や使い方によって多様な個性が生まれる。

ワイン

主にぶどうを原料とした醸造酒で、世界中に生産地があり、多様な品種・方法で製造される。みかんやベリーといったぶどう以外の果実を原料とするワインも存在する。

クラフトビール

小規模事業者が製造し、麦芽、ホップ、水を主原料としながら、伝統的な製法もしくは地域の特産品などを原料とした醸造酒で、「地ビール」とも呼ばれる。

諫早地区 諫早市

きのかわ

(株) 杵の川

〒854-0056
長崎県諫早市土師野尾町17番地4
TEL:0957-22-5600
FAX:0957-24-5825



長崎県諫早市に蔵を構える株式会社杵の川は、清らかな水と地元産米を活かし、伝統と革新を融合させた日本初の四季醸造蔵。定番酒から個性ある挑戦的な商品まで幅広く展開し、国内外へ長崎の味わいを発信。地域とともに歩む酒蔵です。



島原地区 雲仙市

あいむすめしゅぞう

あい娘酒造(資)

〒854-0301
長崎県雲仙市愛野町甲1378-2
TEL:0957-36-0025
FAX:0957-36-0029

あい娘酒造(資)蔵の歴史は、120年前長崎県島原で創業し、現在の雲仙市愛野町での創業は70年目。すべてが手造りということと品種の多様化で他社との差別化を図っている。敷地内でくみあげる地下水は雲仙岳からの伏流水で仕込まれるお酒の9割は地元で消費されています。名前の由来は地元(あいのまち)にちなみ、またかわいい(愛)娘を育てるように造られたお酒が皆様に愛されるようにと名付けられました。



清酒



香りや旨みが冷やでも引き立つ一本です

特別純米酒 雲仙の輝

- アルコール度数:15度
- 内容量:720ml

米、米麹だけから造る無添加のお酒です。低温で長時間かけて発酵させ、酒質は辛口ですが芳醇な香りが広がり、濃厚などごしは呑み飽きしない逸品です。

清酒



芳醇な口当たりと香り豊かな極上の逸品

あい娘 純米大吟醸

- アルコール度数:17度
- 内容量:720ml

酒米では最高峰とされる山田錦を全て使用し48%まで精白して長時間低温発酵させ、圧力をかけずに自然に流出した酒だけをつめました。爽やかな香りでコクのある一本です。

清酒



気品あふれる至高の一滴

純米大吟醸 丁子屋

- アルコール度数:16度
- 内容量:1800ml・720ml

華やかな吟醸香と繊細で透明感ある旨み。気品あふれる味わいが静かに広がる至高の一本。

清酒



料理を引き立てる、杵の川新定番

特別純米 杵の川 特別純米磨き60

- アルコール度数:15度
- 内容量:1800ml・720ml

米の旨みをしっかりと引き出したバランスの良い味わい。料理を引き立てる食中酒の定番。

島原地区 雲仙市

いとうしゅぞうじょう

(資)伊藤酒造場

〒859-1104
長崎県雲仙市吾妻町古城名241
TEL:0957-38-2035
FAX:0957-38-6688

眼下に有明海、背に雲仙普賢岳と豊かな大自然に囲まれた島原半島の雲仙市吾妻町。

肥沃な土壌に、雲仙岳の地層からの豊富できれいな地下水と恵まれた環境。

そして代々受け継がれてきた伝統と磨かれていく技術によって生まれた清酒「東露(あづまつゆ)」。

長崎の地酒として、雲仙の地酒として今後もたくさんの人に親しまれるお酒造りを目指してまいります。



島原地区 雲仙市

おばまおんせんわいなりー

(株)小浜温泉ワイナリー

〒854-0514
長崎県雲仙市小浜町北本町862
TEL:090-6964-5748



小浜温泉ワイナリーは雲仙普賢岳の麓雲仙市小浜町にあります。私たちが目指すのは「日常のお食事に合わせたワイン造り」で、長崎県内のブドウとみかんでワインを醸しています。特別な日のワインではなく、毎日の夕食に楽しんで頂けるよう、また、毎日飲んでも飲み疲れしない様、軽やかな味わいです。長崎県の恵みをお楽しみください。



