

ごとうれつとうしゅぞう

五島列島酒造

長崎
五島市

歴史

五島列島は、九州長崎の西方100kmの東シナ海に浮かぶ大小140にもおよぶ島で構成されています。西海国立公園に指定されている美しい島々は、自然が豊かでまるで海の上の宝石のように輝きをはなっています。美しい海に育まれた豊かな自然は、四季を通して釣りやマリンスポーツなどが楽しめ、多くの釣り人・観光客で賑わいます。

奈良・平安時代には遣唐使船最後の寄港地として知られ、万葉集にも歌われています。第16次遣唐使船で渡った空海の足跡も玉之浦町「大宝寺」、福江「明星院」など島には多く残されています。中世以降には、海外貿易の中継拠点として栄え、カトリック教会や神社仏閣、城跡や武家屋敷など数多くの歴史遺産が残っています。

酒造りへの想い

五島列島酒造は島の農業振興に寄与することを目的として2008年に設立されました。五島列島で育まれた良質な農産物のみを使用し、原料の良さを引き出す焼酎造りをおこなっています。

五島列島では昔からさつま芋を干し芋にする習慣があり、干し芋ともち米で作る島の伝統食「かんころ餅」は現在でも多くの人に親しまれています。当社の芋焼酎『五島芋』はこのかんころ餅の原料となる、甘みの強い島のさつま芋を使用している。五島列島の風土を感じ、焼酎を皆様にお届けしたいと考えています。

杜氏

杜氏
谷川友和氏(43歳)



蔵がある長崎県五島市三井楽町の出身です。五島列島酒造の設立当初より杜氏を務めています。それまで焼酎造りの経験はありませんでしたが、熊本県の花の香酒造で焼酎造りをゼロから学び、2008年より五島列島酒造にて焼酎の仕込みを開始しました。



これまで福岡国税局酒類鑑評会にて二度の大賞(1位)受賞(五島麦や、東京ウイスキー&スピリッツコンペティション殿堂入り(五島芋40)など、多くの受賞歴があります。

蔵元からのメッセージ

周りを海に囲まれた五島列島・福江島は、豊かな自然と美味しい食材に恵まれた島です。島の農産物にこだわり、丁寧な仕込みを心がけ、美味しい焼酎を皆様にお届けできるよう取り組んでいます。

島の職人が仕込んだ五島列島の焼酎をぜひご賞味ください。



	長崎	五島列島酒造				
	ごとういも 五島芋					
	原料/	さつま芋、米麴(いずれも長崎県五島市産)				
	ALC度/	25	蒸留方法/ 常圧			
	Dコード	32156				
	容量/入数	720ml / 12				
	720ml /JAN	4560391287030				
五島列島の伝統食「かんころもち」の原料となる甘みの強い食用のさつま芋で仕込みました。お芋の豊かな甘みとフルーティーな香りで女性ファンも多い飲みやすい芋焼酎です。						
備考						
	長崎	五島列島酒造				
	ごとうむぎ 五島麦					
	原料/	二条大麦、麦麴(いずれも長崎県五島市産)				
	ALC度/	25	蒸留方法/ 減圧			
	Dコード	32154				
	容量/入数	720ml / 12				
	720ml /JAN	4560391287016				
長崎・五島列島産の二条大麦を全量使用した麦焼酎です。周りを海に囲まれ、ミネラル豊富な潮風を受けて育った高品質な島の二条大麦の香ばしさと、2年間の熟成によるまろやかな甘みが特徴。2012年、2015年の2度にわたり、福岡国税局酒類鑑評会において第1位となる大賞を受賞しています。						
備考						