

長崎の酒蔵めぐり



写真：酒器（波佐見焼）

よき酒は長崎にあり



27蔵の代表銘酒を一堂に

清酒と焼酎、優れた酒蔵がバランスよく並び立つ土地柄は他にない。料理に合わせて醸造酒・蒸留酒、好みの地酒を選ぶのは、長崎の酒ならではの、いずれも、懐かしい安らぎを与えてくれる味わい。

卓袱料理、カステラ、長崎くんち、
木造建築の教会・洋館等々…。



古来長崎の人々は、中国大陸や西欧諸国からの文化を柔軟に受け入れ、独自のスタイルを生み出してきた。そんな歴史が育んだ「長崎ならではの酒文化」が、この地に脈々と息づいている。

豊かな自然の恵みの中、清らかな湧き水等で仕込まれた数々の名酒が県下各地にひろがる。なかでも、大陸との交流があつた壱岐島では、十六世紀頃には、中国伝来の蒸留方法を活かし、麦と米麴を使った壱岐独自の麦焼酎造りが始まったという。長崎には、こんな先人達が築き上げた伝統が今も大切に受け継がれている。

ただ、長崎人気質はそれだけにとどまらない。じゃがいもなど特産品が原料の焼酎やリキュール、花の酵母を使った清酒・焼酎、超音波熟成による焼酎など、伝統を守りながらも、新しい酒造りに果敢に取り組み、画期的な酒が次々と誕生している。

冷やで燗酒で、ロックでお湯割りで……。どんな飲み方にもびたつとはまり、肴と引き立て合う。バラエティ豊かな長崎の酒は、飲めば飲むほど奥が深い。

春



大地の恵みに、
しぼりたての生酒あわせて
春うらら。

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つばい。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ゃがいもは、全国有数の生産量を誇る特産品。

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酒は、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。

上／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。

下／品種も豊富なじゃがいもは、和洋を問わない食材の王様。





県内最大の米どころ諫早市の土師野尾町は、かつて良質の粘土に恵まれ、日用土器の産地であった。そこは南北にのびる浅い谷間に位置し冬には寒冷な北風が通り、酒蔵内には清冽で豊富な水源の井戸があり、酒造りに最適な土地です。酒蔵は郷土史家故宮崎康平氏の設計による、ユニークな外観とレイアウトです。全国有数の水産県長崎の食材、料理と共に味わっていただける酒造りを目指しています。



◎純米吟醸酒
純米吟醸 黎明
並みの酒には飽きた
通のお酒

●アルコール度数……………16度
●内容量……………1,800ml

契約栽培で育てた諫早産の山田錦を100%使用しました。穏やかな果実香と、米の旨味、キレのある酸味が特徴です。



◎純米大吟醸
丁子屋
いつまでも原点を忘れない
珠玉の純米大吟醸

●アルコール度数……………15度
●内容量……………720ml

創業の屋号のこの商品は、最高の原料米「山田錦」をぜいたくに使った、芳醇な吟醸香と淡麗味わいの日本酒の最高峰



◎芋焼酎
本格焼酎
もってこい芋
焼酎をブランドで
飲んでいませんか

●アルコール度数……………25度
●内容量……………1,800ml

紅あづまを使用し、くせが少なく、まろやか、かつ、すっきりした甘味の多い飲みやすい芋焼酎です。



◎特別純米酒
杵の川
日本酒の原点、
純朴の純米酒

●アルコール度数……………15度
●内容量……………1,800ml

五百万石を丹念に精米し、醸造した本品の重厚な米の杵の味わいは、料理との相性が抜群で、本格派の期待を裏切らない絶品



その他の人気銘柄

◎糖無添加味すっきり 本醸造杵の川 ◎古酒 華(はなやぎ) ◎にごり酒 ささめ雪 ◎非加熱フレッシュ 杵の川生酒

■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 (資)太田酒造場
- ⑤ (資)山崎本店酒造場
- ⑥ (資)吉田屋
- ⑦ 浦川酒造(資)
- ⑧ (株)久保酒造場

■平戸・佐世保・東彼地区

- ⑨ 福田酒造(株)
- ⑩ (有)森酒造場
- ⑪ 潜龍酒造(株)
- ⑫ 西牟田酒造(株)
- ⑬ 梅ヶ枝酒造(株)
- ⑭ 今里酒造(株)

■西海・長崎地区

- ⑮ 大島酒造(株)
- ⑯ 霧氷酒造(株)

■壱岐地区

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

■対馬地区

- ㉔ 河内酒造(名)

■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

飲んでみんな！
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