清酒



いつもよりちょっと
酔いたい時に

清酒 原酒 東露

- アルコール度数:18度
 - 内容量:720ml・1,800ml
- スッキリ飲めて、でもしっかりと味わえる。酒通さんに好評なお酒です。

清酒



熟成された芳醇な味わい

清酒 金撰 東露

- アルコール度数:15度
 - 内容量:720ml・1,800ml
- やわらかい口当たりと、スッキリとしたのどごしのほのかに甘いお酒です。

その他



ワイン 紅桔梗

- アルコール度数:11度
- 内容量:750ml・180ml・3,000ml

長崎県時津町産の巨峰100%のワイン。

その他



ワイン 雲仙蜜柑ワイン

- アルコール度数:7度
- 内容量:500ml・180ml・3,000ml

島原半島の温州みかんで作った辛口のワイン。

島原地区 島原市

やまさきほんてんしゅぞうじょう

(資) 山崎本店酒造場

〒855-0807
長崎県島原市白土町1065
TEL:0957-62-2175
FAX:0957-62-2177



明治17年より酒造業を始め、大正6年、全国新酒鑑評会で第1位を得る。酒造りに専念して130余年。現在、名水百選の天然水を仕込みにし、清酒・焼酎・リキュール等100種類を超える商品を販売しております。全国新酒鑑評会において、平成22年度から24年度まで3年連続金賞受賞。日々、少しでも美味しいお酒を提供できるよう努力しております。



島原地区 南島原市

よしだや

(資) 吉田屋

〒859-2202
長崎県南島原市有家町山川785
TEL:0957-82-2032
FAX:0957-82-3084



大正6年創業、雲仙普賢岳の伏流水が湧き出る自家井戸の水を仕込みに使い、昔ながらの「撥ね木の槽」による搾りの製法に、新しい花酵母の研究を加え、古い小さな蔵ですが、お客様に喜んでいただけるように、一生懸命お酒を作っています。島原にお越しの際はぜひ一度酒蔵まで足を伸ばして覗いて下さい。



焼酎



3年貯蔵の米焼酎

清酒



ばてれん長崎

- アルコール度数:35度
- 内容量:720ml

お米本来の甘く芳しくまるい味わい。

特別本醸造 普賢岳

- アルコール度数:15度
- 内容量:720ml

白ワイン感覚で飲める、フルーティーであと口の切れがよいお酒。

清酒



清酒



純米酒

萬勝 はねぎ搾り

- アルコール度数:14度
- 内容量:720ml

つるバラの花酵母を使用して仕込み、撥ね木の槽でじっくりと搾りました。

純米吟醸酒

萬勝 はねぎ搾り

- アルコール度数:14度
- 内容量:720ml

撫子の花酵母で仕込み、撥ね木の槽でじっくりと搾りました。

島原地区 南島原市

くぼしゅぞうじょう

(株)久保酒造場

〒859-2502

長崎県南島原市口之津町甲2139

TEL:0957-86-2004

FAX:0957-86-2106

創業は明治40年。造っている焼酎は青一髪のみ。県内諫早産の大麦のみを100%使用。微減圧で蒸留し、大麦本来の持っている味・香りを変えないようにタンクにて全量5年以上熟成貯蔵したこだわりの麦焼酎を造っている小さな蔵です。



焼酎



麦焼酎

青一髪

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml・900ml・1,800ml

諫早産の大麦を使用。微減圧で蒸留し、全量5年以上熟成貯蔵した麦焼酎です。

平戸地区 平戸市

ふくだしゅぞう

福田酒造(株)

〒859-5533

長崎県平戸市志々伎町1475番地

TEL:0950-27-1111

FAX:0950-27-0320



美しい海と深い歴史が物語をおりなす長崎県平戸島。蔵の目の前には霊峰志々伎山。縹色の海・ふくよかな円を描く志々伎湾を目の前に、元禄元年(1688年)平戸藩主より製造許可を賜り、日本本土最西端の酒蔵を営んでおります。

福田酒造は330年続く伝統の中で、創業者福田長治兵衛の言葉『酒造りは、心でつくり、風が育てる』と語り伝え、平戸の風土と共に代々15代受け継がれてきました。



清酒



最高位「金賞」の
気品に溢れた酒の芸術品

清酒



海を表現する酒造りに挑戦。

大吟醸

長崎美人

- アルコール度数:17度
- 内容量:720ml

IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)2025 Gold・TOROPHY受賞酒

福海 山田錦 火入

- アルコール度数:14度
- 内容量:720ml

自醸田での無農薬栽培の山田錦を生酏造りで醸しました。福海フラグシップ酒です。

平戸地区 平戸市

もりしゅぞうじょう

(有)森酒造場

〒859-5115
長崎県平戸市新町31
TEL:0950-23-3131
FAX:0950-22-4174



400年の昔平戸は日本で唯一海外貿易で繁栄した港町でした。その平戸で明治28年に蔵を開きました。日本の伝統的文化を守りながら新しい日本酒へチャレンジしていく酒蔵でありたいと思います。



佐世保地区 佐世保市

せんりゅうしゅぞう

潜龍酒造(株)

