

みつたけしゅぞう

光武酒造

佐賀県
鹿島市

歴史、風土について

創業は元禄元年と非常に歴史も長く、また佐賀県の中でも光武学校と呼ばれるぐらゐ杜氏としての輩出が多い蔵です。清酒製造では吟醸造りにも力を入れ、鑑評会においても数々の賞を受賞しており、近年では世界最高権威と評価されるコンペティションーWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)でのゴールドメダル受賞をはじめ、数々の海外主催コンクールでも高い評価を頂いております。

肥前浜宿は浜川の河口に作られた在方町で、室町時代には町として成立していたと考えられています。江戸時代は長崎街道多良住還(多良街道)の宿場町として栄え、また有明海に臨む港町として明治以降も酒造業や水産加工業に支えられました。人口も多く、江戸時代から「浜千軒」と言われ、津郡でも有名な町でした。



酒造りへの想い



原料のお米は佐賀県の専属農家で作られた上質の酒米を主に使用していますが、近年では食の多様化に合わせて、多彩な味の表現ができるように全国の酒造好適米を使って酒造りをおこなっております。また水は全て多良山

原の良質な伏流水を使用しています。敷地内に井戸があり徹底した品質管理の下良質の水を使うことにより原料の洗米から割り水まで水にこだわりを持ってお酒造りをしています。多良山系は長崎・佐賀両県にまたがる山で五家原岳、多良岳、経ヶ岳などがあります。古い火山で浸食が進み、急峻な峰と深い溪谷がところどころに配置され、南側下流には「轟の滝」は名水とともに、数々の美しい滝と溪谷で知られています。



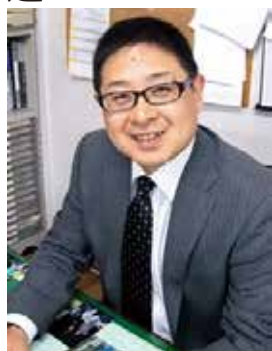
杜氏 吉田龍一



次世代を見据え平成27年より若手の吉田龍一氏を新しく杜氏に据え、伝統を重んじながらも、光武酒造場に新たな風を吹き込む存在として、日夜酒造りに邁進しております。

蔵元からのメッセージ

光武酒造場は企業理念に「酒造りは人づくり」を掲げ、「伝統の中からの革新」を合言葉に時流を的確につかみ、昔からの酒造りの伝統は守りながらも一つ一つの製品の品質向上には絶え間のない努力を続けています。



長年、清酒・焼酎を製造・販売してまいりましたが、今後はそれを中心に、発酵食品も製造・販売していきたいと考えています。



我々は、更なる人としての向上を重視し、感動を発信できる蔵元になれるよう価値ある食文化を創造し、誠実で心のこもった商いを実行していきます。

	佐賀	光武酒造場		
	じゅんまいしゅ みつたけ 純米酒 光武			
	使用米/ さがの華			
	精米歩合/ 65%	ALC度/ 13(原酒)		
	酸度/ 1.5	日本酒度/ +2		
	Dコード	27695	27696	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6	
	1800ml / JAN	4939662015403		
	720ml / JAN	4939662015410		
「佐賀はがくれ酵母SAWA-1」と県産酒造好適米「さがの華」を100%使用したオール佐賀県産にこだわった定番品。メロンの様な穏やかな香りと軽やかな酸味が特徴で、スッキリとした米の旨みを感じる「芳醇軽快」な純米酒。酵母由来の香りの特徴を最大限に引き出すため、あえて13%(原酒)に設定してあります。				
備考				
	佐賀	光武酒造場		
	ちょうからくち じゅんまいしゅ みつたけ 超辛口 純米酒 光武			
	使用米/ 山田錦			
	精米歩合/ 65%	ALC度/ 13(原酒)		
	酸度/ 1.5	日本酒度/ +10		
	Dコード	27651	27652	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 6	
	1800ml / JAN	4939662015373		
	720ml / JAN	4939662015380		
「佐賀はがくれ酵母StyY(Saga type Younashi)」と「山田錦」を組み合わせ13%(原酒)で仕上げた超辛口のチャレンジングな低アルコール純米酒。洋梨を思わせる甘く芳醇な香りとシャープでドライな味わいの「芳醇辛口」な食中酒。				
備考				
	佐賀	光武酒造場		
	ほんかくしょうちゅう いもだくさんぶろか 本格焼酎 芋濁 三分濾過			
	原料/ さつま芋、米麴			
	ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧		
	Dコード	30534	30535	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	1800ml / JAN	4939662001635		
	720ml / JAN	4939662001642		
	「芋濁三分濾過」は、厳選された鹿児島産黄金千貫を100%使用した黒麹芋焼酎の旨みを残し、雑味だけをとる為に三分ろ過し、それに新酒芋焼酎の初垂れをブレンドした芋の旨みを味わえる本格焼酎です。			
備考	※お取り扱い条件:みつたけ会への入会 詳しくは担当営業までご連絡ください。			
	佐賀	光武酒造場		
	ぜんりょういも まかいへのいざない 全量芋 魔界への誘い			
	原料/ 黄金千貫・芋麴(黒)			
	ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧		
	Dコード	30441	30449	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	1800ml / JAN	4939662004209		
	720ml / JAN	4939662003578		
	芋本来の味わいを楽しめるように国産芋100%で造った全量芋焼酎。芋の甘くほのかな香りと、上品かつ重厚な味わいが特徴です。			
備考				
	佐賀	光武酒造場		
	やきいもしょうちゅう まかいへのいざない 焼き芋焼酎 魔界への誘い			
	原料/ 黄金千貫・米麴(黒)			
	ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧		
	Dコード	30496	30497	
	容量/入数	1800ml / 6	720ml / 12	
	1800ml / JAN	4939662004704		
	720ml / JAN	4939662004711		
	鹿児島産のさつま芋・黄金千貫を原料に黒麹で仕込んだ『焼き芋焼酎』。焼き芋焼酎はその名の通り焼き芋を使い仕込みます。雑味が少なく、味・香りとも芳醇で、焼き芋独特の柔らかな甘みとまろやかさを醸し出した上品な味わいが特徴です。			
備考				
	佐賀	光武酒造場		
	しょうちゅう こどくのぐるめ しょうちゅう 孤独のグルメ			
	原料/ 黄金千貫・米麴(黒)			
	ALC度/ 25	蒸留方法/ 常圧		
	Dコード	30288		
	容量/入数	720ml / 12		
	720ml / JAN	4939662013294		
	「孤独のグルメ」とは原作:久住昌之、作画:谷口ジローによるハードボイルドグルメ漫画。輸入雑貨を営む主人公の井之頭五郎が一人で食事をする様子を淡々と描いたストーリー。「孤独のグルメ」と、光武酒造場の焼酎を融合させた漫画コラボのお酒!口に含むと黒麹特有の香りを持ちながらも、香り味わいのまろやかさが特徴の本格芋焼酎。			
	備考			

