

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い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・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つ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。



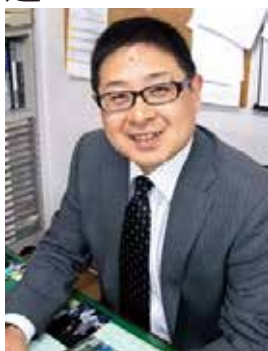
杜氏 吉田龍一



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	
	だいぎんじょう こだくのぐるめ だいぎんじょう 孤独のグルメ		
	使用米/ 米(国産)、米麹(国産米)、醸造アルコール		
	精米歩合/ 50%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.1		日本酒度/ +5
	Dコード	17817	
	容量/入数	720ml / 12	
	720ml / JAN		4939662013300
「孤独のグルメ」とは原作:久住昌之、作画:谷ロ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！雑味が少なくすっきりと滑らかな飲み口と、フルーティーで華やかな香りが特徴です。			
備考			

	佐賀	光武酒造場	
	しょうちゅう こだくのぐるめ しょうちゅう 孤独のグルメ		
	原料/ 黄金千貫・米麹(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:谷ロ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			

	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・芋麹(黒)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	30441	
	容量/入数	1800ml / 6	
	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	
	てづくりじゅんまいしゅ みつたけ 手造り純米酒 光武		
	使用米/ 麹米:山田錦 掛米:レイホウ		
	精米歩合/ 50%		ALC度/ 15
	酸度/ 1.6		日本酒度/ ±0
	Dコード	29114	
	容量/入数	1800ml / 6	
	1800ml / JAN		4939662003608
	720ml / JAN		4939662003615
麹米に山田錦を50%まで精米して使用し、掛米には佐賀県産米のレイホウを50%まで精米して仕込みました。麹造りも機械ではなく、昔ながらの箱麹と呼ばれる方法で行い、純粋に米の旨みだけを味わえるように仕込みました。純米酒ならではの芳醇で豊かに旨みのある味わいと、フルーティーな芳香が特徴の手造り純米酒です。			
備考			

	佐賀	光武酒造場	
	やきいもじょうちゅう 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・米麹(黒)		
	ALC度/ 25		蒸留方法/ 常圧
	Dコード	30496	
	容量/入数	1800ml / 6	
	1800ml / JAN		4939662004704
	720ml / JAN		4939662004711
	鹿児島県産のさつま芋: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		
	にごりうめしゅ まかいへのいざない にごり梅酒 魔界への誘い			
	原料/ 梅酒(国内製造)、本格焼酎、うめ、砂糖、はちみつ			
	ALC度/		14	
	Dコード	41123		
	容量/入数	720ml / 6		
	720ml / JAN		4939662014871	
	梅酒の原酒に芋焼酎「魔界への誘い」を絶妙なバランスでブレンドし、ほのかに感じる芋の甘みと香りの梅酒に、さらに国産梅果肉とはちみつを加えました。果実感のある香りと梅の程よい酸味が芋焼酎の旨味とはちみつの甘みが調和した特製にごり梅酒です。飲酒前によく振って、オンザロックやソーダ割りでお楽しみください。			
	備考			