〒859-6101
長崎県佐世保市江迎町長坂209
TEL:0956-65-2209
FAX:0956-65-2404



平戸藩の蔵として元禄年間(1688年)に創業。小値賀杜氏の技を伝承して社員で仕込んでいます。敷地内には長崎県指定史跡「本陣屋敷」・有形文化財の「山下家のもと蔵」・「山下家の貯蔵蔵」と3か所の文化財を所有する史跡酒蔵です。当時の殿様のお部屋・庭、創業時の蔵などが見学が可能。清酒以外に日本酒仕込みの梅酒などのリキュール、昔ながらの酒粕漬のうりの外にも季節に応じたものを製造しております。



焼酎



麦焼酎

平戸蘭館

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml

4年以上樽貯蔵させた自然の甘みとまろやかさが特徴。ロック、水割り、お湯割りどんな飲み方でもどうぞ

清酒



フィランド

- アルコール度数:9度
- 内容量:500ml

アルコール9度の純米原酒 白ワインのようなフルーティーで甘酸っぱい今までの日本酒にはない味の世界です。

日本酒とは思えない
白ワインの味!!

清酒



純米吟醸特有のほのかな旨味

本陣 純米吟醸

- アルコール度数:15度
- 内容量:720ml・1,800ml

地元契約栽培米山田錦55%に磨いて仕込み、低温でじっくり発酵させ、軽やかな香りとキレの良い風味を引き出した純米吟醸です。

清酒



ややから口の看板商品です。

金撰

本陣

- アルコール度数:15度
- 内容量:720ml・1,800ml

当社が保有する、平戸藩本陣屋敷より命名。キレとど越しの良い、ややから口の酒です。

佐世保地区 佐世保市

うめがえしゅぞう

梅ヶ枝酒造(株)

〒859-3237
長崎県佐世保市城間町317
TEL:0956-59-2311
FAX:0956-59-2312



ハウステンボス駅から大村方面へ車で5分。田圃に囲まれた建物は国の登録文化財に指定され、江戸・明治期からの建物を今も使用しています。日本酒蔵として創業しましたが、今では焼酎・リキュール・ジン・ウイスキーや甘酒・漬物など製造品目が多いのが特徴です。酒蔵の売店では試飲も可能です。



東彼地区 波佐見町

いまざとしゅぞう

今里酒造(株)

〒859-3715
長崎県東彼杵郡波佐見町宿郷596
TEL:0956-85-2002
FAX:0956-85-4480



明和年間創業240年余の歴史を持つ、銘酒六十餘洲は、日本全国、日本国中という意味で日本国中の人に飲んで頂きたいという願いで名付けられました。地元を愛し、地元で愛される歴史を語る伝統の味を守りながら充溢した深い味わいを湛えて喜びを飲む人にもたらす長崎県を代表する銘酒。これからも、ご当地の銘酒としてこだわり皆様から愛される酒造りをめざします。



清酒



純米吟醸 山田錦 六十餘洲

- アルコール度数:16度
- 内容量:720ml・1,800ml

穏やかな吟醸香に、旨味と酸味がバランス良く調和した味わいです。

清酒



純米大吟醸 六十餘洲

- アルコール度数:16度
- 内容量:720ml・1,800ml

上品な吟醸香があり、柔らかい口当たりの後に、繊細でまるやかな旨みが広がります。

その他



長崎産にこだわった
クラフトジン

ジン よきつき(令月)

- アルコール度数:40度
- 内容量:720ml

長崎県産米で日本酒を造り、そこに長崎産のびわ・温州みかん・いちご・レモン等を加え蒸留して造ります。

清酒



梅ヶ枝一番商品

梅ヶ枝

- アルコール度数:15度
- 内容量:1,800ml

上品な口当たりと、後口がさっぱりしたキレのいい飲み飽きないやや甘口のお酒です。

西海地区 西海市

おおしましゅぞう

大島酒造(株)

〒857-2402

長崎県西海市大島町830番地

TEL:0959-34-5678

FAX:0959-34-3179



西彼杵半島の北西沖約4kmに浮かぶ西海大島。青く澄んだ海と空に抱かれたこの地で、弊蔵は高い品質と深い味わいを追求し丹精込めて焼酎造りに励んでいます。麦焼酎には厳選した長崎県産の大麦を使用し、深みのある原酒を丁寧に仕込んでいます。芋焼酎では自社の圃場で紅芋の研究を重ねながら栽培し、収穫まで一貫して行うことで「こ

こでしか造れない焼酎を届けたい」という想いを大切に日々製品開発の探求を続けています。



長崎地区 長崎市

むひょうしゅぞう

霧水酒造(株)

〒851-2413

長崎県長崎市神浦夏井町391

TEL:0959-24-1234

FAX:0959-24-1717



約100年前から、長崎県島原市において焼酎製造業を営んでまいりましたが、平成3年5月、雲仙普賢岳の噴火災害に伴う土石流に見舞われ、社屋・工場を全て滅失し、以来、休業を余儀なくされました。

