



**酒**

**美夜古紫**  
【みやこむらさき】

苅田町白川地区で栽培された「パープルスイートロード」という種の紫芋を使った、しっとり芳醇な味わいの焼酎。ほんのりと甘く、女性にも人気です。

720ml (1640円)

おさけのモリで取り扱い  
☎ 093-434-4817

**城井鎮房**  
【きいしげふさ】

宇都宮氏ゆかりの不老山正光寺の地下水を使った焼酎。築上町囃託職員で、青豊高校書道部時代に文部科学大臣賞を受賞した水取由梨香さんが手がけた題字も趣あり。

720ml (2000円)

築上町物産館メタセの杜 (P51) で取り扱い  
☎ 0930-52-3828



**鎮盛**  
【しげもり】

日本最古の南蛮渡来種で、豊前市の名産「三毛門南瓜」を原料にした焼酎。そのカボチャを広めた武将・緒方鎮盛の名を冠し、味、香り、まるやかさが特長です。

720ml (3000円)、1800ml (3500円)  
三毛門南瓜の里 (P54) ☎ 0979-64-7201、道の駅「豊前おこしかけ」(P51) で取り扱い



**蔵内郎**  
【くらうちやい】

地元産大麦と旧蔵内郎の地下水で作られた一品。常圧蒸留製法で、麦の香り豊かです。キリツと辛口で、飲みやすいです。題字はみやこ町の書家が揮毫。

720ml (2000円)

築上町物産館メタセの杜 (P51) で取り扱い  
☎ 0930-52-3828

**傳次郎**  
【でんじろう】

豊前市出身の往年の時代劇俳優・大河内傳次郎にちなんだ焼酎。宇焼酎（黒ラベル）はくせが少なく、やさしい味わい。麦焼酎（白ラベル）はすっきり系です。

芋 / 720ml (1300円)、1800ml (2570円)  
麦 / 720ml (1080円)、1800ml (2160円)  
佐藤酒店 (1800ml・720ml 両方) ☎ 0979-83-2122、道の駅「豊前おこしかけ」(P51、720mlのみ) で取り扱い



**神相撲**  
【かみずもう】

吉富町の八幡古妻神社に伝承されている、国指定重要民俗文化財「細男舞（くわしおのまい）・神相撲」にちなんだ日本酒。ラベルには神相撲のイラスト付き。とても飲みやすいお酒です。

300ml (430円)、720ml (1080円)、1800ml (2324円)  
山本酒店で取り扱い  
☎ 0979-22-9914



## 調味料



**みやこ町 奥村醤油醸造場**

明治8年創業。3日間かけて麹を作り、熟成した醤油はまるやかな味わいです。出来上がった醤油に、もう一度麹を入れた二度仕込みの本醸造甘露醤油極上も販売。

みやこ町徳永 1981 ☎ 0930 (33) 3636  
<http://www.okumura-shoyu.com/>

**豊前市 浦野醤油醸造元**

江戸時代から続く蔵で伝統的な製法により甘み、うま味が豊かな醤油が作られています。昔ながらの寒仕込み、長期熟成で作る味噌、味噌を使った加工品もおすすり。

豊前市八屋 1341-1 ☎ 0979 (83) 2326  
<http://www.urano-shoyu.jp>



**二反田醤油本店**

長い熟成期間を経たふくよかなうま味、ほんのりとした甘みを感じる「もろみ醤油」。出来上がるまでに1年かかる郷土の漬物・くぼて漬（大根・にんじん・セロリなど）もぜひ。

上毛町中村 258-3 ☎ 0979 (72) 2535  
<http://nitandahonten.urdr.weblife.me>

※上記商品は京築セレクトショールームで取り扱いあり



## 京築唯一の造り酒屋 「林龍平酒造場」

平成22年度に全国新酒鑑評会で金賞を受賞した名酒「九州菊（くすきく）」を作るのは、創業180年になるみやこ町の「林龍平酒造場」。水と米がおいしい地域だからこそ、どっしりとうま味を感じる酒が昔ながらの製法で作られています。「気候により毎回仕込み方が違うから難しい。でも手をかけただけ、うまくなるんです。素直な子（酒）も育てば、個性的な子も育ちます。面白いですよ」と林龍平さん。

子育てのように大切に作られた新酒が味変わる蔵開きは毎年3月上旬頃。約2000人も参加者で賑わう1日です。

みやこ町犀川崎山 992-2 ☎ 0930 (42) 0015 [MAP P93-A1](#)



福岡県北西部から大分県北部に伝わる郷土料理、「にくい」。ひと口大の具材を醤油で味付けるシンプルな料理なのですが、醤油だけとは思えないほど野菜のうま味が溶け込み滋味深く、ホッとする味わいです。汁物としていただいた後、時間が経って汁気がなくなってきたら煮物として楽しむ「二度食う」ことからきた「にくい」。「二反田醤油本店」のおばあちゃんが作る、毎日でも食べたい味を紹介します。

**つくりかた**

- 鍋に水 350cc を入れ、火にかける。煮たら鶏もも肉を入れ、中火で5～6分煮る（親鳥の場合は長めに）。
- 鍋にネギと醤油以外を入れ、水 1500cc を足す。沸騰したら中火にし 10分程煮る。
- 醤油を入れ、沸騰したら弱火で10～15分程煮る。盛り付けた後に、ネギを散らす。

※一度冷まし、もう一度温めるとよりおいしい



**二反田醤油本店**

麦を炒り、大豆を蒸して麹を作る工程から手間暇をかけている上毛町の醤油蔵。2年以上熟成する「もろみ醤油」や、くぼて漬が有名。

## 二反田のおばあちゃんの「にくい」



**【具材】** 鶏もも肉 300g、レンコン 300g、ニンジン 1本、タマネギ 中1個、ゴボウ 1本、里芋 中3個、干し椎茸 4～6枚、こんにゃく 1枚、ネギ 1本

**【調味料】** 干し椎茸の戻し汁、薄口醤油 120cc、もろみ醤油 10cc、水 350cc と 1500cc

※下準備 具材を1センチ角ほどに切る。ネギは散らし用に細かく切る