

酒



苅田町 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 (1540円)

おさけのモリで取り扱い
☎ 093-434-4817

築上町 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。青豊高校書道部時代に文部科学大臣賞を受賞した築上町民の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 (P53) で取り扱い
☎ 0930-52-3828



築上町 藏内邸 [くらうちてい]

地元産大麦と旧藏内邸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。キリッと辛口で、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 (P53) で取り扱い
☎ 0930-52-3828



豊前市 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。芋焼酎(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」(P53、720mlのみ)で取り扱い



豊前市 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、まろやかさが特長です。

720ml (25度 2000円、38度 3000円)
1800ml (25度 2500円、38度 3500円)

三毛門かぼちゃの里(☎ 090-8831-4115)、道の駅「豊前おこしかけ」(P53、25度のみ)で取り扱い



吉富町 神相撲 [かみずもう]

吉富町の八幡古表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、熟成した醤油はまろやかな味わいです。みやこ行橋産の玉ねぎ・にんじん・トマトを使った「地野菜ドレッシング」もおすすめ。
みやこ町徳永 1981-1 ☎ 0930 (33) 3636
<http://www.okumura-shouyu.com/>



豊前市 浦野醤油醸造元

江戸時代末期から続く蔵で、甘みやうま味が豊かな醤油や味噌を製造。地元の米や農産品を使った色鮮やかな「にじいろ甘酒」シリーズが人気。



豊前市八屋 1341-1
☎ 0979 (83) 2326
<https://www.urano-shouyu.com>



にたんだ 上毛町 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.urdrweblife.me>



※京築セレクト商品は「里山商会 KOKURA」(P 55) で取り扱いあり

吉富町 向野こうじ屋 [むくのこうじや] MAP P65-C3

100年前の創業当時から変わらない製法で味噌・麹の受託加工を行う同店。米により味わいが違う、熟成度合も好みの「マイ味噌」が作れます。「麹の力」が見直されている今、若い女性も多く訪れるそう。添加物を使わないため市販されていない味噌や麹、もろみなどの店頭販売もあり。「気まぐればあちゃんの甘酒」(1.5ℓ 1000円)は出会えたらぜひ!

吉富町幸子 1-1 ☎ 0979 (23) 0322
開8:00~18:00 不定 回あり
JR吉富駅より車で約3分



依頼は米15kgから(加工代6000円、大豆代込み)。国産大豆を使って1人分ずつ仕込む味噌は、麹たっぷり甘みがあります



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(くすぎく)」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その、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わえる蔵開きは毎年3月上旬頃。約3000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 P61-A1