平成22年11月2日より、長崎市神浦夏井町に新工場を建設し、焼酎の製造を再開しました。



焼酎



麦焼酎 529

- アルコール度数:20度
- 内容量:720ml

麦焼酎とその原酒をコニヤック樽で熟成させたブレンド酒。麴で仕込んだ「琥珀色の麦焼酎」は、洋酒とは異なる芳醇な香りと味わいを持つ樽貯蔵ならではの本格麦焼酎です。

焼酎



芋焼酎 磨き大島

- アルコール度数:23度
- 内容量:720ml

紅芋の外側を大胆に削り真ん中部分を使用して仕込みました。甘芋由来のふくよかな香りと軽やかな口当たりが調和した上品な味わいの「吟醸芋焼酎」です。

焼酎



本格芋焼酎 軍艦島

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml

長崎産の黄金千貫を使い、黒麴にて丁寧に醸しました。黒麴の持つ独特の深いコクと、芋の甘味を感じられる焼酎です。

焼酎



本格麦焼酎 ながさき満々

- アルコール度数:25度
- 内容量:1,800ml

常圧蒸留したものと減圧蒸留したものをブレンドしました。常圧のコクと減圧の香りをそれぞれ活かした、フルーティな香りと味わいが特徴です。

長崎地区 長崎市

でじまほうせんどう

でじま芳扇堂

〒850-0862

長崎県長崎市出島町5-24

TEL:080-7124-4509



江戸時代より和華蘭さまざまな文化の交流拠点として繁栄した長崎市・出島町に位置する小規模なまちなかのどぶろく醸造所。テーブルシーンに驚きと感動を添える食中酒としてのどぶろくを追求し、単一生産者・単一圃場・単一品種によるシングルオリジンな原料米に拘り全ての工程を醸造家一人の手仕事による酒造りを行っています。敷地内にはカウンター6席のバーとつわギャラリーを併設し、どぶろくを食やうつわとともに提案しています。



香岐地区 香崎市

あまのかわしゅぞう

天の川酒造(株)

〒811-5117

長崎県香崎市郷ノ浦町田中触808

TEL:0920-47-0108

FAX:0920-47-3957



創業は明治45年。初代が詠んだ俳句「松よけて見上げる空や 天の川」から命名された。「天の川」は米麴1/3、大麦2/3、地下水で仕込んだもろみを常圧蒸留法で蒸留し、2年以上熟成させる。麦焼酎本来の麦の風味と米の甘みに加え、コクと旨みがあります。



焼酎



モンキーロック

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml

2年貯蔵した「天の川」をさらに樽で熟成させた本格焼酎。ロック、水割りがおすすめ。

焼酎



麦焼酎 天の川

- アルコール度数:25度
- 内容量:1,800ml

麦の香ばしい香りが立ちあがる。骨格がしっかりしていて、味わいに厚みがある。

味わい深く香り豊かな
香岐焼酎

その他



どぶろく たすき 茂木びわ

- アルコール度数:7度
- 内容量:480ml

長崎市千々町・三浦農園さんの茂木びわを使用した淡く優しく奥ゆかしいマイルドな味わいの季節どぶろく。

その他



どぶろく 芳扇 吟雲

- アルコール度数:13度
- 内容量:720ml

米粒をすり潰しとろとろでめらかな舌触りの大吟醸どぶろく。透明感のある甘さと引き締まる酸、透き通った心地よい余韻のある至極の一本。

クリアで上品な大吟醸どぶろく

彦岐地区 彦岐市

やまのもりしゅぞうじょう

(有)山の守酒造場

〒811-5125

長崎県彦岐市郷ノ浦町志原西舂85番地

TEL:0920-47-0301

FAX:0920-47-0384



かめ仕込み「山乃守」は、彦岐焼酎の伝統製法である大麦2/3と米麴1/3を原料とする本格焼酎です。明治32年に免許を取得し百余年の歴史と伝統を有し、彦岐で一番古い蔵元であり、創業時の伝統を守り、昔ながらのかめ仕込みと一釜毎の常圧蒸留にこだわる。



彦岐地区 彦岐市

げんかいしゅぞう

玄海酒造(株)

〒811-5125

長崎県彦岐市郷ノ浦町志原西舂550-1

TEL:0920-47-0160

FAX:0920-47-0211



麦焼酎発祥の地「彦岐」の地名をそのまま冠した「むぎ焼酎 彦岐」は明治33年の創業以来、研究改良を加えて造り上げた本格焼酎です。彦岐で一番高い山「岳ノ辻」の伏流水、厳選された素材、職人の技が、深い味を醸す。ヨーロッパで開催される酒・食品品評会「モンドセレクション」や福岡国税局「酒類鑑評会」等で数々の賞を受賞しました。

