

出逢いと感動を生む 日本唯一の観光酒蔵。



米の旨さが活きた豊かな
味わいで、「心まで酔う幸
せな時間」を提供する。

米作りからこだわった
オール佐賀ブランドの酒。

佐賀県南部は温暖な気候と多良岳山系の名水の恩恵によって、全国有数の米どころであると同時に、酒どころとしても知られている。特に鹿島市の肥前浜宿では、江戸時代から酒造りが盛んに行われてきた。現在も蔵が軒を連ね、茅葺き屋根や白壁土蔵造りの町家など昔の面影を残す街並みは、「酒蔵通り」とも呼ばれている。この地で大正三年から酒造りを続けているのが(株)峰松酒造場だ。

日本酒「肥前浜宿」シリーズは、佐賀米のみで作られる代表銘柄。米農家の(株)イケマコとパートナーを組み、多品種へと変化しつつある酒米にも佐賀色を打ち出したブランド構築を手掛けている。(株)イケマコでは、酵素による強い土壌作りに力を入れており、農薬や化学肥料に頼らない安全・安心な米作りに余念がない。

日本酒以外にも、全国酒類コンクールでグランプリ受賞歴のあるグループ会社の芋焼酎や、麦焼酎、果実酒など豊富なラインナップで、受け継がれる酒造りの技術を形にしている。



甘味、旨み、酸味の絶妙なバランスが楽しめる「肥前浜宿」シリーズ。

酒蔵ツーリズムで地域の魅力を人から人へ。

鹿島市では、観光客が酒蔵の人々と触れ合い、彼らが造る酒を味わい、地域の食や文化、歴史を全身で楽しむ「酒蔵ツーリズム」を全国に先駆けて推進してきた。2012年より年に一度開催している日本酒イベントには、全国から来場者が増え続けており、地域全体の活性化に貢献している。

(株)峰松酒造場は、「観光酒蔵 肥前屋」として観光客向けに蔵を開放している。2017年1月には本館の隣に新館をオープンさせ、ますます賑わいを見せている。店舗では、酒類のほか、オリジナルの加工品も多数販売。佐賀県産のもち米を使用した「さがあられ」は、味噌や酒粕など個性的な香りがひきたち、日本酒によく合うおつまみとして人気を集めている。ノンアルコールの「あま酒」は、防腐剤・砂糖・人工甘味料を一切使わず、米麹だけで仕込んだオーガニックな一品。米本来の甘味と豊富な栄養から、子供のおやつや美容ドリンクにも適している。「あま酒」を使用した「甘酒ソフトクリーム」を食べながら周辺の散策を楽しむ人も多い。

有明海や里山の自然に恵まれた鹿島市は、米や酒のほかにもさまざまな特産物を持つ。今後「肥前屋」は「観光酒蔵」と謳う蔵として、地域のさらなる魅力を発信する大きな存在になるだろう。



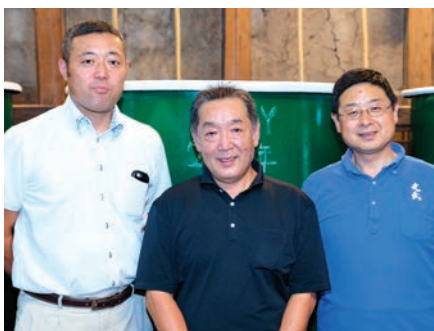
「肥前浜宿」にも使用される米、「夢しずく」は安全・安心の低農薬栽培。



醸造所と売店を兼ねる本館は、多くのコレクションが並ぶ「昭和の部屋」でも観光客を楽しませてくれる。



高い天井と梁が印象的な新館。日本酒や焼酎、加工品を数多く販売するほか、試飲コーナーも。



取締役 池田大志(左) (株)イケマコ代表取締役兼務 代表取締役会長 光武博之(右) (資)光武酒造代表取締役兼務

株式会社 峰松酒造場
代表取締役 峰松 一清(中央)

大正3年創業、峰松酒造場の四代目。佐賀米を原料とする酒造りのみならず、米菓など加工商品の開発にも取り組み、地域ブランド力の構築や観光客誘致に取り組む。



佐賀県産のもち米や米麹を使用した加工品は、お土産や食べ歩きにも大人気。



株式会社 峰松酒造場 「観光酒蔵 肥前屋」

〒849-1322 佐賀県鹿島市浜町乙2761-2
TEL:0954-63-2468 FAX:0954-63-2489
<http://www.hizennya.com/>