工場見学は自由。

日曜

10:00~16:00

月~土曜

9:00~17:00



焼酎



かめ仕込み・檜樽貯蔵

ゴールド一洲

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml

「かめ仕込み・檜樽貯蔵」の希少な本格麦焼酎です。

焼酎



かめ仕込み・かめ貯蔵酒

一洲

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml

米麴1/3・大麦2/3を順次昔ながらの「かめ」で仕込み、常圧蒸留で香味の優れた部分を探り、「かめ」で貯蔵し熟成させた本格麦焼酎です。

焼酎



檜樽貯蔵熟成酒

彦岐スーパーゴールド22

- アルコール度数:22度
- 内容量:720ml

香味の優れた部分を探り、ホワイトオークで貯蔵し熟成させた本格麦焼酎です。

焼酎



麦の香りと米麴の甘味が特長

彦岐

- アルコール度数:25度
- 内容量:1,800ml

大麦2/3と米麴1/3を原料とした彦岐独特の製法で造る本格焼酎。麦の香りと米麴の甘さが見事に調和。

吉岐地区 吉岐市

おもやしゅぞう

重家酒造(株)

〒811-5214

長崎県吉岐市石田町印通寺浦200番地

TEL:0920-44-5002

FAX:0920-44-8401



酒造元の古い呼び名「重家」を冠した当蔵は、大正13年に創業し、現在で四代目。「現代に左右されず、初心に返り原点にもどるべし」という初代の言葉を受け継いだ、丹精込めた酒造りを続けています。

風土を愛し、自然を愛し、吉岐の島を誇りに思い、これからも麦焼酎発祥とされる島から、美味しい國酒を皆様へお届けして参ります。



吉岐地区 吉岐市

さるこーいずしゅぞう

(株)猿川伊豆酒造

〒811-5326

長崎県吉岐市芦辺町深江本村触1402-1

TEL:0920-45-0200

FAX:0920-45-1725



初代伊豆倉太郎が明治36年(1903年)に、現在の地猿川川の河畔にて創業。酒銘「猿川」は製造場を横切る清流・猿川川に由来。弥生時代の遺構・原の辻遺跡の近く、2つの山に挟まれた谷間に蔵が立ち、そこには「神の水」と伝えられる、酒造りに好適な清らかな水が湧き出しています。この水と「基本に忠実、初心忘るべからず」の想いを元に、急がず、慌てず、伝統の原料配分、米麴1/3、大麦2/3の黄金比を頑なに守り続けています。



清酒



純米大吟醸

よこやま 純米大吟醸 Princess Michiko

- アルコール度数:15度
- 内容量:720ml

『プリンセスミチコ』は、当時の皇太子妃美智子様に英国王室エリザベス女王から献呈された薔薇です。このお酒はその薔薇から分離した花酵母を使用して醸した特別な日本酒です。5度以下に冷やしてワイングラスでお楽しみください。

焼酎



麦焼酎

ちんぐ白麹仕込み

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml・900ml・1,800ml

吉岐産の原料を使用し、常圧蒸留の焼酎と減圧蒸留の焼酎をブレンドすることにより、すっきりとした中にも麦の香ばしさと米麴の甘さがある焼酎に仕上げられています。水割り、ロック、炭酸割りがおすすめです。

焼酎



本格麦焼酎

猿川円(サルコーマロマロ)

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml・900ml・1,800ml

古来からの熟成方法「自然熟成」に加え、「超音波熟成法」を使用することで熟成度を高め、まろやかな味わい、ふくよかな旨味、のど越しの優しい仕上がり特徴です。

焼酎



本格麦焼酎

猿川(サルコー)

- アルコール度数:25度・35度・40度
- 内容量:720ml・900ml・1,800ml

創業明治36年から醸する、吉岐焼酎の代表銘柄「猿川」。創業当時の醸造方法、原料配分の黄金比、大麦2/3・米麴1/3を頑なに守り、常圧蒸留で仕上げた創業当時の銘酒です。

吉岐焼酎の歴史を歩み通したほんの一滴の麦焼酎

吉岐地区 吉岐市

いきのはな

(株) 吉岐の華

〒811-5315

長崎県吉岐市芦辺町諸吉二亦触1664-1

TEL:0920-45-0041

FAX:0920-45-1855



昨今、甲類に似た無味無臭な乙類麦焼酎が多い中、あくまで常圧蒸留と熟成にこだわり、吉岐焼酎の特徴である米麴の甘味と大麦の香りを活かし、豊醇薫麗なる島の風土酒を造り続けたい。



吉岐地区 吉岐市

いきのくらしゅぞう

吉岐の蔵酒造(株)

〒811-5753

長崎県吉岐市芦辺町湯岳本村触520

TEL:0920-45-2111

FAX:0920-45-2133



昭和59年、6社の全面協業により創立。蔵は玄界灘を見下ろす小高い丘の上にあり、周囲は山の緑に囲まれ観光の名所でもある。玄武岩層で磨かれた地下130mの自然水を利用。米麴の旨味と麦の成分が良く調和した焼酎である。また、低温発酵と蒸留の工夫により気品高き香りをマイルドで深い味わいを引き出している。酵母はすべて自社培養した自社製酵母。

工場見学

9:00~16:30



焼酎



海鴉

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml

檜樽5年熟成、バニラ風の甘い香りと滑らかな喉通りの粹な焼酎です。長崎県限定販売

焼酎



吉岐の華

- アルコール度数:25度
- 内容量:1,800ml

常圧蒸留と熟成にこだわった深い香りと味わいは他の麦焼酎とは一線を画す。

その他



スピリッツ JAPANESE IKINOCRAFT GIN ORIGINAL

- アルコール度数:40度
- 内容量:500ml

ゆず、イチゴなど柑橘系ボタニカルが口に広がる、風味豊かなジン。実は原材料のほぼすべてが吉岐の廃棄食材によるもの。離島・吉岐島の未来を、美味しく飲んで想いを寄せてみてはいかがですか。

焼酎



麦焼酎 IKIKKO DELUXE

- アルコール度数:25度・38度
- 内容量:720ml

スペインから輸入したシェリー酒の空樽の中で長期熟成させた琥珀色の焼酎。芳醇な香りとマイルドで深い味わい。

推しのソーダ割り。

香岐地区 香岐市

アイランドブルワリー

ISLAND BREWERY

〒811-5501

長崎県香岐市勝本町勝本浦249番地

TEL:0920-42-0010

FAX:0920-40-0670



長崎県香岐市にあるISLAND BREWERYは、豊かな海に囲まれた島の風土から生まれたクラフトビール醸造所です。私たちは「魚に合う」をコンセプトに、島の食文化と寄り添うビール造りを行っています。香岐ならではの素材として白麹を使用し、穏やかな酸味とキレのある味わいを実現。新鮮な魚介の旨みを引き立て、食事の時間をより豊かに彩ります。離島から、土地の個性とクラフトビールの新たな可能性を発信しています。



対馬地区 対馬市

しらたけしゅぞう

白嶽酒造(株)

〒817-0322

長崎県対馬市美津島町鶏知甲490-1

TEL:0920-54-2010

FAX:0920-54-3705



1919年創業

国境の島対馬唯一の造り酒屋

代表銘柄は対馬の誇る霊峰から名前を頂いた清酒「白嶽」と麦焼酎と米焼酎をブレンドした本格焼酎「対馬やまねこ」

豊かな大自然が育んだ軟水質の銘水を使い仕込んだ甘口の日本酒と癖が少なく飲みやすい本格焼酎を製造しています。



その他



クラフトビール IPA

- アルコール度数:6.5度
- 内容量:330ml

ホップを大量に使用し、ホップ由来の苦みと香りを楽しむビール。トロピカル感あるフルーティーさが特徴です。

その他



クラフトビール GOLDEN ALE

- アルコール度数:4.5度
- 内容量:330ml

ISLAND BREWERYのフラッグシップビール。お刺身やお寿司にも合うようにすっきり爽やかな味わいに。

焼酎



本格麦焼酎 対馬やまねこ

- アルコール度数:25度
- 内容量:300ml・720ml・900ml・1,800ml

麦焼酎と米焼酎を8:2でブレンド
甘い香りで癖がなく飲みやすい白嶽酒造の看板商品です。

清酒



清酒 白嶽 大吟醸

- アルコール度数:15度
- 内容量:720ml

香り高くすっきりとしたやや甘口の大吟醸酒

全国新酒鑑評会
3年連続金賞受賞

五島地区 新上五島町

ごとうなだしゅぞう

五島灘酒造(株)

〒857-4211

長崎県南松浦郡新上五島町有川郷1394番地1

TEL:0959-42-0002

FAX:0959-42-2275



五島灘酒造は、長崎県五島列島にある小さな焼酎蔵です。「農醸合一」を大切に、原料となる甘藷の栽培から焼酎造りまで一貫して取り組んでいます。五島の自然や風土に向き合い、その年ごとの素材の個性を生かしながら、少量ずつ丁寧な酒造りを続けています。島の暮らしに寄り添い、日常の食卓で親しまれる焼酎を目指しています。



五島地区 五島市

ごとうれっとうしゅぞう

(株)五島列島酒造

〒853-0601

長崎県五島市三井楽町濱ノ畔3158

TEL:0959-84-3300

FAX:0959-84-3777



島を受けつぎ、島を届ける

五島には、人々がひたむきにつないできた、文化と風土があります。

そこから生まれた、すばらしい農産物があります。

私たちがお酒は、そんな島の文化と風土を受けつぎ、芋や麦や米など、土と人が育んだ「作物のおいしさ」を伝えるためのお酒です。

飲むたびに、五島はすばらしい島だな、人々が守りつないできたんだな、そして、いつか訪れてみたいな、そう思っていただけのお酒をつくり続けます。



焼酎



受け継がれる芋の力、
素朴な旨さ。

焼酎



黒麹が引き出す、
力強さと奥行き。

芋焼酎

明治之芋 五島灘

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml・1,800ml

明治期から伝わる上五島伝統の芋を使用し、素材の持ち味を生かして仕込みました。芋本来の風味が感じられる、飾り気のない味わいが特長です。日々の晩酌に寄り添って、落ち着いた一本です。

芋焼酎

五島灘 黒麹

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml・1,800ml

黒麹仕込みによる、コクと深みのある味わいが特長の芋焼酎です。しっかりとした芋の旨味と、キレのある後口が調和し、食中酒としても楽しめます。お湯割りやロックで、表情の変化を味わえる一本です。

焼酎



焼酎



五島芋

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml

果実を思わせる華やかな香りと、蒸かし芋のようなお芋の優しい甘みが感じられます。その味わいと飲みやすさで多くのファンに支持されている、五島列島酒造を代表する一本です。

五島麦

- アルコール度数:25度
- 内容量:720ml

五島列島産の二条大麦を全量使用して仕込みました。麦の香ばしさと2年間の熟成によるまろやかな味わいが特徴の麦焼酎です。

五島地区 五島市

ごとうわいなリー

(株)五島ワイナリー

〒853-0013
長崎県五島市上大津町2413
TEL:0959-74-5277
FAX:0959-74-5621



九州の最西端、五島列島福江島でぶどうの栽培から醸造までのすべてを手掛ける島のワイナリー。五島の自然、気候、水はけの良い火山灰土壌で海風がもたらすミネラル豊富な圃場では他ではみられない五島ならではの特性を最大限に活かしたワイン作りを行っています。



五島地区 五島市

ごとうつばきじょうりゅうしょ

(株)五島つばき蒸溜所

〒853-0054
長崎県五島市戸岐町1223-5



五島列島福江島の北に位置する小さな村、半泊の教会堂の隣に2022年に建てられた五島つばき蒸溜所。この蒸溜所で五島産「椿のタネ」をキーボタニカルに、17種類ものボタニカルをひとつひとつ細やかに蒸溜した20を超える原酒をブレンドしてGOTOGINをつくっています。やわらかな口当たり、凝縮感のある優しい香り、様々なボタニカルが調和したユニーク＆ハーモニーな味わいをお楽しみください。



その他



ワイン ナイアガラ スパークリングワイン2025

- アルコール度数:12度
- 内容量:750ml

ナイアガラの甘く華やかな香りとマスカット果実を口に含んだような爽快感や生き生きとした酸味が特徴のスッキリとした味わい。

その他



ワイン キャンベル・アーリー スパークリングワイン2025

- アルコール度数:12度
- 内容量:750ml

イチゴやチェリーなどの様なフレッシュな果実の香り。キャンディのようなやさしい甘みがバランスよく口中に広がります。

その他



慈しみを感じる、
香りと味わい。

ジン GOTOGIN the origin

- アルコール度数:47度
- 内容量:50ml・500ml

椿の実をキーボタニカルとし、17種類のボタニカルをブレンド。ジンソーダ、ストレート、ロックがおすすめ。



美味しいは、長崎から。



長崎県産酒で 乾杯

Cheers!

長崎県産酒の
こだわり
ストーリーは
こちらから



長崎県では、平成27年12月25日に「長崎県産酒による乾杯の推進に関する条例」
が公布・施行されました。

長崎県産酒取り扱い店舗

※取り扱い商品は店舗によって異なりますので事前にお問い合わせください



日本橋 長崎館
NIHONBASHI NAGASAKIKAN



住所：〒103-0027 東京都中央区日本橋2-1-3
アーバンネット 日本橋二丁目ビル1階
電話：ショップ ▶ 03-6262-5352
観光案内 ▶ 03-3241-1777
定休日：年中無休(年末年始・ビル施設点検日除く)
営業時間：10:30~19:30
アクセス：① 東京メトロ銀座線・東西線・都営浅草線
「日本橋駅」B7出口より徒歩1分
② JR「東京駅」八重洲北口より徒歩5分

詳しくはこちら！



日本橋長崎館の詳細はこちらから

日本橋長崎館

Instagram

長崎県物産館



住所：長崎県長崎市大黒町3-1
県営バスターミナル2F

電話：095-821-6580

定休日：年末年始

営業時間：9:00~18:00
(7~8月は19:00まで)

詳しくはこちら！



Instagram

長崎県公式オンラインストア

歴史と豊かな自然が織りなした美食と絶景の街。長崎は美味しい。—

【長崎県公式】
ながおしセレクト

長崎が推す
美食と絶景を伝える、
ながおし。



Instagram

長崎県「食」の総合
ポータルサイトはこちらから

ながおし



楽天市場



Yahoo!ショッピング

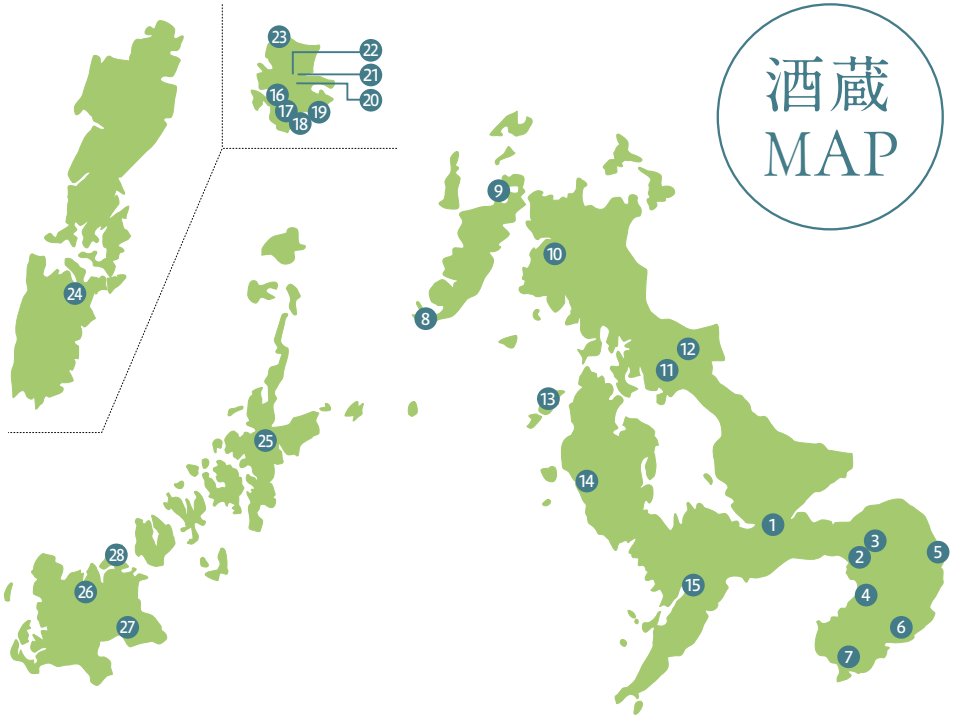


長推

ながおし

美食と絶景の街、長崎。

酒蔵 MAP



諫早・島原地区

- ① (株) 杵の川
- ② あい娘酒造(資)
- ③ (資) 伊藤酒造場
- ④ (株) 小浜温泉ワイナリー
- ⑤ (資) 山崎本店酒造場
- ⑥ (資) 吉田屋
- ⑦ (株) 久保酒造場

平戸・佐世保・東彼地区

- ⑧ 福田酒造(株)
- ⑨ (有) 森酒造場
- ⑩ 潜龍酒造(株)
- ⑪ 梅ヶ枝酒造(株)
- ⑫ 今里酒造(株)

西海・長崎地区

- ⑬ 大島酒造(株)
- ⑭ 霧水酒造(株)
- ⑮ でじま芳扇堂

壱岐地区

- ⑯ 天の川酒造(株)
- ⑰ (有) 山の守酒造場
- ⑱ 玄海酒造(株)
- ⑲ 重家酒造(株)
- ⑳ (株) 猿川伊豆酒造
- ㉑ (株) 壱岐の華
- ㉒ 壱岐の蔵酒造(株)
- ㉓ ISLAND BREWERY

対馬地区

- ㉔ 白嶽酒造(株)

五島地区

- ㉕ 五島灘酒造(株)
- ㉖ (株) 五島列島酒造
- ㉗ (株) 五島ワイナリー
- ㉘ (株) 五島つばき蒸溜所

飲んでみんわ!
長崎



長崎県物産ブランド推進課

〒850-8570 長崎市尾上町3-1
TEL:095-895-2621 / FAX:095-895-2562

お酒についてのお問い合わせは

長崎県酒造組合

〒854-0006 長崎県諫早市天満町6-11
TEL:0957-22-7272 / FAX:0957-22-7092